

# Bonjour les enfants

je cuisine, tu cuisines, il cuisine,



Salsifis

[www.100facons.be](http://www.100facons.be)

Gratin de poireaux

Roulade au jambon

Gratin Dauphinois

Rable de porc

Sucre Tirlemont

Vloan de coco

Sangria Latuc

Greet Lybaert (Diëtiste)

Polenstraat 169a

9940 Sleidinge

tel: 09/357 60 86

RECEPT:

## Tiramisu met Lotus Speculoos

Deze ingrediënten heeft u nodig voor 5 personen:

- ◆ 125 g Lotus Speculoos
- ◆ 250 g mascarpone
- ◆ sterke koffie

### Bereiding:

- Maak sterke koffie. Gebruik hiervoor 1 maatje koffie per kopje.
- Splits de eieren en houd het eiwit van 1 ei apart.
- Meng vervolgens met een mixer de 2 eierdooiers, de bloedsuiker en de amaretto tot een luchtig beslag. Dit mengsel

de mascarponecrème.

- Klop de lepel niet af op de rand van de kom, want zo klopt u de lucht uit het opgeklopte eiwit.
- Dompel de speculoosjes een voor een in de koffie, maar niet te lang: ze moeten nog een beetje krokant zijn.
- Leg ze op de bodem van een kom.

# Salsifis

1 personne



version à  
imprimer



email à  
un ami



ajouter à mes  
100 façons



regarder mes  
100 façons

## Ingrédients:

- 12.5 gr de margarine
- 12.5 gr de farine
- 100 ml de lait
- poivre
- 1/4 cuillère à café sel et vinaigre

## Préparation:

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez-y la farine. Mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne. Mélangez-y petit à petit le lait.
2. Laissez bouillir 1 minute. La sauce va s'épaissir, continuez à tourner dans la sauce pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Quand la sauce bout, diminuez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Ensuite retirez le poêlon du feu.
4. Ajoutez sel, poivre et vinaigre.

**100 idées**

**100 façons**

Connaissez-vous une recette délicieuse ou une astuce ? Faites-là nous parvenir et peut-être votre article apparaîtra bientôt sur ce site...

Gosettes aux pommes  
Tartelettes au fromage  
Médaillon de filet de sole aux légumes croquants  
Coeurs dobo  
Mini pizza  
Ramequin de fromage - coeurs  
Poitrine de dindonneau à la sauce cherry  
Mignonette de brocoli et pomme de terre surprise  
Crêpes farcies de sauce spaghetti  
Rouleaux de coco  
Cocktail Cupidon  
Le crocodile de légumes  
Potage de homards  
Penne au jambon et au brocoli  
Gâteau au beurre en forme de coeur  
Cocktail pamplemosse-mandarine  
Poulet à l'ananas  
Gaufres en coeur

## Gosettes aux pommes

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article



### Ingrediënten:

- 1 feuille de pâte feuilletée déroulée
- compote de pommes
- 1 œuf battu

### Préparation:

1. Préchauffez le four à air chaud à 190-200°C. Graissez la plaque du four.
2. Retournez une sous-assiette sur la pâte et utilisez-la comme forme pour découper plusieurs fois une forme dans la pâte.
3. Aplatissez un peu la pâte avec un rouleau à pâtisserie afin que les ronds prennent des formes plus ovales. Au milieu vous mettez une cuillère à soupe de compote de pommes.
4. Mouillez un peu les bords. Pliez en deux en mettant la partie supérieure sur la partie inférieure. ( une petite partie de la zone inférieure est encore visible)



5. Retournez la gosette et mettez-la sur la plaque du four. Humectez votre pouce et fermez bien les bords de la gosette en poussant dessus.
6. Enduisez les gosettes d'œuf battu. Garnissez en dessinant des petites croix sur la pâte avec une fourchette.
7. Cuisez les gosettes au four.



- 
8. Quand les gossiers ont brunis, diminuez la température du four à 130-150°C pour les laisser sécher. ( ceci veut dire que la tarte doit encore cuire en dessous, cela peut durer encore 15 minutes, parfois plus longtemps).
  9. Après la cuisson, mettez les gossiers sur une grille pour laisser refroidir.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=899](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=899)

## Tartelettes au fromage

Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

#### - la crème pâtissière:

- 40g de poudre pudding vanille
- 500ml de lait
- 100g de sucre
- 1 œuf



#### - pour le reste:

- 250ml de lait
- 500g de fromage blanc entier
- 3 œufs
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille
- 80g de poudre pudding vanille
- pâte feuilletée

### Préparation:

1. Préchauffez le four à air chaud à 200°C.
2. Faites de la crème pâtissière: Casser la poudre pudding avec une partie du lait (100 ml). Cassez et divisez l'œuf. Mélangez le jaune avec la poudre pudding.
3. Faites bouillir le reste du lait et le sucre sans remuer. Ajoutez le lait bouillant au mélange. Versez le mélange dans la poêle. Faites bouillir tout en remuant.



