

## Goûter magique

### **Pour 1 personne**

- 1 yaourt nature bifidus
- 1 cuiller à café de sucre en poudre
- 2 gouttes d'arôme naturel de réglisse
- 1 bombe de crème fouettée
- 1 poignée de framboises surgelées
- 1 petite meringue

*Préparation : 7 minutes*

*Cuisson : 0 minutes*

1. Faire décongeler les framboises au micro-onde (1 minute à 80%).
2. Ajouter le sucre et les 2 gouttes d'arôme de réglisse, dans le yaourt, et bien mélanger.
3. Briser la meringue en gros morceaux
4. Dresser une couche de framboise, puis une couche de yaourt aromatisé, puis une couche de meringue, puis terminer par la crème fouettée juste avant de servir.

## Fondant chocolat

### **Pour 6-8 personnes**

- 200 g de NESTLE DESSERT Corsé
- 6 oeufs
- 125 g de beurre (+ une noix de beurre pour le moule)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café de farine pour le moule

*Préparation : 15 minutes*

*Cuisson : 20 minutes*

1. Préchauffez votre four Th. 6/7 (200°C).
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le beurre en morceaux.
3. Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez.
4. Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
5. Beurrez puis farinez le moule et versez la préparation.
6. Faites cuire environ 20 minutes

## Cœur fondant choco

### Pour 4 personnes

- 100 g + 8 carrés de NESTLE
- DESSERT Corsé
- 3 oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre + une noix
- 1 cuillerée à soupe de farine + 1 cuillerée à café

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 10 minutes

1. Préchauffer votre four **Th. 8 (260°C)**.
2. Faire fondre les 100 g de chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre.
3. Dans un saladier, mélanger les œufs entiers et le sucre. Ajouter petit à petit la farine. Incorporer le chocolat et bien mélanger.
4. Beurrer et fariner vos ramequins.
5. Verser un tiers de la préparation dans le fond des ramequins. Déposer 2 carrés de chocolat puis les recouvrir avec le reste de la préparation.
6. Placer les ramequins au four **environ 10 minutes**. Déguster tièdes.

## Cupcake pomme

### Pour 6 personnes

- 1 yaourt nature
- 3 pommes
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 3 oeufs
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 20 minutes

1. Mélanger le yaourt, le sucre et les jaunes d'œufs.
2. Bien travailler et incorporer la farine la levure et l'huile.
3. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.
4. Éplucher et couper les pommes en morceaux, puis les ajouter à la pâte.
5. Verser la préparation dans des moules à cupcake, saupoudrer de cannelle.
6. Mettre dans un four chaud à **180°C pendant environ 20 minutes**, vérifier la cuisson en piquant un couteau à l'intérieur s'il est propre c'est cuit !

## Cookies aux noix

### Ingrédients pour 24 cookies

- 100 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 110 g de sucre roux
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café d'arôme de vanille
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 80 g de flocons d'avoine
- 60 g de noix concassées

Préchauffer le four **sur 190°C (Th.6/7)**.

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre en poudre et le sucre roux. Incorporer l'œuf et la vanille.

Mélanger la farine, la levure chimique et le sel; ajouter à la pâte, puis incorporer les flocons d'avoine et les noix.

Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et y déposer la pâte en tas espacés avec une cuiller à café. Faire cuire **12 minutes** ou jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.

## Madeleines de Commercy

### Ingrédients

- 2 gros oeufs
- 130g farine
- 130g de beurre
- 130g de sucre
- 1/2 sachet de levure

Faire fondre le beurre à la casserole ou au micro onde.

Mélanger le sucre, les oeufs puis ajouter la farine préalablement mélangée à la levure, puis ajouter le beurre.

Mettre les empreintes remplies **au réfrigérateur pendant 30 mn**, puis enfourner dans un four chaud à **240°, pendant 5 mn et ensuite 8 mn à 180°**.

Le temps indiqué est pour l'empreinte des grandes madeleines.

## Crêpes sucrées

### Pour 6 personnes

- 50g de beurre
- 340g de farine
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 75 cl de lait
- 1 c à s d'huile

*Préparation : 10 minutes / Cuisson : 3 minutes*

### Préparation de la pâte à crêpe

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Mettre dans un saladier le sucre, la farine, et le sucre vanillé.
3. Faire un creux dans le mélange et y introduire les œufs.
4. Verser au fur et à mesure le lait en remuant.
5. Ajouter le beurre fondu, remuer.
6. Verser l'huile, puis mélanger de nouveau.

## Cookie choco blanc

### Pour 24 cookies

- 110 g de beurre mou
- 80 g de sucre roux + 50 g de sucre
- 1 œuf
- 1/4 cuillère à café d'arôme de vanille et 1/4 cuillère à café d'arôme d'amande
- 155 g de farine
- 1/4 sachet de levure chimique
- 1/4 c à café de sel
- 75 g de noix de macadamia
- 90 g de chocolat blanc coupé en gros morceaux

*Préparation : 15 minutes / Cuisson : 10 minutes*

1. Préchauffer le four sur 175°C (Th 6).
2. Dans un saladier, battre le beurre, le sucre roux et le sucre en poudre. Ajouter l'œuf en battant puis l'arôme d'amande et de vanille. Mélanger la farine, la levure et le sel puis incorporer petit à petit dans le mélange beurre-sucre-œufs. Ajouter les noix de macadamia et le chocolat blanc. Répartir des cuillères à café de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
3. Faire cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les cookies soient dorés.