

*Bonjour à tous,*

*Voici un livre de recettes\* que nous avons élaborées pendant quelques semaines.*

*Nous sommes partis de la recette du gâteau au yaourt que nous avons voulu revisiter.*

*Nous les avons goûtées, améliorées, puis re-goûtées et re-améliorées pour finir avec un résultat plutôt sympa...  
Qu'en pensez-vous ?!!!*

*Nous avons intégré au livret d'autres recettes imaginées et réalisées par les élèves les années précédentes.  
Il reste également des pages blanches...  
Alors à vous de jouer pour en noter ou imaginer plein d'autres!*

*Bon appétit :o)*

*Maël, Roméo, Antoine, Youna ;  
Justine, Léonie, Loénie, Clémence ;  
Lou, Lizon, Albane, Pauline  
Martin, Tiphaine, Léonie, Pauline, Alicia,*

• *Toutes les recettes sont à réaliser avec vos parents pour utiliser le four et le fouet pour les blancs en neige!*

•

# DELICE AUX POMMES

## *Ingrédients*

- *1/2 yaourt*
- *1/2 sachet de levure*
- *100g de beurre fondu*
- *3 pots (de yaourt) de farine*
- *1 pots de sucre*
- *2 œufs*
- *2 sachet sucre vanillé*
- *1 pomme*
- *Sucre glace*



## *Préparation*

*Éplucher et couper la pomme en petits morceaux.*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf le sucre glace.*

*Verser dans le moule la préparation.*

*Cuisson 25 minutes*

*Après avoir démoulé le gâteau parsemer de sucre glace*

# GATEAU AU YAOURT ET CHOCOLAT

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure
- $\frac{1}{2}$  pot d'huile
- 3 pots de farine
- 1 +  $\frac{1}{2}$  pot de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 100g de chocolat noir



## *Préparation*

*Faire fondre le chocolat*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit*

*Verser la préparation dans le moule*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU AU YAOURT AUX FRUITS ROUGES

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure
- $\frac{1}{2}$  pot d'huile
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- fruits rouges surgelés



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit*

*Finir par incorporer les fruits rouges*

*Verser dans le moule*

*Cuisson 30 minutes*

# GATEAU CANADIEN AU CHOCOLAT PRALINE

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 3 pots de farine
- 120 ml de sirop d'érable
- 2 œufs
- 2 sachet sucre vanillé
- 70g de chocolat noir en pépité
- 70 g de chocolat praliné



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf les chocolats*

*Verser dans le moule la moitié de la préparation*

*Déposer les pépites de chocolat et le praliné coupé en morceau*

*Verser ensuite le reste de la préparation*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU AU YAOURT FOURRE AU CHOCOLAT



## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- palets de chocolat noir



## ***Préparation***

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf le chocolat.*

*Verser dans le moule la moitié de la préparation.*

*Poser uniformément les palets de chocolat noir sans trop appuyer.*

*Verser ensuite le reste de la préparation.*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU CROUSTILLANT AU PRALIN

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 2 pots (de yaourt) de farine
- 1 pot de maïzena
- 1 pot de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 sachet de pralin



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit*

*Verser dans le moule*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU AU YAOURT A LA PATE A TARTINER

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 3 pots de farine
- 1 pots de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 5 Cuillères à soupe de pâte à tartiner



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf la pâte à tartiner*

*Verser dans le moule la moitié de la préparation*

*Poser uniformément les cuillères de pâte à tartiner sans trop appuyer*

*Verser ensuite le reste de la préparation*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT PRALINE

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- 2 grosses cuillères à soupe de vanille liquide
- 100 g de chocolat praliné



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf le praliné.*

*Verser le tout dans le moule et rajouter délicatement le chocolat praliné coupé en carrés sur le dessus de la pâte.*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU FONDANT AUX FRUITS ROUGES

## *Ingrédients*

- $\frac{1}{2}$  yaourt
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure
- 100g de beurre fondu
- 3 pots (de yaourt) de farine
- 1 et demi pot de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- fruits rouges surgelés