4. Pesez 250g de crème pâtissière dans un bol. Divisez les 3 œufs. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanille, et la poudre pudding avec la crème pâtissière.
5. Battez le blanc, des 3 œufs et de la crème de pâtissier, et ajoutez-le au mélange. Ajoutez le fromage blanc et 250 ml de lait.
6. Recouvrez 7 moules démontables de pâte feuilletée. Versez le mélange dans les moules.
7. Mettez les moules sur une plaque dans le four. Cuisez les 20 minutes à 200°C.
8. Diminuez la température du four à air chaud à 175°C. Déplacez les moules avec les tartelettes les moins colorées au milieu du four. Cuisez les tartelettes encore 5 à 10 minutes.
9. Démoulez la tarte. Laissez refroidir sur une grille à tarte. Enlevez le fond à l'aide d'un couteau à crêpes. Laissez refroidir les tartelettes.
10. Pour Noël vous pouvez décorer la tarte de rennes, sapins, nœud,...

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=872](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=872)

## Médaille de filet de sole aux légumes croquants

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes  
(appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients par pers.:

- 150g de filet de sole double
- cure-dents
- 2 fleurs de brocoli
- 1/4 de carotte
- 3 haricots
- 1/4 poireau
- 1/3 pied de céleri blanc



### - Sauce 4-10 pers:

- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- 1/4 pied de céleri blanc
- 1/3l vin blanc sec
- 250 g de beurre froid
- 1l d'eau
- 1 cube de fumet de poisson
- de la Maïzena Express

### Préparation:

1. Prenez deux fleurs de brocoli par personne (aussi long que la largeur de la sole)
2. Coupez les légumes (pp) en languettes aussi longues que la largeur de la sole.
3. Cuisez les légumes 20 minutes à la vapeur.
4. Mettez les languettes de légumes en largeur sur les soles ouvertes. Roulez les filets de sole, coupez-les en deux en largeur et piquez un cure-dents dedans.
5. Rincez les légumes, coupez-les finement et cuisez-les un peu dans du beurre. Humidifiez les légumes avec le vin et l'eau.
6. Laissez cuire le liquide jusqu'à 1/4 de son volume. Ajoutez le cube de fumet de poisson. (passez le tout dans une écumoire).
7. Finissez la sauce en ajoutant et en battant les morceaux de beurre froid .

Eventuellement liez à la maïzena express. Assaisonnez la sauce de sel et de poivre.



- 
8. Mettez les médaillons dans une poêle à vapeur (les légumes doivent être visibles).
  9. Cuisez les juste avant de servir (position 2).
  10. Enlevez les cure-dents. Réchauffez la sauce (pas laisser bouillir!)

**Servir:**

- Versez de la sauce sur l'assiette.
- Mettez 2 médaillons dessus.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=871](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=871)

Cœurs Dobo

Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

---

### Ingrédients:

- 150g de Solo
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 3 œufs
  
- crème au beurre chocolat:
  - 50g de Solo
  - 62,5g de sucre en poudre
  - 50g de chocolat
  - 1 œuf
  
- sauce au chocolat:
  - 300 ml de crème
  - 200 gr de sucre
  - 100 gr de Solo
  - 300 gr de chocolat (fondant)

### Préparation:

1. Mélangez le Solo avec le sucre jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajoutez-y petit à petit les œufs et la farine. Mélangez bien (mixez).
2. Mettez une feuille de papier sulfurisée sur la plaque du four. Mettez-y la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. Lissez la pâte.
3. Faites cuire 8 minutes à 175 °C.
4. Piquez avec une aiguille pour vérifier si la pâte est cuite. Retirez la plaque du four.
5. Retirez le gâteau avec le papier sulfurisée de la plaque et laissez refroidir.
6. Pour la crème au beurre chocolat vous mélangez le Solo jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
7. Divisez l'œuf. Battez le blanc d'œuf. Ajoutez petit à petit l'œuf et le sucre en poudre au beurre. Mixez bien.

8. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Mélangez le chocolat fondu au mélange de beurre. Ajoutez le blanc d'œuf au mélange à l'aide d'une cuillère en bois.
9. Piquez des petits cœurs dans la pâte à l'aide d'une forme. Prenez trois cœurs gâteaux (pour 13 cœurs dobe). Sur le premier vous mettez de la crème au beurre. Mettez le deuxième cœur dessus et tartinez-le de crème au beurre chocolat. Posez le troisième cœur par-dessus.
10. Pour la sauce chocolat faites bouillir dans un poêlon la crème et le sucre.
11. Retirez le poêlon du feu et ajoutez-y des morceaux de Solo et le chocolat.
12. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et laissez-la refroidir.
13. Mettez la sauce chocolat sur les petits gâteaux.
14. Quand la sauce est refroidie, vous pouvez vous régaler.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=903](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=903)

## Mini Pizza

Source : *Greet Lybaert* / Pour 12 personnes ★★★★★ (donnez [ici](#) votre appréciation)



version à imprimer



envoyer l'article à un(e) ami(e)



ajouter à mes articles favoris



regarder la liste de mes articles favoris



appréciez cet article

### Ingrédients:

- pour la pâte:

- 500 g de farine
- 25 g de levure
- 260 ml d'eau tiède
- 25 g de margarine
- 7,5 g de sel

- pour mettre dessus:

- des tomates passées au tamis
- des saucisses Zwan TV
- 2 paquets de mozzarella
- 100g de salami
- 1 petite boîte d'ananas
- 2 tranches de jambon

### Préparation de la pâte à pizza :

1. Liquéfiez la levure avec un peu d'eau.
2. Mettez la farine et le sel dans un bol.
3. Faites un petit trou au milieu. Versez la levure liquide dans le trou.
4. Ajoutez le restant d'eau et la margarine.
5. Bien mélangez avec une cuillère en bois et bien malaxer.
6. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.



