

Parcequ'on ne veut plus manger des pates et des pizzas tous les jours...

---

---

# *Recettes à boire*

---

---



---

---

# *Recettes salées*

---

---

**6**

Crêpes à l'eau



**11**

Patates au lard



**13**

Moules froides



**16**

Sauce aigre-douce au  
cidre



**18**

Soupe douce





# Crêpes à l'eau

## 1/2

---

👤 Lisette & Patrick

📍 Kérandréo

🕒 15 minutes

*Recette bretonne de Christiane Fiche, cousine germaine de Mamie Renée.*

*Attention on parle bien de crêpes à l'eau et non de galettes comme dans certains coins de Bretagne qui n'y entendent rien. (A dire vrai on ajoute également un peu de lait à l'eau).*

*Recette très simple, qui n'a pas besoin d'être anticipée ; on peut se lancer dans la confection des crêpes aussitôt la pâte préparée.*

*Lisette revoit encore sa grand-mère maternelle à genoux sur le sous-sol en ciment du moulin de Kérandréo en train de fouetter la pâte de ses mains usées par les travaux de la ferme. La légende dit même qu'il arrivait que quelques gouttes de transpiration vinssent à se former tant l'effort était dense et parfois finissaient dans la pâte, lui conférant un petit goût singulier.*

### **Pour au moins 8 personnes ou 24 crêpes**

Ça dépend du talent de la crêpière ou du crêpier pour les étaler ;)

**1** oeuf

**1 cuillerée à soupe** de gros sel de mer

**500g** de farine de blé noir (sarrazin)

**De** l'eau

**250g** de farine de blé (froment)

**Un petit verre** de lait (entier de préférence)

### **Ustensiles**

**1** jatte profonde

**1** main propre et ferme, un poignet endurant



*“Idéal pour les annonces de mariage”*



# Crêpes à l'eau

## 2/2

---

### Préparation

**Mélanger** dans la jatte les 500 g de farine de sarrazin aux 250 g de farine de froment

**Faire** une fontaine au centre

**Y déposer** l'œuf entier et le gros sel

**Mettre** un petit peu d'eau et commencer à mélanger avec votre main préférée, en commençant par le centre et en faisant tomber petit à petit le mélange de farine.

**Ajouter** régulièrement de l'eau et dès que c'est possible, fouetter la pâte avec votre main pour bien l'aérer, gage d'une facilité pour décoller les crêpes par la suite.

**Ajouter** le verre de lait entier quand vous voulez.

**Arrêtez** de fouetter et d'ajouter de l'eau quand la pâte vous semble assez fluide.

*Vous pourrez toujours rajouter de l'eau si besoin, si au moment d'étaler la pâte elle vous semble trop épaisse.*

### Cuisson

La crêpe doit être la plus fine possible et assez cuite avec un aspect doré (on dit Kraz en breton)

### Garnitures

Avant toute chose, déposer du beurre et être généreux.

La classique complète, jambon, œuf, fromage, avec au choix l'œuf brouillé ou miroir avec le jaune déposé délicatement sur la crêpe au dernier moment.

Andouille et fromage de chèvre avec un soupçon de miel.

Chocolat pour une version dessert pour ceux qui aiment.



# Patates au lard

---

👤 Lisette & Patrick



*Durée: le temps d'éplucher 1,2kg de pommes de terre, 2 oignons. Si on s'appelle Madeleine c'est vraiment très rapide !*

*Recette du bouquin fourni avec la cocotte-minute Seb. Anne-Marie Girard réalisait souvent cette recette.*

## Pour 6 personnes

**1,2kg** de pomme de terre

**100g** de lardon de poulet

**500g** de rôti de porc cuit ou jambon en gros morceaux ou autre ....

**2 cuillères à soupe** de farine

**1 cube** de bouillon de poulet

**Un peu de** poivre (pas de sel)

De l'huile, du beurre ou de l'huile de coco qui donne un bon goût et une bonne odeur