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit*

*Finir par incorporer les fruits rouges*

*Verser dans le moule*

*Cuisson 30 minutes*

# GATEAU AU YAOURT AUX PEPITES DE CHOCOLAT / BANANE

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- pépites de chocolat noir
- 2 sachet sucre vanillé
- 1 banane



## *Préparation*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf le sucre vanillé et la banane.*

*Verser dans le moule la préparation.*

*Verser les sachets vanillés sur la préparation*

*Cuisson 25 minutes*

*Après avoir démoulé le gâteau disposez les rondelles de banane en décoration*

# GATEAU AU YAOURT ET CHOCOLAT NOIR

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile
- 3 pots de farine
- 1 et demi pot de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 100g de chocolat noir



## *Préparation*

*Faire fondre le chocolat*

*Verser tous les ingrédients un à un en mélangeant petit à petit sauf le chocolat*

*Verser dans le moule la moitié de la préparation*

*Mélanger le chocolat fondu au reste de la préparation et mélanger*

*Verser ensuite le reste de la préparation*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU ZEBRE CHOCOLAT VANILLE

## *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile de tournesol
- 3 pots (de yaourt) de farine
- 1 pot de sucre + 1 cuillère à soupe
- 2 œufs
- 2 sachet sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe bombée de cacao en poudre non sucré



## *Préparation*

*Mélanger le yaourt avec la levure, l'huile, la farine, le pot de sucre, les œufs et mélanger énergiquement*

*Séparer la pâte en deux*

*Verser dans le premier plat la vanille et dans le second le cacao*

*Avec une grande cuillère à soupe, verser alternativement dans le moule la préparation à la vanille, puis celle au chocolat*

*Déposer toujours la pâte au milieu du moule et attendre un peu que celle-ci s'étale pour rajouter à la suite l'autre pâte jusqu'à épuisement*

*Parsemer la cuillère à soupe de sucre sur le dessus du gâteau*

*Cuisson 25 minutes*

# GATEAU ZEBRE

## COMPOTE POMME / VANILLE

### *Ingrédients*

- 1 yaourt
- ½ sachet de levure
- ½ pot d'huile de tournesol
- 3 pots (de yaourt) de farine
- 1 pot de sucre + 1 cuillère à soupe
- 2 œufs
- 2 sachet sucre vanillé
- 1 compote de pomme (format gourde) ou 2 suivant les goûts



### *Préparation*

*Mélanger le yaourt avec la levure, l'huile, la farine, le pot de sucre, les œufs et mélanger énergiquement*

*Séparer la pâte en deux*

*Verser dans le premier plat la vanille et dans le second la compote*

*Avec une grande cuillère à soupe, verser alternativement dans le moule la préparation à la vanille, puis celle à la pomme*

*Déposer toujours la pâte au milieu du moule et attendre un peu que celle-ci s'étale pour rajouter à la suite l'autre pâte jusqu'à épuisement*

*Parsemer la cuillère à soupe de sucre sur le dessus du gâteau*

*Cuisson 25 minutes*

# VERITABLE COOKIES AMERICAINS

## ***Ingrédients :***

- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 65 g de sucre blanc
- 65 g de sucre roux (cassonade)
- 80 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat noir à volonté



## ***Préparation :***

*Dans un saladier, mélanger farine, levure, les 3 sucres, sel*

*Dans un bol, battre l'œuf puis ajouter le beurre fondu*

*Mélanger les 2 préparations*

*Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger avec une cuillère en bois*

*Mettre au réfrigérateur 1 h (pas indispensable)*

*Préchauffer le four à 210°C (ou thermostat 7)*

*Façonner des boules d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur*

*Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant (vont s'étaler à la cuisson)*

*Enfourner 10 mn (surveiller la cuisson selon les fours)*

*Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille*

*Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords*

# COOKIES AUX CORNFLAKES

## ***Ingrédients :***

- 100 g de farine
- 50 g de farine de châtaigne
- ½ sachet de levure
- 85 g de beurre fondu
- 100 g de sucre roux
- 50 ml de caramel
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat noir à volonté
- 100 g de cornflakes nature