**Préparation:**

1. Bien aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. Découpez en petits cercles.
3. Mettez de la sauce tomate pour pâtes par-dessus et des saucisses zwan coupées en morceaux.
4. Parsemez de petits morceaux de mozzarella.
5. Cuire 10 minutes au four à 200°C.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=877](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=877)

## Ramequin de fromage-cœurs

Source : *Greet Lybaert* / Pour 8 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 50 gr de margarine
- 50 gr de farine
- 250 ml de lait
- 70 gr de gruyère
- 40 gr de parmesan
- 50 gr de emmenthal
- 200 gr de jambon cuit
- poivre de Cayenne
- noix de muscade
- 1 petit pain blanc
- 6 œufs
- 2 boîtes de chapelure
- graisse à frites
- 1 citron
- persil

### Préparation:

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez-y la farine. Mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne. Mélangez-y petit à petit le lait.
2. Laissez bouillir 1 minute. La sauce va s'épaissir, continuez à tourner dans la sauce pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Quand la sauce bout, diminuez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Mélangez-y le fromage, ensuite retirez le poêlon du feu.
4. Ajoutez sel et poivre.
5. Ajoutez-y le jambon cuit(ou des crevettes).
6. Prenez les tranches de pain. Piquez des petits cœurs dedans.
7. Mettez la sauce fromage sur les cœurs à l'aide de deux cuillères à café.
8. Battez le blanc d'œuf avec une fourchette.
9. Mettez de la chapelure dans une assiette profonde.
10. Tournez les ramequins d'abord dans le blanc d'œuf, ensuite dans la

chapelure.

11. Cuisez les ramequins de fromage à la friteuse à 180°C.
12. Servez avec un morceau de citron et garnissez avec une branche de persil passée à la friture.

**Astuce:**

Vous pouvez congeler ce plat. Ne pas décongeler les ramequins avant de les cuire.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=904](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=904)

Poitrine de dindonneau à la sauce cherry  
Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- poitrine de dindonneau : 150 à 200 gr par personne
- environ 100g de beurre
- poivre et sel
- sucre
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre de cherry
- 250 ml de crème
- 1 boîte de champignons
- Maïzena Express
- 1 boîte de petits pois
- 1 oignon
- 1 boîte de cresson
- 8 tranches d'ananas



### Préparation:

1. Laissez brunir une noisette de beurre et cuisez la poitrine de dindonneau.
2. Epicez de sel et de poivre.
3. Ajoutez le vin blanc et le cherry.
4. Laissez cuire 20 minutes.



5. Nettoyez les champignons avec un essuie sec ou une petite brosse. Coupez le pied, puis les coupez en 2.

6. Ajoutez la crème et les champignons à la préparation. Laissez cuire 10 minutes.
7. Coupez l'oignon. Laissez fondre une noisette de beurre et laissez brunir l'oignon.
8. Ajoutez les petits pois. Assaisonnez de sel, de poivre et de sucre.
9. Laissez égoutter les tranches d'ananas. Laissez brunir une noisette de beurre dans une poêle. Cuisez les tranches d'ananas des 2 cotés et assaisonnez de poivre.



- 
10. Coupez le cresson, et rincez-le.
  11. Retirez la poitrine de dindonneau du jus et servez en fines tranches.
  12. Liez la sauce avec de la maïzena express.

**Servir:**

- Mettez les tranches de dindonneau sur un plat.
- Arrosez de sauce (servez le reste de la sauce à part)
- Mettez les tranches d'ananas tout au tour.
- Mettez du cresson au extrémités des plats.
- Servir les petits pois dans un plat.
- Servez avec des croquettes.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=869](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=869)

## Mignonettes de brocoli et pomme de terre surprise

Source : *Lybaert Greet* / Pour 6 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article



### Ingrédients:

- 1,2 kg de mignonettes
- beurre/margarine
- poivre & sel
- moutarde de blé
- 50 gr de mie de pain
- 1/2 c. à soupe de persil haché
- 1/2 gousse d'ail
- Iglo Brocolis Cuits Vapeur
- 9 pommes de terre
- Iglo Choux-fleurs Cuits Vapeur

### Préparation:

1. Pelez les pommes de terre. Faites des miettes avec le pain. Hachez le persil.
2. Persillade: Mélangez à la fourchette: 50 gr de beurre/margarine, 1/2 cuillère à soupe de persil haché, poivre et sel et 1/2 gousse d'ail avec 50 gr de miettes de pain.
3. Cuisez les pommes de terre.
4. Pommes de terre surprise: Mélangez les pommes de terre, à l'aide de deux fourchettes, avec 50 gr de beurre/margarine dans un grand bol. Mélangez le chou fleur à l'aide de deux fourchettes avec 50 gr de beurre, poivre et sel.



5. Mélangez les pommes de terre et le chou fleur et mettez de côté.

6. Cuisez les mignonettes.
7. Enrober les mignonettes cuites avec de la moutarde de blé et parsemez de persillade.  
Faites cuire sous le grill (pas trop longtemps).
8. Rechauffez les pommes de terre surprises et le brocoli au micro-ondes.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=875](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=875)

## Crêpes farcies de sauce spaghetti

Source : *Greet Lybaert* / Pour 6 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:



- 1 boîte de Tomato Frito de Heinz
- 330 g de mixe à crêpes de Aveve
- 4 œufs
- 0,5 l d'eau froide
- 500g de haché spécial
- 1 oignon
- 500g de carottes
- 2 poivrons
- 0,5 l de tomates pelées ou écumées
- du sel
- des épices à spaghetti
- Maïzena Express

### Préparation:

1. Cuisez les crêpes.
2. Légumes pour la sauce spaghetti. Rincez le poivron, coupez-le en deux et enlevez les pépins. Coupez le finement avec un couteau. Mettez-les dans un poêlon d'eau froide.
3. Faites bouillir. Laissez bouillir 1 minute. (=blanchir) Égouttez à l'aide d'une écumoire. Laissez couler de l'eau froide par-dessus.
4. Epluchez les carottes, coupez le haut et le bas. Coupez les carottes en deux. Coupez les deux moitiés encore une fois en deux. Coupez en petits morceaux.