Du persil éventuellement

**Eplucher** les pommes de terre et les tailler en gros dés

**Eplucher** les oignons et les tailler comme sur la première photo

**Faire revenir** les oignons dans la matière grasse dans la cocotte

**Ajouter** les lardons

**Ajouter** le rôti coupé en dés comme sur la deuxième photo

**Préparer** dans un grand bol le cube avec de l'eau tiède

**Mettre** les pommes de terre dans la cocotte

**Ajouter** les 2 cuillères de farine

**Ajouter** le contenu du bol et bien mélanger le tout

**Ajouter** le poivre

**Fermer** la cocotte et laisser cuire à feu doux 10mn après la mise en route de la soupape

**Ajouter** le persil au moment de servir comme sur la troisième photo

*Mieux vaut mettre plus d'eau que pas assez car la farine peut brûler au fond de la cocotte. On peut toujours faire évaporer le liquide et garder le goût. Ce plat se réchauffe très bien.*



# Moules froides

## 1/2

👤 Lisette & Patrick



🕒 30 minutes

*Recette de nos copains Marie-Annick et Gilles Le Yondre.*

*Très agréable à manger dès que la saison des moules commence.*

*Entrée ou plat de résistance très frais.*

*Le plus long est d'enlever une des 2 coquilles des moules, mais on peut laisser aussi les deux !*

*On compte 500 g de moules par personne si c'est un plat de résistance, pour une entrée à vous de voir 300g a priori.*

### Pour 1kg de moules

**1 cuillère à soupe** de persil haché

**2 brins** de persil

**1 cuillère à café** de moutarde

**2 tiges** de ciboulette

**1** jaune d'œuf

**Une branche** d'estragon

**1 cuillère à café** de jus de citron

**1** oignon

**2** cornichons hachés menu

**1** verre de vin blanc

**1 cuillère à soupe** de câpres (ou alors 2 cornichons supplémentaires)

**2 cuillères à soupe** d'huile

### Ustensiles

**Une** marmite ou cocotte pour cuire les moules façon marinière

**Un** chinois pour filtrer le jus de cuisson des moules

**Un** plat assez grand pour présenter les moules

**Anticipation** : préparer ce plat un peu à l'avance de manière à le laisser au moins 1h au réfrigérateur afin de le manger frais.

### Préparation des moules marinières

- Faire chauffer de l'huile d'olive dans la marmite ou cocotte à feu vif

- Ajouter l'oignon émincé et le laisser un peu rissoler

- Mettre les moules

- Ajouter un bon verre de vin blanc (pour 1 kg de moules)

- Ajouter le persil émincé

- Remuer de temps en temps, les moules sont cuites au bout de 10 mn, elles doivent être ouvertes.

Attention, bien conserver le jus de cuisson des moules.

# Moules froides

2/2

---

**Séparer** les coquilles qui ne contiennent pas de chair et à déposer harmonieusement les coquilles pleines dans le plat ou alors si vous n'avez pas le temps, vous pouvez laisser les 2 coquilles.

**Filtrer** le jus de cuisson des moules à l'aide d'un chinois.

**Déposer** le dépôt d'oignons et de persil sur les moules selon vos goûts.

**Préparer** la mayonnaise avec jaune d'œuf, moutarde et huile avec ajout à la fin du jus de citron.

**Hacher** les cornichons et les câpres et les fines herbes.

**Incorporer** ce hachis à la mayonnaise et ajouter le jus de cuisson des moules de manière à obtenir une sauce assez liquide.

**Mettre** moules et sauce au frigo, puis au moment de servir, déposer les moules dans chaque assiette et les napper de sauce.



# Sauce aigre-douce au cidre

---

👤 Lisette & Patrick

📍 Roudouallec

🕒 15 minutes

*Madeleine a suivi des cours de cuisine à Roudouallec dans le 56. Elle m'a donné cette recette qui est devenue la sauce préférée de Loïg, Margaux et Charlotte.*

*Si tu aimes le sucré-salé, tu pourras la servir avec du saumon ou du poisson blanc. Je l'utilise aussi pour faire des coquilles avec un reste de poisson et des champignons.*

## Pour 6 personnes

4 échalotes

100g de beurre

75g vinaigre de cidre (75g)

Un peu de crème

30g de sucre semoule

1/2 verre de cidre. Je mets du jus de pomme quand je n'ai pas de cidre

**Eplucher** et émincer les échalotes très finement

**Précuire** les échalotes au micro-ondes 1mn

**Faire fondre** 20g de beurre dans la casserole sans le roussir

**Ajouter** les échalotes

**Bien remuer** sans roussir les échalotes et ajouter le vinaigre de cidre

**Ajouter** le cidre

**Ajouter** le sucre

**Bien mélanger** et laisser cuire pour qu'il ne reste que peu de liquide. La sauce doit avoir une couleur caramel clair et un peu la consistance du caramel