## ***Préparation :***

*Préchauffer le four à 210°C (ou thermostat 7)*

*Dans un saladier, mélanger les farines, la levure, les sucres et le sel*

*Dans un bol, battre l'œuf, ajouter le beurre fondu puis le caramel.*

*Mélanger les 2 préparations*

*Ajouter et bien mélanger les pépites de chocolat et les cornflakes*

*Façonner des boules d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur*

*Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant (vont s'étaler à la cuisson)*

*Enfourner 10 mn (surveiller la cuisson selon les fours)*

*Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille*

*Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords*

# COOKIES AMANDINE

## ***Ingrédients :***

- 100 g de farine
- 30 g maïzena
- 50 gr poudre amande
- ½ sachet de levure
- 100 g de sucre roux
- 100 ml de caramel
- 85 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat noir à volonté
- 100 g de cornflakes naturels



## ***Préparation :***

*Dans un saladier, mélanger farine, maïzena, poudre amande, levure, sucre, sel et sucre vanillé*

*Dans un bol battre l'œuf, ajouter le beurre fondu puis le caramel*

*Mélanger les 2 préparations*

*Ajouter les pépites de chocolat et les cornflakes. Mélanger*

*Préchauffer le four à 210°C (ou thermostat 8)*

*Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur  
Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant*

*Enfourner 10 mn par fournée*

*Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille  
Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords*

# COOKIES AUX CORNFLAKES ET AUX DEUX CHOCOLATS

## ***Ingrédients :***

- 100 g de farine
- 30 g maïzena
- 50 gr poudre amande
- ½ sachet de levure
- 100 g de sucre roux
- 100 ml de caramel
- 85 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat à volonté blanc et noir
- 100 g de cornflakes naturels



## ***Préparation :***

*Dans un saladier, mélanger farine, maïzena, poudre amande, levure, sucre, sel et sucre vanillé*

*Dans un bol battre l'œuf, ajouter le beurre fondu puis le caramel  
Mélanger les 2 préparations*

*Ajouter les pépites de chocolat et les cornflakes. Mélanger  
Préchauffer le four à 210°C (ou thermostat 8)*

*Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur  
Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant*

*Enfourner 10 mn par fournée*

*Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille  
Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords*

# GATEAU MARBRE

## ***Ingrédients :***

- 1 pot de yaourt (125 g)
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre (250 g)
- 3 pots de farine (375 g)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot de cacao (125 g)



## ***Préparation :***

*Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)*

*Mélanger le yaourt, les 2 sucres, l'huile, les œufs, la farine et la levure  
Une fois la pâte bien liquide, verser dans un autre récipient 1/3 de la pâte*

*Dans ce saladier, ajoute le cacao en poudre et mélanger*

*Beurrer et fariner le moule*

*Verser une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte  
chocolatée, puis une couche de pâte nature et finir par la pâte chocolatée*

*Avec une fourchette, tourner en faisant des ronds pour réaliser des formes  
dans le marbré*

*Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours)*

# GATEAU AU YAOURT MARBRE FACON NUTELLA

## Ingrédients :

### Préparation pour pâte vanillée

- 1 pot de yaourt (125 g)
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre roux (250 g)
- 3 pots de farine (375 g)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation pour pâte au Nutella®

- 1 pot de yaourt (125 g)
- $\frac{3}{4}$  pot d'huile
- 1 pot  $\frac{1}{2}$  de sucre roux (170 g)
- 3 pots de farine (375 g)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- un petit pot de Nutella® (200 g)



## **Préparation :**

### Préparation de la recette de la pâte vanillée

Mélanger le yaourt, le sucre, le sucre vanillé, l'huile, les œufs et la farine, la levure

### Préparation de la pâte Nutella®

Mélanger le yaourt, le sucre, l'huile, les œufs et la farine, la levure et le Nutella®

Préchauffer le four à 180°C (ou thermostat 6)

Verser une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte chocolatée, puis une couche de pâte nature et finir par la pâte chocolatée

Avec une fourchette, tourner en faisant des ronds pour réaliser des formes dans le marbré

Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours)