5. Epluchez l'oignon. Mélangez les morceaux d'oignon à l'haché. Cuisez la viande en mélangeant avec une fourchette.
6. Quand il n'y a plus de viande rose, vous ajoutez les tomates pelées. Ajoutez du sel et des épices et mélangez.
7. Ajoutez les légumes. Mettez le couvercle et laissez cuire. Remplissez les crêpes de sauce. Roulez-les.
8. Réchauffez une boîte de Tomato Frito de Heinz. Recouvrez les crêpes farcies de Tomato Frito.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=873](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=873)

## Rouleaux de coco

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 200g de margarine
- 100g de noix de coco moulue
- 100g de boudoirs
- 100g de sucre impalpable
- 1 orange
- de la poudre cacao

### Préparation:

1. Réduisez les biscuits en miettes.
2. Mélangez le sucre impalpable, le coco et les miettes dans un bol.
3. Faites fondre la margarine à petit feu (ne laissez pas brunir).
4. Versez doucement la margarine dans le bol.
5. Pressez l'orange et ajoutez le jus au bol.
6. Bien mélanger le tout avec une cuillère en bois.
7. Laissez refroidir.
8. Mettez la poudre cacao dans une assiette.
9. De la pâte, faites des rouleaux à l'aide de deux cuillères à café.
10. Roulez-les dans la poudre cacao.
11. Mettez les rouleaux sur une assiette et parsemez-les de sucre impalpable.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=883](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=883)

## Cocktail Cupidon

Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 12 oranges au vin
- 2 pamplemousses roses

### Préparation:

1. Pressez une demi orange au vin et versez le jus dans une assiette profonde.
2. Mettez le sucre dans une autre assiette profonde.
3. Plongez le bord du verre dans le jus d'orange au vin, ensuite dans le sucre.
4. Pressez les oranges au vin et les pamplemousses roses.
5. Versez le jus dans le verre.
6. Mettez un glaçon en forme de cœur dans le verre.
7. Coupez sur la planche une belle tranche de la demi orange au vin. Coupez avec un couteau une fente jusqu'au milieu de la tranche.
8. Garnissez le verre avec la tranche d'orange au vin et une paille.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=902](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=902)

## Le crocodile de légumes

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes ★★☆☆☆☆ (donnez [ici](#) votre appréciation)



version à imprimer



envoyer l'article à un(e) ami(e)



ajouter à mes articles favoris



regarder la liste de mes articles favoris



appréciez cet article



### Ingrédients:

- 1 comcombre
- saucisses Zwan
- petits oignons
- cornichons
- fromage

### Préparation:

1. Coupez le comcombre 5 cm sur sa longueur.
2. Insérez des cures-dents pour tenir le bec ouvert.
3. Utilisez 4 batonnets assez stables pour les pattes, 2 petits oignons pour les yeux.



4. Coupez le fromage en languettes, puis les saucisses et les cornichons en cubes.
5. Piquez des fromages+ saucisses + cornichon ou oignon sur un cure-dents
6. Piquez les sur le dos du crocodile.

## Potage de homards

Source : *Lybaert Greet* / Pour 25 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:



- 1 paquet de potage de homards surgelé
- 1/2 l de fumet de poissons
- 1 boîte de crabe (235g)
- 100g de crevettes
- du cognac
- grissini
- bouillon de poissons:
  - 1 l d'eau
  - 1 oignon
  - thym/laurier
  - 100 ml de vin blanc

### Préparation:

1. Laissez cuire les ingrédients du bouillon de poissons pendant une 1/2 heure. Si nécessaire, vous le passez dans un tamis.
2. Tirez un fumet d'arêtes fraîches. Eventuellement congelez le fumet. Ne pas faire de fumet d'arêtes surgelées.
3. Laissez dégeler le potage surgelé dans le fumet de poissons.
4. Ajoutez le crabe et le jus et laissez cuire.
5. Ajoutez du cognac selon votre goût.

### Servir:

- Mettez les crevettes dans des bols à soupe et versez le potage dessus.
- Eventuellement ajoutez de la crème.
- Mettez une cuillère à café près des couverts.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=880](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=880)

## Penne au jambon et au brocoli

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

- 500 g de pennes complets
- Iglo brocoli cuit vapeur
- 2x210g de jambon cuit
- 4 cuillères à soupe de margarine
- 500ml de crème
- du Parmesan

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=876](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=876)

### Préparation:

1. Coupez le jambon en languettes de 1,25 cm d'épaisseur.
2. Faites bouillir dans une casserole de l'eau avec du sel et une cuillère à soupe d'huile.
3. Faites fondre du beurre dans une poêle et ajoutez-y le jambon et le brocoli.
4. Laissez cuire brièvement afin que l'eau s'évapore puis ajoutez la crème.