**Avant de servir**, sur le feu ajouter le reste du beurre, un peu de crème suivant vos goûts tout en remuant



# Soupe douce

---

👤 Momo

📍 Paris 9

🕒 25 minutes de préparation

25 minutes de cuisson

*Pendant le deuxième confinement, on se retrouvait chez moi tous les lundis au déjeuner avec mes amies Anne-Lise et Gaby. C'était l'occasion de tester de nouvelles recettes ! La soupe douce est un plat d'hiver vegan complet.*

## Pour 4/6 personnes

**800g** de patates douces

**300g** de panais

**100g** de lentilles vertes

**4 cuillères à soupe** de cacahuètes, entières ou mixées

**1l** de bouillon de légumes ou 1l d'eau et un cube

**Un peu** de thym, sel, poivre

**Éplucher et couper** les patates douce et les panais en dés

**Porter à ébullition** le bouillon dans une grande casserole

**Verser** les dés de légumes et le thym dans la casserole, recouvrir et laisser frémir pendant 25 minutes

**Faire cuire les lentilles**, en parallèle, dans une casserole avec 3 fois leur volume d'eau froide (non salée) jusqu'à évaporation de l'eau

**Mixer** le contenu de la casserole, saler, poivrer

**Verser** le velouté dans des bols ou assiettes creuses, ajouter les lentilles puis les cacahuètes



---

---

# Recettes sucrées

---

---

20

Mousse au chocolat



27

Gâteau breton



23

Far breton



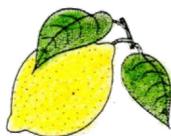
28

Croquant de Cordes



25

Galette de Pérouges



30

Pralin



**33**

Meringues



**35**

Mystère



**39**

Concorde



**43**

Pommes au four



# Mousse au chocolat

---

👤 Lisette & Patrick



🕒 15 minutes

*Issu du livre de G. Lenôtre « Faites votre pâtisserie comme Lenôtre » édité chez Flammarion en 1975 et qui nous a été offert par Suzanne Moncharmont lors d'un Nouvel An*

**4** blancs d'œufs

**170g** de chocolat type "dessert"

**3** jaunes d'œufs

**100g** de beurre

**10g** de sucre semoule

## Pour 6 personnes

**Faire fondre** les 170 g de chocolat au micro-ondes ou au bain-marie

**Ajouter**, hors du feu, les 100 g de beurre que vous aurez sorti au préalable du frigo afin qu'il soit assez mou ...

**Incorporer** les 3 jaunes d'œufs et laisser refroidir

**Monter** les 4 blancs d'œufs en neige, en incorporant les 10 g de sucre semoule à mi-parcours

**Verser** le premier appareil sur les œufs en neige et le mélanger délicatement à l'aide d'une spatule, il ne faut pas que les blancs retombent ...

Sur la photo finale, le rendu n'est pas terrible, ayant utilisé des copeaux de chocolat qui dataient un peu, mais c'était quand même très bon. Mieux vaut prendre du chocolat type "dessert".

*Sur la photo finale, le rendu n'est pas terrible, ayant utilisé des copeaux de chocolat qui dataient un peu, mais c'était quand même très bon. Mieux vaut prendre du chocolat type dessert*

*Cette recette de mousse au chocolat intervient dans la préparation du « Concorde ».*





# Far breton

↳ Madeleine

↳ Quimperlé'

⌚ 10 min + 1h30

## Pour un gros far

300 g de farine type 45

250 g de sucre en poudre

6 oeufs

1 l de lait entier

3 jolies pommes

3 cuillères à café de rhum

beurre 20g pour le moule

raisins secs (un ramequin)

ou 20 pruneaux

Mélanger avec un fouet sucre, farine et oeufs entiers pendant 4 min

Ajouter petit à petit, tout en remuant le lait chaud

Verser l'appareil dans le plat en pyrex bien beurré

Ajouter les raisins et les tranches de pommes

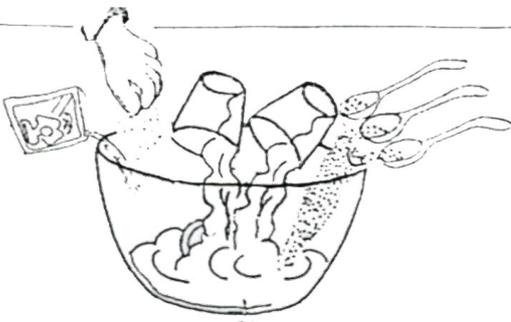
L'ajout de rhum est facultatif!

