BISCUIT AU COCO

Préparation: 15 minutes
Cuisson: environ 15 minutes
Portions: 20 (60 Kcal par pièce)

Ingrédients

2 œufs
60 g de stévia
160 g de noix de coco râpée

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Fouetter les œufs avec la stévia.
3. Ajouter la noix de coco râpée en 3 fois, en remuant avec une spatule.
4. Le mélange doit être mou et granuleux
5. Tapisser une plaque de papier sulfurisé.
6. Prélever un peu de pâte et lui donner une forme ronde avec les mains.
7. Passer une fourchette dessus.
8. Procéder ainsi avec tout le mélange.
9. Enfourner les biscuits au coco à 3 ingrédients pour environ un quart d’heure.

TARTIFLETTE AU REBLOCHON

- Préparation : 10 minutes.

- Cuisson : 45 minutes.
- Repos : 10 minutes.

Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 1 reblochon
- Sel et poivre

Préparation:

1. Préchauffer le four à **200° C**.
2. Laver les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et l'oignon dans une poêle.
4. Dans un grand plat à gratin, disposer les pommes de terre en couche et parsemer avec les lardons et l'oignon.
5. Recouvrir avec le reblochon.
6. Verser la crème fraîche sur le mélange et assaisonner de sel et de poivre.
7. Mettre au four et laisser cuire pendant 25 minutes.
8. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT NOIR

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes

- Repos : 2 heures

Ingrédients :

- 6 Œufs
- 125 g farine
- 125 g beurre
- 125 g sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à **180° C**.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
4. Incorporer le beurre fondu et mélanger.
5. Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé et bien mélanger.
6. Fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
8. Diviser la pâte en deux et ajouter le chocolat fondu dans une moitié.
9. Verser les deux pâtes dans un moule à gâteau en alternant des couches de pâte blanche et de pâte au chocolat.
10. Enfourner pour **30 minutes**.
11. Laisser reposer le gâteau pendant **2 heures** avant de le déguster.

Comment enlever les taches de moisissures sur les joints de la salle de bain

1. Les cristaux de soude

Mélangez 125 g de cristaux de soude à 60 cl d’eau chaude. Utilisez cette solution pour nettoyer vos joints. Pensez à porter des lunettes de protection ainsi que des gants.

2. Le savon noir

Composé d’huile de lin et de potasse ou d’huile d’olive, le savon noir est un détergent particulièrement efficace. Diluez un bouchon de savon noir liquide dans 1 litre d’eau chaude. Il vous suffit ensuite d’appliquer ce mélange avec une brosse à dents, de frotter, puis de rincer.

3. L’eau de javel

Elle est réputée pour ses propriétés blanchissantes, même si elle est nocive pour la santé. Appliquez-en directement sur vos joints à l’aide d’un coton-tige.

4. Le vinaigre blanc

Mélangez 1 cuillère à soupe de liquide vaisselle avec 1 verre de vinaigre blanc dans un récipient. Frottez vos joints sales avec cette solution en utilisant une brosse à dents. Après avoir laissé agir pendant 10 minutes, rincez à l’eau claire.

5. Le jus de citron

Mélangez du jus de citron avec du gros sel. Après avoir frotté vos joints avec, laissez agir quelques minutes, puis rincez à

l’eau tiède.

6. Le bicarbonate de soude

Dans un vaporisateur, mélangez 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude avec 10 cl de vinaigre blanc. Après avoir vaporisé le tout sur les joints, laissez agir une journée. Frottez, puis rincez.

7. Le liquide vaisselle

Mélangez du liquide vaisselle avec du vinaigre blanc. Frottez vos joints avec cette solution en utilisant une brosse à dents. Laissez agir, puis rincez.

8. La pierre d’argile

Après avoir mouillé une éponge, imbibez-la d’argile blanche. Frottez ensuite les joints puis rincez à l’eau claire.

9. Le blanc de Meudon

Mélangez 100 g de blanc de Meudon avec 4 cuillères à soupe d’eau. Après avoir appliqué le tout sur les joints de douche, laissez agir pendant 1 heure. Il vous suffit ensuite de frotter avec une brosse à dents et de rincer à l’eau claire.