5. Faites cuire environ 5 minutes pour que la sauce s'épaississe.
6. Préparez les pennes 10-12 minutes. Secouez les pâtes dans une passoire et rincez à l'eau chaude.
7. Mélangez la sauce aux pennes.
8. Servez avec du fromage parmesan.

Gâteau au beurre en forme de coeur  
Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre

 version à imprimer  envoyer l'article à un(e) ami(e)  ajouter à mes articles favoris  regarder la liste de mes articles favoris  appréciez cet article

### Ingrédients:

- 250 gr de farine
- 125 gr de Solo
- 125 gr de sucre
- 1 œuf
- un peu de sel
- 1 cuillère à café de zestes de citron

### Préparation:

1. Faites une pâte avec le Solo et la farine.
2. Ajoutez du sucre, du sel, l'œuf et les zestes de citron.
3. Pétrissez bien.



4. Saupoudrez une planche avec de la farine. Etendez la pâte sur la planche.
5. Graissez la plaque du four.
6. Faites des petits cœurs dans la pâte à l'aide de moules. Mettez les petits cœurs sur la plaque du four.
7. Cuisez les 15 minutes dans un four air chaud à 160°.

## Cocktail pamplemousse-mandarine

Source : *Greet Lybaert* / Pour 2 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 1 pamplemousse
- 1/2 pamplemousse rose
- 8 mandarines
- (de la grenadine)

### Préparation:

1. Pressez la mandarine et versez le jus dans une assiette profonde. Mettez le sucre dans l'autre assiette profonde.
2. Trempez le bord du verre dans le jus, ensuite dans le sucre.
3. Pressez les mandarines ou clémentines, le pamplemousse et le pamplemousse rose.
4. Coupez une tranche de mandarine. Faites une fente jusqu'au milieu de la tranche pour pouvoir l'accrocher au verre.

**100** idées  
**100** façons

Connaissez-vous une recette délicieuse ou une astuce ? Faites-  
là nous parvenir et peut-être votre article apparaîtra bientôt  
sur ce site...

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=882](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=882)

## Poulet à l'ananas

Source : *Greet Lybaert* / Pour 4 personnes  
appréciation)

(donnez [ici](#) votre



version à  
imprimer



envoyer l'article  
à un(e) ami(e)



ajouter à mes  
articles favoris



regarder la liste de  
mes articles favoris



appréciez  
cet article

### Ingrédients:

- 2 blancs de poulet double
- 1 sachet d'épices pour volaille
- du sel
- 6 pommes de terre
- 2,5 dl de crème light
- 2 boîtes de morceaux d'ananas
- Solo Culinesse

### Préparation:

1. Vous coupez les blancs de poulet en petit morceaux.
2. Coupez les pommes de terre en très fines.
3. Faites égoutter l'ananas. Coupez l'ananas en petits morceaux.
4. Pré-chauffez le wok.
5. Faites fondre 1 cuillère à soupe de Solo Culinesse dans le wok.
6. Ajoutez les morceaux de poulet et les épices. Bien remuer. Laissez cuire. Mettez à côté.
7. Faites fondre 1 cuillère à soupe de Solo Culinesse dans le wok.
8. Ajoutez les pommes de terre coupées.
9. Bien remuer. Ajoutez un peu de sel.
10. Ajoutez les morceaux de poulet. Ajoutez la crème et le restant des épices.
11. Ajoutez les morceaux d'ananas. Laissez cuire pendant 10 minutes. Ne remuez plus.

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=878](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=878)

## Gaufres en cœur

Source : *Lybaert Greet* / Pour 4 personnes ★★★★★ (donnez [ici](#) votre appréciation)



version à imprimer



envoyer l'article à un(e) ami(e)



ajouter à mes articles favoris



regarder la liste de mes articles favoris



appréciez cet article



### Ingrédients:

- 150 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 150 gr de Solo
- 3 œufs
- 3 sachets de sucre vanille

### Préparation:

1. Faites fondre le Solo dans un poêlon.
2. Versez le Solo fondu dans un bol et ajoutez-y le sucre et le sucre vanille.
3. Battez au mixer jusqu'à ce que le Solo soit crémeux. Ajoutez les œufs.
4. Battez la pâte au mixer pour qu'elle devienne crémeuse.
5. Mélangez-y la farine avec une cuillère en bois.
6. Réchauffez le gaufrier et graissez-le avec le restant du Solo fondu.
7. Mettez à l'aide de 2 cuillères à soupe de la pâte dans le gaufrier.
8. Laissez cuire les gaufres 2 à 3 minutes.

**100 idées en**  
**100 façons**

Connaissez-vous une recette délicieuse ou une astuce ? Faites-là nous parvenir et peut-être votre article apparaîtra bientôt sur ce site...

[http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR\\_food\\_detail.asp?article\\_id=901](http://www.100facons.be/EzShop/Search/food/FR_food_detail.asp?article_id=901)

HOME

LE GRATIN DU GRATIN

▶ LE GRATIN DES CHEFS

LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS

## Gratin de poireaux, viande hachée et pommes de terre

Coupez le 5 poireaux en morceaux de 2 cm. Cuisez les bien dans un peu de beurre. Assaisonnez avec du poivre et du sel et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Faites cuire la viande hachée dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez-y les oignons, l'ail et la sauce soja et laissez cuire pendant 10 minutes.