Cuire à four doux 180°C pendant 1h30

Si vous aimez le far pas trop épais, mettre dans 2 plats et

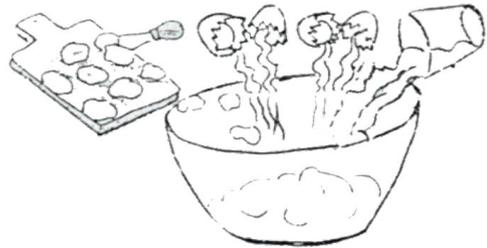
limiter le temps de cuisson à 1 heure

1



Dans un saladier, on mélange le sucre, la farine, la levure de boulangerie et le sel.

2



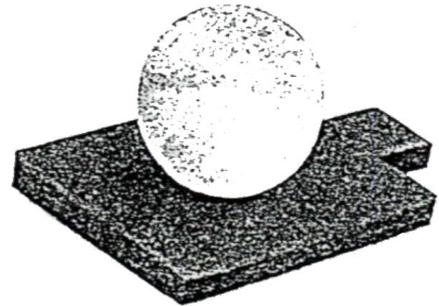
On ajoute le beurre (200g.) coupé en petits morceaux, les œufs, le zeste de citron et l'eau.

3



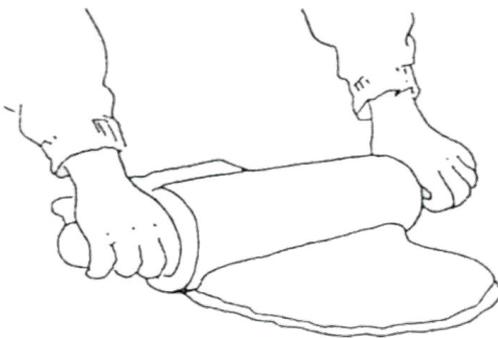
On pétrit avec les mains.

4



On roule la pâte en boule et on laisse reposer une heure.

5



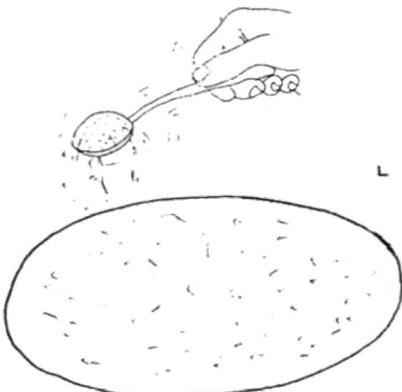
On étale la pâte et on forme 2 galettes (30 cm de diamètre).

6



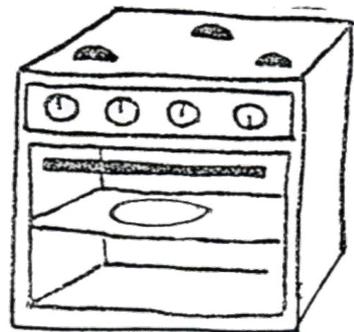
On dépose des petites noisettes de beurre sur les 2 galettes.

7



On saupoudre de sucre les 2 galettes.

8



On fait cuire pendant 5 à 10 mn dans un four chaud (th 7.8). Quand la galette est bien caramélisée, elle est cuite.

# Galette de Pérouges

👤 Domi

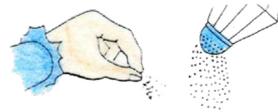
📍 Pornic (et un peu Pérouges)

🕒 1h30

**350g** de farine



**1** pincée de sel



**30g** de sucre



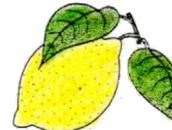
**1** sachet de levure de boulangerie



**250g** de beurre



**1** zeste de citron



**2** oeufs



**1dl** d'eau



**Râper** le zeste du citron

**Mélanger** 200 g. de beurre, la farine, les œufs, le sucre, la levure de boulangerie, le zeste de citron, la pincée de sel et l'eau dans un saladier. Pétrir. Il ne faut pas que la pâte colle aux mains, ni qu'elle soit trop sèche