10. Le dentifrice

Pour blanchir les joints de carrelage, vous pouvez essayer la technique du dentifrice. Frottez les joints à l’aide d’une ancienne brosse à dents sur laquelle vous avez mis du dentifrice

11.L’eau oxygénée

Passez un chiffon imbibé d’eau oxygéné sur les joints préalablement lavé. Les vertus blanchissantes de ce produit permettent aux joints de carrelage de retrouver tout leur

éclat.

12.La lessive

La lessive ne sert pas uniquement à laver les vêtements. Mélangez-en donc avec un peu d’eau, frottez énergiquement les joints et laissez agir un instant avant de rincer.

13. Nettoyant vapeur

- Au-delà des astuces naturelles pour nettoyer vos joints moisis, vous pouvez utiliser un nettoyant vapeur. Il projette un jet à haute pression pour retirer la saleté et les moisissures du carrelage. Cet appareil assainit et lave les joints les plus sales en quelques minutes.

14. L’alcool ménager

Prévenez aussi la création de moisissure sur vos joints de douche. L’astuce est de passer un chiffon imbibé d’alcool ménager sur le carrelage régulièrement, une fois par semaine.

15. Le stylo blanchisseur

Certaines zones de vos joints de douche sont, au fil du temps, irrécupérables. Le stylo blancheur s’avère être la bonne solution pour pallier le problème des taches noires sur les joints.

CRÈME CARAMEL CYRIL LIGNAC

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 4 personnes

Ingrédients :

90 g de caramel au beurre salé
20 ml de lait
2 jaunes d'œuf 20 g de sucre
20 g de farine
100 g de beurre

Préparation :

Pour un caramel "à sec", dans une casserole, ajoutez du sucre et faites chauffer. Dès qu'il caramélise, rajoutez de nouveau du sucre, puis répétez cette étape jusqu'à avoir la quantité désirée. Ainsi, vous pouvez choisir la couleur et la température que vous souhaitez.

- Prenez vos récipients et versez y au centre votre caramel. N'ajoutez pas trop de caramel pour que votre préparation en ne soit pas trop sucrée.
- Dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs puis fouettez avant d'incorporer le sucre.
- Vous pouvez aussi ajouter de la vanille et de la fève de tonka pour donner un bon goût à votre préparation. Additionnez à tout cela votre lait et mélangez.
- Versez la préparation dans les ramequins préparés précédemment.
- Cuisez la préparation au four, dans un bain-marie, pendant une heure à 160°C.
  Démoulez et retournez les petites crèmes avant de servir. Bon appétit !

GÂTEAU À LA CRÈME DE LAIT

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 1 heure et demie
6 personnes:

Caramel :

70 g d’eau
200 g de sucre

Première pâte:
5 g de sucre vanillé
170 g de lait
200 g de crème
150 g de lait concentré
3 œufs

Deuxième pâte:
75 g de sucre
1 pincée de sel
3 g de levure chimique
75 g de farine
5 g de sucre vanillé
30 g d’huile
40 g de lait
3 œufs

Préparation :

1. Faire chauffer l’eau et le sucre dans une casserole à fond épais jusqu’à obtenir du caramel.
2. Le verser dans un moule.
3. Préparer la première pâte en fouettant les œufs entiers avec le sucre, les laits et la crème.

4. Filtrer cette préparation en la versant dans le moule.
5. Pour la deuxième pâte, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
6. Fouetter ces derniers avec 30 g de sucre et le sucre vanillé.
7. Ajouter le lait et l’huile.
8. Incorporer la farine avec la levure.
9. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre restant et le sel.
10. Les incorporer délicatement aux jaunes.
11. Verser la pâte obtenue dans le moule.
12. Mettre ce dernier dans un autre plus grand.
13. Y verser de l’eau chaude.
14. Faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A L’ORANGE

Ingrédients:

30 g de poudre de cacao non sucré
1 sachet de levure chimique
60 g de fécule de pommes de terre
180 g de farine
Zeste d’orange
Jus d’orange
120 g d’huile
1 pincée de sel

180 g de sucre
4 œufs

Préparation:

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
2. Fouetter les œufs et le sucre une dizaine de minutes au batteur.
3. Incorporer l’huile, le jus et le zeste râpé d’orange.
4. Tamiser la farine avec la levure et la fécule.
5. Les ajouter à la préparation.
6. Bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
7. La diviser en deux.
8. Ajouter le cacao dans l’une des pâtes.
9. Beurrer et fariner un moule bundt de 25 cm de diamètre.
10. Y alterner les deux pâtes.
11. Enfourner pour trois quarts d’heure.
12. Éteindre le four et entrouvrir sa porte.
13. Laisser le gâteau dedans une dizaine de minutes, puis le laisser refroidir totalement.
14. Démouler et servir le gâteau bundt au chocolat et à l’orange.

