Cookies Carottes / Amandes / Orange

Ingrédients

300g de farine,
100g de sucre,
80g de beurre pommade
100g de poudre d'amande
4 œufs
3 carottes
1 orange

Préparation

Je lave et je coupe les carottes en brunoise.
Je lave l'orange, je râpe le zeste et je récupère le jus à l'aide d'un presse agrume. Dans un saladier, je fouette les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. J'ajoute la farine et la poudre d'amande puis je verse le beurre pommade en mélangeant bien.
Enfin j'ajoute les carottes, le zeste et le jus de l'orange.
A l'aide d'une cuillère à soupe je forme des petites boules que je dispose sur une plaque de cuisson. Je fais cuire, 25 minutes environ, à 180-200°

Cake Courgettes / Noisettes / Chocolat noir

Ingrédients

250g de farine,
100 g de beurre fondu
25 cl de crème
100g de poudre de noisettes
1 càc à de levure
100g de sucre,
4 œufs,
3 - 4 courgettes
50g de chocolat noir

Préparation

Je lave et je râpe les courgettes. Dans un saladier, je fouette les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Puis je rajoute la levure, la farine, la poudre de noisette je mélange bien.
Enfin je rajoute le beurre fondu et la crème puis je remélange le tout.
J'incorpore ensuite les pépites de chocolat et les courgettes râpées.
Je beurre légèrement le moule à cake et je verse ma préparation. Je fais cuire, 40 minutes environ, à 180-200°. Je vérifie la cuisson à l'aide d'un couteau : la lame doit ressortir sèche.

Tarte Blettes / Chocolat blanc / Sarrasin

Ingrédients

80g de sucre
80g de beurre fondu
50g de chocolat blanc
1 pâte sablée
20g farine
10 cl de crème
1kg de blettes environ
50g de sarrasin
3 œufs

Préparation

Je lave et je coupe les blettes en petits tronçons. je les fais blanchir dans l'eau (ou à la vapeur) pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que les côtes soient tendres.
Je fais revenir les blettes à poêle en ajoutant un peu de sucre pour les faire caraméliser
En parallèle je torréfie les graines de sarrasins au four et je fais fondre le chocolat blanc au bain marie.
Dans un saladier, je fouette les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis je rajoute la crème, le chocolat fondu, la farine et le beurre fondu.
Je dispose les blettes sur mon fond de tarte et je verse la préparation sur le dessus.
Enfin j'ajoute les graines de sarrasins sur le dessus de ma préparation
et je fais cuire, 35 minutes environ, à 180-200°.

Optim-ism
Insertion - Solidarité - Morbihan