**Laisser reposer** 2 heures. (ou plus, des fois je la prépare la veille au soir)

**Séparer** la pâte en 2 pâtons

**Former** 2 galettes de 30 cm de diamètre (approximativement)

**Laisser** reposer 15 à 20 mn

**Déposer** des petites noisettes du beurre restant en les répartissant sur les 2 galettes

**Saupoudrer** de sucre

**Faire cuire** dans un four très chaud pendant 5 mn (Attention, la galette cuit très vite, il faut la surveiller pendant la cuisson). Quand la galette est dorée, elle est cuite

**Servir** tiède



# Gâteau breton

👤 Madeleine

📍 Quimperlé

🕒 15 min + 20 min

250 g de beurre salé

5 jaunes d'œufs

300 g de farine T45

250 g de sucre

Dans un saladier, verser la farine puis le sucre

Faire fondre le beurre en pommade

Le mettre sur le sucre

Ajouter les 4 jaunes d'œufs

Pétrir la pâte à la main en travaillant le moins possible

Mettre des petites boules de pâte dans des moules en silicone de 5 cm de diamètre

Étaler un jaune d'œuf à la surface

Avec le dos d'une fourchette faire un quadrillage

Cuire au four 17 min à 180° environ

Refroidir à l'extérieur du four

Les gâteaux se conservent quelques jours

Ils peuvent aussi être congelés

# Croquant de Cordes

---

👤 Lisette & Patrick

📍 Cordes sur Ciel

🕒 30 minutes

*Spécialité dégustée à Cordes sur Ciel, charmante cité médiévale située dans le Tarn, non loin d'Albi.  
Recette expérimentée par Domi.*

**2** blancs d'oeufs

**200g** de sucre en poudre

**50g** de farine

**125g** d'amandes éfilées

**Pour à peu près 30 gâteaux**

**Préchauffer** le four à 200 °

**Faire une fontaine** avec la farine, le sucre et ajouter les blancs d'œufs (non battus).

**Mélanger et y ajouter** enfin les amandes effilées.

**Mettre** la plaque de silicone ou le papier cuisson sur la plaque du four.

**Faire des petits tas de pâte** (à l'aide de 2 petites cuillères) en faisant attention de bien les espacer, car à la cuisson les petits tas s'étalent ...

**Cuire** jusqu'à ce que les croquants soient légèrement dorés (15 à 20 mn).

**Attendre** qu'ils soient complètement refroidis pour les décoller de la plaque.

*Ils se conservent très bien dans une boîte en fer, mais en général n'y restent pas longtemps ...*



# Pralin

---

👤 Lisette & Patrick

📍 Internet

🕒 20 minutes

**50g** d'amandes entières

**50g** de noisettes entières (sinon des noix de cajou ou des cacahuètes non salées évidemment)

**100g** de sucre semoule

**Pour à peu près 200g de pralin**

**Déposer** une poêle sur feu moyen

**Ajouter** les 100 gr de fruits secs

**Verser** dessus les 100 gr de sucre semoule

**Remuer** régulièrement l'ensemble jusqu'à ce que les fruits secs soient enrobés de caramel ( 3) et que l'odeur de fête foraine titille vos narines.

**Laisser refroidir** 5 à 7 mn

**Casser** en gros morceaux à l'aide d'un bon couteau, puis à l'aide d'un appareil pour mixer (ou en déposant les gros morceaux dans un linge et en utilisant un rouleau à pâtisserie), les transformer en petits grains, pas forcément hyper réguliers, le but n'étant pas d'obtenir une poudre (dans ce cas on parle de praliné et non de pralin).

Vous pouvez stocker le pralin dans un bocal, se garde très bien plusieurs semaines.





# Meringues

---

👤 Lisette & Patrick



🕒 1h30

*Livre de Gaston Lenôte « Faites votre pâtisserie comme Lenôte » édité chez Flammarion en 1975 et qui nous a été offert par Suzanne Moncharmont lors d'un Nouvel An.*

*Pas besoin de vous faire un dessin, des meringues comme on aime, très sucrées quand même ... Cette recette de meringue intervient dans la préparation du « Mystère ».*

## **Pour environ 35 meringues de taille raisonnable**

**3** blancs d'oeufs

**75g** de sucre semoule (2ieme usage)

**12g** de sucre semoule (1er usage)

**75g** de sucre glace

## **Ustensiles**

**Un** petit batteur électrique tout simple, pratique pour monter les blancs en neige.

**Une** poche à douille, c'est plus rigolo pour le côté artistique ...

**Un** Tapis en silicone sur lequel sont déposées les meringues pendant la cuisson

**Mettre** le four à chauffer à 150 °

**Mélanger** les 75 gr de sucre semoule aux 75 gr de sucre glace

**Monter** les 3 blancs d'œufs en neige, en y incorporant à mi-parcours les 12 gr de sucre semoule.

**Incorporer** délicatement aux blancs les 150 gr de mélange de sucre semoule et de sucre glace.

**Déposer** le tapis en silicone sur une plaque de cuisson et à l'aide de la poche à douille répartissez les meringues comme bon vous semble en leur donnant la forme qui vous convient. ( 2).

