

Grabbelpas BBV's 18.7.2008



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY

FRANGIPANES À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY

APFELSTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Dessertbuffetje met (blauw) fruit en Quick & Fruity is kinderspel... [1]

CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY

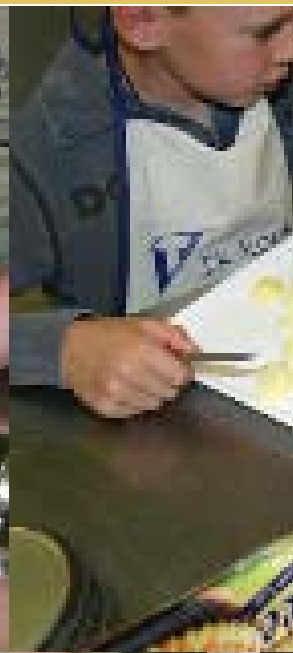
Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de mûres sauvages
- 1 sachet de Quick & Fruity
- 100 g de sucre cristallisé
- 250 ml de lait
- 6 jaunes d'oeufs
- 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'oeufs. Mixez les 6 jaunes d'oeufs 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'oeufs 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 oeufs 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.

APFELSTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS



APFELSTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS

Ingrédients pour 10 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 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'oeuf. Placez le jaune dans un petit plat. Utilisez deux fourchettes l'une sur l'autre pour battre le jaune d'oeuf et enduisez-en la préparation.
8. Faites cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre impalpable.

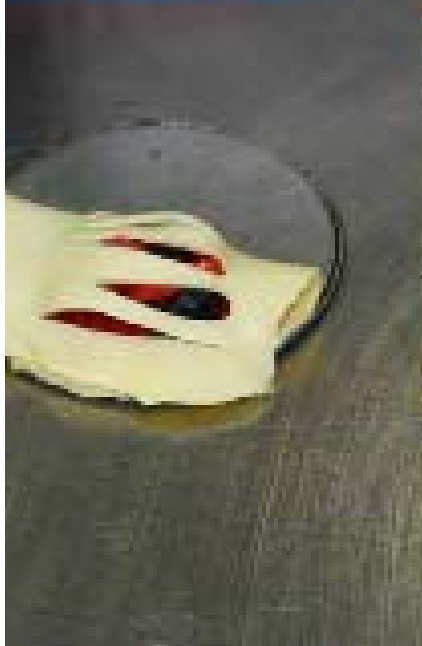
APFELSTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS



CRÈME CATALANE À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY



APFELSTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS



APFELSTRUDEL QUICK & FRUITY AUX FRUITS DES BOIS



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 oeufs
- 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 oeufs 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 unegrille à tarte

FRANGIPANES À LA CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES QUICK & FRUITY





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.
Cuissez 1 heure au four.
Laissez refroidir.

