

## **Recettes clubs cuisine**

### **Flan pâtisser**

4 œufs

50g de maïzena et 50g de farine

100g de sucre

30g de beurre

1l de lait

Mélanger les œufs, le sucre et la farine maïzena

Avec un peu de lait froid

Faire chauffer le lait puis mélanger le reste

Epaissir en brassant constamment

Mettre dans un moule avec papier sulfurisé et cuire au four à 170° en surveillant la coloration

Réserver au frais. Déguster avec du caramel.

### **Bounty**

100g de noix de coco râpée

200g lait concentré

200 de chocolat

1- mélanger la noix de coco râpée et le lait concentré

2- réaliser des boudins pas trop gros

3- poser sur une plaque et réserver au froid 2h

4- faire fondre du chocolat avec un peu d'eau ou du lait, ( pas trop liquide)

5- tremper les boudins un par un dans le chocolat

6- réserver au froid et déguster.

### **Mousse au chocolat**

140g de blanc d'œuf

200g de chocolat

Monter les blancs en neige ferme

Fondre le chocolat et laisser tiédir

Puis mélanger doucement les 2

Mettre au réfrigérateur

Vous pouvez remplacer les blancs par du jus de pois chiches ou haricot (en boîte) ça marche très bien

### **Recette du Crumble aux pommes et miel**

150 g de farine

75 g de beurre

100 g de sucre

2 cuillères à soupe de miel

5 pommes

Couper les pommes, les faire revenir avec du beurre et ajouter le miel sur la fin (ne pas réduire en compote)

Mélanger (à la main c'est mieux) le beurre en pommade avec la farine et le sucre (la texture à un effet de sable)

Remplir le fond du moule avec les pommes et mettre le mélange beurre...dessus

Au four jusqu'à ce que le dessus soit juste doré.