**Cuire** pendant 60 à 75 mn dans le four à 150 °. Les goûter et les sortir quand elles sont à votre goût.

*Vous pouvez les stocker jusqu'à 3 semaines dans une boîte en fer (mais chez nous, ça n'arrive jamais).*



# Mystère

## 1/2

👤 Lisette & Patrick



🕒 1h00 à 2h30

*Recette récupérée via notre copine Laurence Moncharmont représentante « Thermomix ». Rassurez-vous, elle est toute aussi facile à réaliser sans cet appareil onéreux et dans lequel on ne voit pas ce qui se passe, ce qui enlève une bonne partie du plaisir de cuisiner !*

*Dessert glacé à base de meringue, chantilly, vanille et pralin qui nous rappelle notre enfance où le « mystère » était une glace individuelle en forme de dôme qui était très appréciée des enfants. Cette glace est toujours commercialisée notamment par la marque Nestlé.*

*Si vous réalisez vous-même (c'est vivement conseillé) le pralin, les meringues et la chantilly : 2h30.  
Si vous prenez ces ingrédients déjà tout faits : 1h00  
Attention, qui dit dessert glacé dit anticipation, il faudra laisser la glace prendre au congélateur pendant au moins 12h00, 24h00 idéalement.*

### Pour 8 à 10 personnes

**200g** de pralin (voir recette à part)

**Des** Meringues pour 3 blancs d'œufs (voir recette à part), ou une grosse meringue achetée dans le commerce.

**4** œufs (jaunes et blancs)

**70g** de sucre vanillé

**1 cuillère à café** d'extrait de vanille ou si vous avez des gousses de vanille ça n'en sera que meilleur

**200g** de crème fraîche liquide avec 30 % de matières grasses (pas plus, pas moins)

Coulis de framboises (ou autres fruits rouges) à servir en accompagnement

### Ustensiles

**Un** petit batteur électrique tout simple, pratique pour monter les blancs en neige et la chantilly.

**Un** moule à manqué (avec charnière et le fond amovible). Pour les quantités indiquées dans cette recette, le moule a un diamètre de 20 cm

**Du** Papier sulfurisé

**Un** cul de poule pour la chantilly (le mettre au congélateur auparavant ainsi que les fouets du batteur, autant de chances en plus pour réussir la chantilly)

# Mystère

## 2/2

---

**Anticipation** : pour bien réussir la chantilly penser à mettre le cul de poule et les fouets au congélateur !

**Mettre** le sucre vanillé, les 4 jaunes d'œufs et l'extrait de vanille et bien mélanger tout cela à l'aide d'un fouet par exemple. Puis mettre au frais en attendant ...

**Chantilly** : sortir le cul de poule et les fouets du congélateur. Déposer les 200 gr de crème fraîche dans le cul de poule et commencer à fouetter lentement avec le batteur électrique, puis de plus en plus vite.

**Incorporer** délicatement la chantilly à la préparation précédente. Puis mettre au frais en attendant ...

**Monter** en neige les 4 blancs d'œuf.

**Les incorporer** délicatement à la préparation précédente.

**Insérer** un papier sulfurisé dans le fond du moule à manqué.

**Mettre** la moitié de la préparation dans le moule à manqué.

**Ecraser** de la meringue entre vos doigts et la répartir sur la moitié de la préparation qui est dans le moule. Être généreux !