Beurrez un plat et déposez la purée de pomme de terre dans le fond. Au-dessus, ajoutez 4 tranches de jambon, la viande hachée, les poireaux et à nouveau 4 tranches de jambon et la purée. Saupoudrez de fromage râpé et placez la préparation dans un four chauffé à 180° pendant 20 minutes.

[X](#) Retour



### Ingrédients

- 500 gr de viande hachée
- 5 tiges de poireaux
- 2 oignons hachés
- 2 petites gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja (facultatif en fonction des envies)
- 8 fines tranches de jambon ganda
- 1 kg de purée de pommes de terre
- Fromage râpé

PREPARED BY



NL / FR



# LE Gratin BELGE

HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

▶ LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS

7 Réglément

X Retour

## Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.

Nettoyez le poireau : coupez les racines, et les feuilles abimées. Coupez en partie les poireaux en longueur et rincez les sous l'eau afin de bien les nettoyer. Nettoyez les chicons et coupez le cœur des chicons.

Remplissez 2 casseroles d'eau et rajoutez-y une cuillère à soupe de sel. Faites chauffer l'eau et mettez les poireaux et les chicons dans l'eau chaude. Mettez le couvercle et faites cuire pendant environ 20 minutes. Videz l'eau, et laissez égoutter les poireaux et les chicons.

Faites fondre le beurre dans la poêle.

Rajoutez-y la farine et mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne, Rajoutez le lait. Durant la cuisson la sauce épaissira.

Continuez à mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez encore cuire une minute puis retirez la poêle du feu.

Assaisonnez la sauce avec le poivre de Cayenne, le sel et la noix de muscade. Et versez-y 100 g de fromage à gratin 3 fromages Vallo Vache Bleue. Faites chauffer le grill du four à 250°C.



### Ingrédients

- Noix de muscade
- Sel, Poivre de Cayenne
- 350 gr de fromage à gratin 3 fromages Vallo la VACHE BLEUE
- 2 chicons ou poireaux par personnes
- 2 grandes tranches de jambon cuit par personne
- Farine
- 1 demi litre de lait
- 1 paquet de beurre

[Visitez le blog](#)



# LE Gratin BELGE

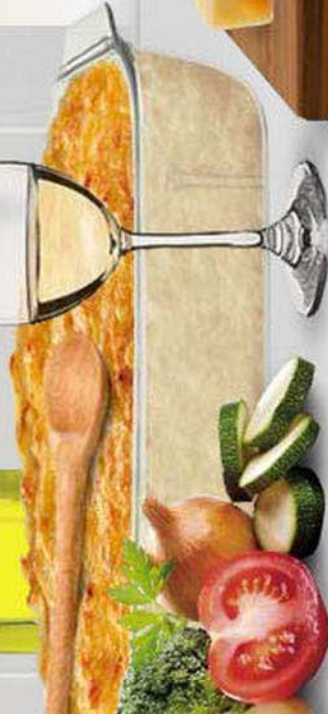
HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

▶ LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS



7 Règlement

X Retour

## Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.

Enroulez les chicons ou les poireaux dans les tranches de jambon et placez les roulades dans un plat. Faites couler la sauce sur les roulades. Mettez du fromage à gratin 3 fromages Valio Vache Bleue sur le dessus ainsi que de la chapelure et placez par-ci par-là quelques morceaux de beurre. Mettez le plat sur la grille la plus haute du four pendant deux minutes. Restez à côté !!!!!

Gratin de pommes de terre braisé

Ingrédients :

- 1 sac de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 demi-litre de lait
- 350 de fromage à gratin 3 fromages Valio Vache Bleue
- Beurre
- Sel

Préparation :

[Visitez le blog](#)



## Ingrédients

- Noix de muscade
- Sel, Poivre de Cayenne
- 350 gr de fromage à gratin 3 fromages Valio la VACHE BLEUE
- 2 chicons ou poireaux par personnes
- 2 grandes tranches de jambon cuit par personne
- Farine
- 1 demi litre de lait
- 1 paquet de beurre

PRESSO BY



NL / FR

# LE Gratin BELGE

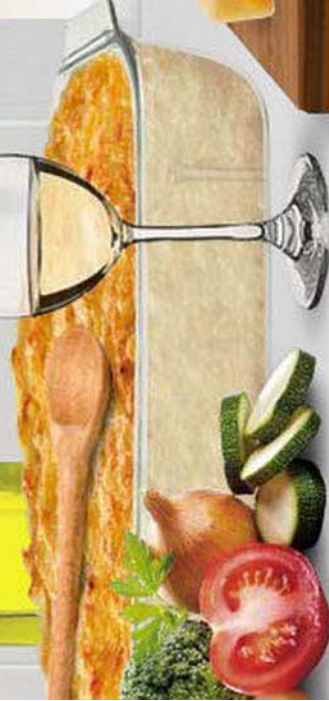
HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEIS

► LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS



?

Règlement

X

Retour

## Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.

Sel

Préparation :

Peliez les pommes de terre et coupez les en rondelles. Remplissez un bol d'eau et rincez-y les rondelles. Ensuite épongez les avec un essuie.

Faites chauffer le gril de votre four

Peliez l'oignon et faites fondre un peu de beurre dans une casserole avant d'y ajouter l'oignon pour le faire revenir.

Versez le lait dans un plat, ajoutez-y demi cuillère de sel et placez les rondelles de pommes de terre au fond du plat. Recouvrez ensuite le plat et mettez le au four en diminuant la température. Laissez les rondelles de pomme de terre cuire 20 minutes.