# GATEAU MARBRE FACON NUTELLA ET DANETTE

## ***Ingrédients :***

### *Préparation pour pâte vanillée*

- 1 pot de Danette® vanille
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre roux (250 g)
- 3 pots de farine (375 g)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé



### *Préparation pour pâte au Nutella®*

- 1 pot de yaourt (125 g)
- $\frac{3}{4}$  pot d'huile
- 1 pot  $\frac{1}{2}$  de sucre roux (170 g)
- 3 pots de farine (375 g)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- un petit pot de Nutella® (200 g)

## ***Préparation :***

### *Préparation de la recette de la pâte vanillée*

Mélanger la Danette®, le sucre, le sucre vanillé, l'huile, les œufs et la farine, la levure

### *Préparation de la pâte Nutella®*

Mélanger le yaourt, le sucre, l'huile, les œufs et la farine, la levure et le Nutella®

Préchauffer le four à 180°C (ou thermostat 6)

Verser une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte chocolatée, puis une couche de pâte nature et finir par la pâte chocolatée  
Avec une fourchette, tourner en faisant des ronds pour réaliser des formes dans le marbré

Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours)

# FONDANT AU CHOCOLAT

## *Ingrédients :*

- 200 g de chocolat noir dessert
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 4 œufs



## *Préparation :*

*Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou comme vous avez l'habitude de faire à la maison !)*

*Une fois le chocolat fondu, ajouter le beurre  
Mélanger le tout puis ajouter le sucre*

*Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les jaunes d'œufs un à un*

*Et enfin, rajouter la farine*

*Laissez reposer 1h (pas obligatoire)*

*Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)*

*Monter les blancs en neige*

*Les ajouter délicatement à la préparation*

*Verser dans un moule (ou moules individuels) préalablement beurré et fariné*

*Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours), le cœur du gâteau doit être fondant*

# FONDANT AUX DEUX CHOCOLATS

## **Ingrédients :**

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre roux
- 100 g de farine
- 4 œufs



## **Préparation :**

*Préchauffer le four à 180°C (ou thermostat 6)*

*Casser les 2 chocolats en morceaux, les recouvrir d'eau bouillante*

*Patenter 5 mn et vider délicatement l'eau sans faire glisser le chocolat*

*Ajouter le beurre fondu et mélanger*

*Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse*

*Ajouter la farine et mélanger*

*Ajouter les 2 préparations beurre/chocolats et mélanger*

*Monter les blancs en neige*

*Mélanger les blancs délicatement avec la préparation*

*Verser dans un moule (ou moules individuels) préalablement beurré et fariné*

*Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours), le cœur du gâteau doit être fondant*

# FONDANT AVEC DES CARREES DE CHOCOLAT

## *Ingrédients :*

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre roux
- 60 g de farine
- 30 g maïzena
- 4 œufs
- des carrés de chocolat



## *Préparation :*

*Préchauffer le four à 180°C (ou thermostat 6)*

*Casser les 2 chocolats en morceaux, les recouvrir d'eau bouillante*

*Patience 5 mn et vider délicatement l'eau sans faire glisser le chocolat*

*Ajouter le beurre fondu et mélanger*

*Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse*

*Ajouter la farine et mélanger*

*Ajouter les 2 préparations beurre/chocolats et mélanger*

*Monter les blancs en neige*

*Mélanger les blancs délicatement avec la préparation*

*Verser dans un moule (ou moules individuels) préalablement beurré et fariné*

*Parsemer de petits carrés de chocolat*

*Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours), le cœur du gâteau doit être fondant*

# FONDANT AU CHOCOLAT ET CACAHUETES NOISETTES

## ***Ingrédients :***

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre roux
- 60 g de farine
- 30 g maïzena
- 4 œufs
- 60 gr cacahuètes non salées
- 60 gr de noisettes concassées



## ***Préparation :***

*Préchauffer le four à 180°C (ou thermostat 6)*

*Casser les 2 chocolats, les recouvrir d'eau bouillante*

*Patienter 5 mn et vider délicatement l'eau sans faire glisser le chocolat*

*Ajouter le beurre fondu et mélanger*

*Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse*

*Ajouter la farine et mélanger*

*Ajouter les 2 préparations beurre/chocolats et mélanger*

*Monter les blancs en neige*

*Mélanger les blancs délicatement avec la préparation*

*Verser dans un moule préalablement beurré et fariné*

*Parsemer de noisettes et cacahuètes*

*Faire cuire pendant 30 mn (surveiller la cuisson selon les fours), le cœur du gâteau doit être fondant*