**Saupoudrer** généreusement de pralin (100 gr, le reste servira pour garnir le dessus du mystère).

**Recouvrir** du restant de la préparation, puis saupoudrer des 100 gr restants du pralin.

**Mettre** un film alimentaire en veillant à ce qu'il ne touche pas le dessus du mystère.

**Mettre** au congélateur, idéalement 24h

**Servez** avec le coulis de fruits rouges et les meringues restantes.





# Concorde

## 1/2

👤 Lisette & Patrick

🕒 2h45

*Livre de Gaston Lenôte « Faites votre pâtisserie comme Lenôte » édité chez Flammarion en 1975 et qui nous a été offert par Suzanne Moncharmont lors d'un Nouvel An. C'est Domi qui a initié cette recette lors d'un Noël et depuis c'est devenu un incontournable de Noël !*

*Dessert très joli, pas très compliqué à préparer car il s'agit de réaliser une meringue au chocolat et une mousse au chocolat. C'est plus dans le côté esthétique que résiderait la difficulté ... Dessert plus léger qu'il n'y paraît !*

### Pour 10 personnes

**120g** de sucre glace

**120g** de sucre semoule

**30g** de poudre de cacao maigre (sans sucre ajouté)

**4** blancs d'œufs

### Les ingrédients pour une mousse au chocolat

de 4 blancs et 3 jaunes d'œuf. (voir recette dans ce livre)

### Ustensiles

**Un** petit batteur électrique tout simple, pratique pour monter les blancs en neige.

**Du** papier sulfurisé pour la cuisson des meringues

**Un** cul de poule pour monter les blancs en neige.

**Une** poche à douille pour confectionner les meringues

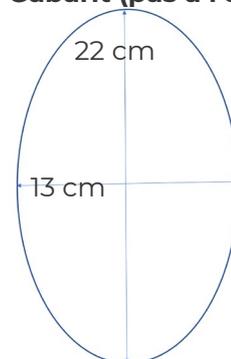
**Une** spatule

**Deux** plaques de cuisson

**Un** four

**Un** gabarit en papier de 13 cm par 22 cm

### Gabarit (pas à l'échelle)



# Concorde

## 2/2

---

### Préparation de la meringue

**Mélanger** les 30 g de poudre de cacao aux 120 g de sucre glace

**Monter** les 4 blancs en neige en incorporant 20 g de sucre semoule à mi-parcours

**Ajouter** les 100 g de sucre semoule restant aux blancs en neige en fouettant à petite vitesse.

**Avec une spatule**, incorporer au mélange précédent le mélange de sucre glace et de poudre de cacao afin d'obtenir un mélange onctueux

**Mettre** du papier sulfurisé dans le fond de chaque plaque de cuisson

**Placer** le gabarit (oval) qui détermine la taille du gâteau en dessous du papier sulfurisé de manière à l'utiliser comme guide pour réaliser les 3 fonds de meringues.

**Remplir** la poche à douille du mélange obtenu.

**Etaler** la meringue à l'aide de la poche à douille sur le papier sulfurisé en suivant le guide en commençant par l'extérieur du gabarit jusqu'à remplir complètement le centre.

**Déplacer** le gabarit sous le papier sulfurisé pour réaliser les 2 autres fonds de meringues.

**Etaler** le reste du mélange, toujours à l'aide de la poche à douille, sur les plaques en réalisant des bandes longues et étroites qui serviront à donner la touche finale au gâteau.

**Placer** les plaques au four préalablement préchauffé à 100 ° et laisser cuire environ 1h30.

### Montage du gâteau

**Poser** un fond de meringue sur un joli plat.

**Etaler** une couche de mousse au chocolat à l'aide d'une spatule.

**Poser** un second fond de meringue.

**Etaler** à nouveau une couche de mousse au chocolat à l'aide d'une spatule.

**Poser** le dernier fond de meringue.

**Masquer** complètement le dessus et les bords du gâteau avec le restant de mousse au chocolat, puis couvrez le dessus et les bords du gâteau avec les bâtonnets de meringue.

**Ajouter** la déco que vous voulez, sucre glace, nains de jardin, sapins de Noël.

*Gâteau à conserver au frais, mais à sortir une heure avant dégustation pour que la mousse au chocolat soit onctueuse.*





# Pommes au four

👤 Madeleine

📍 Quimperle'

🕒 10 min + 40 min

Ingredients par personne

1 pomme

1 petite cuillerée d'eau de vie

15 g de sucre

1 biscotte

1 noix de beurre

laver les pommes

éépiner les pommes avec le bon outil

beurrer les biscottes

les placer sur un plat avec rebord

poser les pommes sur les biscottes

glisser un morceau de beurre à l'intérieur

saupeudrer de sucre

ajouter l'eau de vie sur les fruits

cuire au four à 180° 40 min

bien choisir ses pommes variétés: reinet frais, reinette grise du Canada ...

on peut remplacer les biscottes par du vieux pain en le mouillant légèrement.