GÂTEAU AUX POMMES ONCTUEUX

Ingrédients:

300 g de farine
200 g de sucre blanc
4 oeufs
un sachet de levure en poudre pour les desserts
4 pommes golden, une écorce râpée de citron

30 ml de jus de citron et deux cuillères de sucre
Zeste de citron
Huile de tournesol

Préparation :

1. Dans un robot de cuisine montez les œufs avec le sucre au moins pendant dix minutes pour que tout soit volumineux.
2. Pelez et râpez une pomme et coupez en tranches fines les autres pommes puis baignez-les avec le jus de citron (et les deux cuillères de sucre) pour qu'elles ne noircissent pas.
3. Dans les œufs bien montés ajoutez une cuillère à café d'huile, la pomme râpée,
4. ensuite rajoutez la farine, vous pouvez faire moitié maïzena, moitié farine pour un gâteau plus moelleux.
5. Tamisée avec la levure et du zeste de citron, la pâte est prête.
6. Versez-la dans une moule à tarte (préférablement une moule de 24 cm) et saupoudrez-la avec des tranches de pomme et ajoutez,
7. par dessus un peu de zeste de citron et le sucre de canne, ce dernier
8. sert à faire dorer les pommes à la surface, mettez donc une pincée par-ci par-là.
9. Mettez au four pendant 40-45 minutes (le four préchauffé à 180 degrés).

BRIOCHE AU YAOURT ET PÉPITES

DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 minutes
Portions: 4

Ingrédients:

1 jaune d’œuf
1 sachet et demi de levure chimique
1 càc de sel
2 càs de sucre
100 g de pépites de chocolat
600 g de farine
350 g de yaourt brassé

Préparation:

1. Préchauffer le four à 210 degrés.
2. Mettre le yaourt dans un bol.
3. Ajouter le sucre et le sel.
4. Incorporer la farine avec la levure.
5. Bien travailler le tout pour avoir une pâte collante et homogène.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Continuer à pétrir pour bien les répartir.
8. Tapisser un moule à cake de papier cuisson.
9. Y transférer la préparation.
10. Badigeonner la surface de jaune d’œuf battu avec un peu d’eau.
11. Enfourner pour une demi-heure.
12. Laisser tiédir, retirer du moule et laisser refroidir.
13. Servir la brioche au yaourt et aux pépites de chocolat.

TARTE SUISSE AUX POMMES

Ingrédients:

3 pommes

le jus d’un demi citron

2 oeus

100 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre pommade

1/2 sachet de levure chimique

1/2 càc de sucre en poudre

1 pincée de sel

nappage neutre

Préparation :

1. Épluchez les pommes et coupez les en fines lamelles.
2. Mettez-les dans un plat et arrosez-les du jus d’un demi citron pour qu’elles ne brunissent pas.
3. Préparer un quatre quart en mélangeant dans le bol du robot le sucre et le beurre pommade.
4. Ajoutez-y ensuite les jaunes d’oeufs et la farine tamisée avec la levure chimique et la vanille.
5. Terminez par ajouter délicatement les blancs d’oeufs

montés en neige ferme avec une pincée de sel.

6. Beurrez votre moule à tarte
7. Chemisez votre moule à tarte avec du beurre et un peu de sucre en poudre (c’est mon petit truc pour avoir un cake bien coloré et croustillant)
8. Versez la pâte à cake dans le moule chemisé et égalisez le dessus avec une spatule.
9. Disposez toutes les lamelles de pommes sur le cake.
10. Enfournez environ 30 minutes à 210°C (20 minutes à 210°C puis 10 minutes à 190°C pour moi)
11. Le gâteau est cuit quand la lame d’un couteau ressort sèche du gâteau et qu’il est bien doré
12. Laissez refroidir la tarte sur une grille.
13. Pendant ce temps préparez le nappage neutre et badigeonnez-en la tarte lorsqu’elle est refroidie.