# TARTE AU CHOCOLAT

## **Ingrédients :**

### Pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- pincée de sel

### Garniture

- 70 g de sucre
- 4 œufs entiers
- 120 g de chocolat noir dessert
- 50 cl de crème fraîche épaisse



## **Préparation :**

### Préparation de la pâte sablée

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le sel

Rajouter le beurre coupé en morceaux

Ecraser avec ses doigts les bouts de beurre puis en frottant ses mains l'une contre l'autre faire un mélange sableux

Ajouter l'œuf, puis former une boule

L'étaler, tapisser le moule avec la pâte à tarte et la piquer avec une fourchette

### Préparation de la garniture

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux dans 2 cuillères à soupe d'eau, jusqu'à obtenir un ensemble lisse

Ajouter tout le sucre, continuer de mélanger au fouet.

Ajouter les 4 œufs un à un, continuer à bien mélanger

Ajouter la crème fraîche épaisse, mélanger

Verser la préparation sur la pâte à tarte

Cuire durant 20 à 25 min. Piquer avec un couteau pour voir si c'est cuit (surveiller la cuisson selon les fours)

# TARTE AUX FRUITS ROUGES ET PEPITES DE CHOCOLAT

## ***Ingrédients :***

### *Pâte sablée*

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- pincée de sel

### *Garniture*

- 1 pot de crème anglaise (20 cl)
- 1 œuf
- 200 g de fruits rouges surgelés
- 150 g de chocolat noir en pépites



## ***Préparation :***

### *Préparation de la pâte sablée*

*Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le sel*

*Rajouter le beurre coupé en morceaux*

*Ecraser avec ses doigts les bouts de beurre puis en frottant ses mains l'une contre l'autre faire un mélange sableux*

*Ajouter l'œuf, puis former une boule*

*L'étaler, tapisser le moule avec la pâte à tarte et la piquer avec une fourchette*

### *Préparation de la garniture*

*Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)*

*Dans un saladier, mélanger la crème anglaise et l'œuf*

*Verser la préparation sur la pâte*

*Déposer les fruits rouges sur la préparation*

*Parsemer de pépites de chocolat*

*Cuire durant 20 à 25 mn (surveiller la cuisson selon les fours)*

# TARTE CREME VANILLE/ CREME CHOCOLAT

## **Ingrédients :**

### Pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- pincée de sel

### - Garniture crème vanille

- 1 pot de crème anglaise (20 cl)
- 1 œuf
- 10 g beurre fondu
- 1 cuillère à soupe maïzena



### Garniture crème chocolat

- 1 pot de crème entière (20 cl)
- 1 œuf
- 100 g de chocolat noir
- 10 g de beurre fondu
- 40 gr poudre d'amande

## **Préparation :**

### Préparation de la pâte sablée

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le sel

Rajouter le beurre coupé en morceaux

Ecraser avec ses doigts les bouts de beurre puis en frottant ses mains l'une contre l'autre faire un mélange sableux

Ajouter l'œuf, puis former une boule

L'étaler, tapisser le moule avec la pâte à tarte et la piquer avec une fourchette

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

### Préparation de la crème vanille et crème chocolat

Dans un saladier, mélanger la crème anglaise, l'œuf, le beurre fondu et la maïzena

Verser la préparation sur la pâte

Dans un 2ème saladier, casser le chocolat en morceaux, le recouvrir d'eau

*bouillante*

*Patience 5 mn et vider délicatement l'eau sans faire glisser le chocolat  
Puis mélanger au chocolat le beurre fondu, la crème, l'œuf et la poudre  
d'amande*

*Verser cette préparation chocolat sur la préparation vanille*

*Avec une fourchette, tourner en faisant des ronds*

*Cuire durant 20 à 25 mn (surveiller la cuisson selon les fours)*











