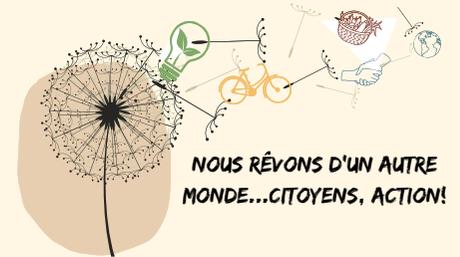




Gâteau de pain perdu



Ingrédients

- 1 baguette de pain dur
- 1/2 L de lait
- 2 œufs
- 2 poignées de raisins secs
- 100g de sucre

Matériel

- Moule à gâteau
- Saladier
- Balance

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Couper le pain dur en morceau
- Faire tremper le pain dans le lait jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé
- Battre les œufs et le sucre
- Ajouter le pain et les raisins
- Beurrer le moule à gâteau
- Verser la préparation dans le moule
- Faire cuire 30min en surveillant la cuisson

Astuce : il est possible de faire macérer les raisins avec un peu de rhum 12h avant la préparation



Sucettes choco pommés



Ingrédients

- 1 pomme
- Bretzels en sticks
- Chocolat dessert
- Eclat de noix ou praliné

Matériel

- 1 Econome
- 1 Point chaud
- 1 Bain marie casserole + eau chaude + récipient
- 1 Fourchette
- 1 Petit pot pour praliné
- 1 Assiette de présentation

Préparation

- Éplucher la pomme
- Former des petites boules dans la pomme
- Faire fondre le chocolat au bain marie
- Déposer le chocolat fondu sur la sucette
- Décorer, customiser vos sucettes si vous souhaitez comme avec des éclats de noix ou de praliné
- Laisser refroidir le chocolat à l'air libre ou au frigo
- Au moment de la dégustation, planter délicatement les sticks de bretzels dans la boule de pomme chocolatée



Cookies à la banane



Ingrédients

- 4 bananes bien mûres
- 320 g de flocons d'avoine
- 4 cuillères à sirop d'agave
- 120 g de pépites de chocolat

Astuce: possibilité de remplacer le sirop d'agave par du miel

Matériel

- Plaque de four
- Fourchette
- Saladier
- Balance
- Cuillère en bois

Préparation

- Éplucher les bananes puis les écraser avec l'aide d'une fourchette jusqu'à l'obtention d'une purée homogène
- Ajouter les flocons d'avoine et mélanger
- Ajouter le sirop d'agave et les pépites de chocolat puis mélanger à l'aide d'une cuillère
- Déposer du papier cuisson sur une plaque
- Former des petites boules avec la préparation et les déposer à 1cm de distance
- Mettre au four 15 minutes à 180°C (thermostat 6)