Une fois cuites, retirez le plat du four et mettez du fromage Valio Vache Bleue par dessus les rondelles de pommes de terre. Placez alors le plat tout au-dessus dans le four et faites griller jusqu'à ce qu'une jolie croûte apparaisse.

Visitez le blog



### Ingrédients

Noix de muscade  
Sel, Poivre de Cayenne  
350 gr de fromage à gratin 3 fromages  
Valio la VACHE BLEUE  
2 chicons ou poireaux par personnes  
2 grandes tranches de jambon cuit par personne  
Farine  
1 demi litre de lait  
1 paquet de beurre

PREPAREZ-VOUS



NL / FR

# Gratin de pommes de terre braisées



## Besoin pour 4 personnes

800 g pommes de terre  
1 oignon  
200 ml de lait  
70 gram fromage à gratin  
beurre  
1/2 cuillère à café sel



# LE Gratin BELGE

HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

▶ LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS

**Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.**

Sel

Préparation :

Peliez les pommes de terre et coupez les en rondelles. Remplissez un bol d'eau et rincez-y les rondelles. Ensuite épongez les avec un essuie.

Faites chauffer le gril de votre four

Peliez l'oignon et faites fondre un peu de beurre dans une casserole avant d'y ajouter l'oignon pour le faire revenir.

Versez le lait dans un plat, ajoutez-y demi cuillère de sel et placez les rondelles de pommes de terre au fond du plat. Recouvrez ensuite le plat et mettez le au four en diminuant la température. Laissez les rondelles de pomme de terre cuire 20 minutes.

Une fois cuites, retirez le plat du four et mettez du fromage Valio Vache Bleue par dessus les rondelles de pommes de terre. Placez alors le plat tout au-dessus dans le four et faites griller jusqu'à ce qu'une jolie croûte apparaisse.

Visitez le blog



## Rable de porc "LATUC"



# Rable de porc "LATUC" avec poireau et fromage

## Besoin pour 4 personnes:

5 poireaux  
6 cuillères à soupe de lait  
1 cuillère à café de sel  
20 tournes du moulin à poivre  
un peu de poivre de caeyenne  
1 cuillère à café d'oregane seché  
660 g rable de porc  
100 grammes fromage à gratin (gruyère moulu)  
1 dl + 2 cuillères à soupe comble de Gaby ou rosé d'une nuit  
40 grammes de beurre  
maïzenaexpress (liant)

## mesurez le vin.

### Préparation:

1 Nettoyez le poireau. Coupez les racines, et les feuilles abimées. Coupez en partie les poireaux en longueur et rincez les sous l'eau afin de bien les nettoyer. Coupez les blancs de poireau en julienne (tranches)

2 Faites fondre du beurre dans la poêle. Mettez le poireau dans la poêle. Rajoutez-y 20 tournes du moulin à poivre, 1 cuillère à café de sel et 6 cuillères à soupe de lait. Mettez le couvercle et faites cuire pendant environ 15 minutes.

3 Coupez le rable de porc avant en tranches. Puis en petit morceaux.

4 Faites chauffer 15 grammes de beurre dans une grande poêle ou un wok.

Ajoutez un peu des morceaux de rable de porc dans la sauteuse. Laissez cuire.

Mettez de côté. (Faites comme-ça jusqu'à toute la viande est prêt.)

Assaisonnez avec sel, un peu de poivre, 1 cuillère à café d'oregane seché et un peu de poivre de caeyenne. Mélangez bien.

5 Rajoutez le vin. Laissez bouillir jusqu'à le vin est presque parti.

6 Liez avec maïzena express.

7 laissez égoutter le poireau.

Mettez audessus de la viande.

8 Etait le feu.

Versez-y 100 grammes de fromage à gratin (sur le poireau).

Mettez le couvercle et laissez fondre le fromage.

3 Servez dans le Wok avec les pommes de terre braisées & un verre de rosé.



## BISCUIT ET CONFITURE DE FRAMBOISE

### Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de framboises
- 1 sachet de Quick & Fruity
- 500 g de farine blanche
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 2 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé

### Préparation

Préparation de la confiture: Pesez 250 g de framboises dans un bol. Ajoutez un sachet de Quick & Fruity. Ecrasez à l'aide d'une fourchette. Pâte sablée ou pâte grasse: prenez 250 g de beurre, 250 g de sucre et 20 g de sucre vanillé et malaxez le tout pendant 3 minutes à l'aide du mélangeur de votre Kenwood. Ajoutez les 2 œufs, un par un. Remuez soigneusement. Mélangez les 500 g de farine, puis mettez la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure minimum. Faites chauffer le four à air chaud à 160°C. Graissez une plaque de four. Déposez sur la plaque les biscuits préparés avec la pâte en ayant soin d'y pratiquer, au centre, un petit creux à l'aide du pouce. Remplissez ce creux avec la confiture de framboise. Passez au four pendant 15 minutes à 160°C.

## CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY

### Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de mûres sauvages
- 1 sachet de Quick & Fruity
- 100 g de sucre cristallisé
- 250 ml de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 250 ml de crème
- 1 gousse de vanille
- 6 cuillères à café de cassonade

### Préparation

- Mélangez 250 g de mûres sauvages avec 1 sachet de Quick & Fruity. Préchauffez le four à chaleur tournante à 100°C. Préparez 50 ml de lait. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Mixez les 6 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Fendez la gousse de vanille. Raclez les graines qui sont à l'intérieur et portez-les à ébullition dans une casserole avec le lait et la crème. Incorporez 1/3 du mélange lait et crème aux jaunes d'œufs battus tout en mélangeant. Ajoutez le reste du mélange lait et crème et laissez refroidir. Couvrez le fond de 6 ramequins allant au four avec chaque fois 1 cuillère à café de confiture de mûres sauvages Quick & Fruity. Ajoutez ensuite le mélange aux œufs refroidis. (Répartissez les framboises sur le dessus des ramequins). Mettez-les au bain-marie & faites les solidifier au four pendant 45 minutes. Sortez les ramequins du bain-marie & laissez refroidir. Juste avant de servir, saupoudrez 1 cuillère à café de cassonade sur les ramequins et placez-les sous le grill chaud du four. Servez immédiatement.

## APFESTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS

2 rouleaux de pâte feuilletée

- 1 jaune d'œuf
- 250 g de fruits des bois (125 g de mûres sauvages, 125 g de myrtilles)
- 1 sachet de Quick & Fruity
- 1 pomme
- 1 morceau de beurre
- 125 g de sucre
- (cannelle en poudre)
- sucre impalpable

### Préparation

1. Préchauffez le four à chaleur tournante à 180°C. Pesez le sucre. Coupez la pomme en 4 morceaux avec un couteau-éplucheur. Pelez les quartiers. Ôtez le trognon. Coupez la pomme en morceaux. Faites fondre un gros morceau de beurre dans une casserole. Ajoutez-y les morceaux de pomme. Couvrez la casserole avec un couvercle. Diminuez le feu. Laissez mijoter la pomme jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite. Ajoutez 125 g de sucre (et la cannelle). Laissez refroidir. Rincez les myrtilles et les mûres sauvages, laissez-les égoutter et sécher. Mettez les fruits dans un bol et ajoutez-y le contenu d'un sachet de Quick & Fruity. Mixez bien pendant 45 secondes. Mélangez les fruits des bois aux pommes cuites.
2. Graissez 2 plaques de cuisson. Déposez une sous-tasse retournée sur la pâte feuilletée. Découpez cette forme 10 fois dans la pâte. Pour la partie inférieure, placez un rond de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Pour la partie supérieure, placez un rond de pâte feuilletée sur l'autre plaque de cuisson.
3. Disposer une épaisse couche de farce aux fruits des bois sur la moitié inférieure. Gardez un demi-centimètre libre sur les bords et ne laissez pas les fruits s'y répandre.
4. Utilisez un petit couteau pour faire une entaille d'un demi-centimètre sur toute la longueur de la partie supérieure de la tarte.
5. À l'aide d'une petite brosse, humidifiez les bords de la partie inférieure de la tarte. Déposez délicatement la partie supérieure entaillée sur la partie inférieure et appuyez bien sur les bords.
6. Faites des petits trous avec une fourchette tout autour de la tarte.
7. Séparez le blanc et le jaune de l'œuf. Placez le jaune dans un petit plat. Utilisez deux fourchettes l'une sur l'autre pour battre le jaune d'œuf et enduisez-en la préparation.
8. Faites cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre impalpable.

## FRANGIPANES À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY

### Ingrédients pour 10 personnes

- 100 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 90 g de farine fermentante
- 1 cuillère à soupe d'Amaretto
- 125 g de poudre d'amandes
- 230 g de pâte feuilletée
- 250 g de mûres sauvages
- 1 sachet de Quick & Fruity

### Préparation

Rincez les mûres sauvages et laissez-les égoutter et sécher. Mettez les fruits dans un bol et ajoutez-y le contenu d'un sachet de Quick & Fruity. Mixez bien pendant 45 secondes. Pesez.

1. Préchauffez le four à chaleur tournante à 200°C.

2. Mélangez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.

3. Ajoutez les œufs et la farine au mélange. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte claire.

Ajoutez l'Amaretto et la poudre d'amandes.

4. Placez un verre à goutte retourné sur la pâte feuilletée. Découpez cette forme 14 fois dans la pâte. Graissez les petits trous d'un moule flexipan. Placez le moule flexipan sur une plaque de cuisson.

5. Garnissez les petits trous de pâte feuilletée. Étalez un peu de confiture de mûres sauvages sur la pâte.

6. Cuisez 10 minutes à 200°C.

7. Diminuez la température du four à chaleur tournante à 160°C. Poursuivez la cuisson des frangipanes Quick & Fruity pendant 10 minutes. Enfoncez un long couteau dans les frangipanes pour vérifier qu'elles sont cuites.

8. Sortez le moule du four. Démoulez les petits cakes aux amandes. Laissez refroidir sur une grille à tarte

# vloan (de coco)

Voici la recette de l'arrière-grand-mère de mon mari.

## Ingrédients:

2 l de lait  
75 g de sucre  
8 biscottes ronds  
300 g véritable petit beurre ou  
Edition spéciale  
4 tranches de pain d'épice  
6 cuillères à soupe sirop de candi  
ou sirop de Liège  
Plus loin: du beurre



## Préparation:



Réduisez les biscottes, pain d'épice & biscuits en miettes au-dessus du lait .

Ajoutez le sucre et sirop de candi

Faites bouillir en remuant avec une cuillère en bois.



Versez la masse dans une terrine engraissée.

Laissez une nuit.

Préchauffez le four à air pulsé à 180°C.

Mettez par ici et par là quelques noix de beurre au-dessus.

Cuisez 1 heure au four.

Laissez refroidir.

