

# Compote de pomme express

Prendre quelques pommes, les éplucher, les couper en morceaux en retirant le cœur.

Mettre dans un bol assez grand (qui va au micro onde). ajouter une ou deux cuillères à café d'extrait naturel de vanille. Un peu de jus de citron et un 10cl d'eau (pour au moins 5 pommes)

Placer 10/15min au micro-onde sans couvrir. Laisser tiédir.

Vous pouvez la passer au mixeur si vous préférez une compote plus lisse. Et même ajouter de la cannelle pour les amateurs !!

Miam !

---

# Rhum arrangé

Hips !

1 Orange à jus, 2 gousses de vanille, cassonade selon votre goût , rhum et 1 bâton de cannelle. A faire au moins 2 mois avant consommation.

A boire avec modération aussi

---

# Mes cakes au nutella

Tout aussi bien que tartiné sur du bon pain frais, la pâte à tartiner célèbre se déguste aussi en cake !

pour 12 petits cakes : 240g de sucre, 240g de farine (avec levure), 250g de beurre salé pommade (pas avec de grains de sel...), 4 œufs, une pincée de sel, du nutella, de la farine et de l'huile pour chemiser les moules.

Préchauffez votre four à 180° (th 6)

Dans un premier temps chemisez vos moules à cake (même s'ils sont en silicones... sinon, impossible à démouler sans carnage). Dans un grand saladier mélanger le sucre et le beurre pommade pour que le mélange soit bien homogène. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs (évidemment les blancs sont réservés dans un autre saladier). Ajoutez ensuite la farine et réservez. Battez les blancs en neige ferme en ayant soit d'avoir ajouté une pincée de sel pour que ça monte bien. Mélangez ensuite doucement les blancs avec le mélange précédent. Votre base à cake est prête !

Dans chaque moule, placez de votre pâte à 1/3 du moule (sachant que votre moule doit être plein au 3/4... oui ça monte à la cuisson ^\_^ ). Ajoutez au CENTRE (il ne faut pas toucher les bords du moule) une cuillère à café bombée de Nutella® ; puis recouvrez de pâte jusqu'au 3/4 de votre moule en faisant attention que la pâte couvre le Nutella®.

Enfournez 6 de vos petits moules pour 30min de cuisson voire 35 min. Puis faites pareil avec le reste de vos moules. Laissez bien refroidir avant de démouler... Sinon la catastrophe serra au rendez-vous... J'en ai fait les frais !

Bon Miam !

---

# Palmiers salés

Un peu d'originalité dans vos apéritifs ?

Voici une recette toute simple et très efficace !

Prenez une pâte feuilletée de bonne qualité (j'insiste sur ce point) ou faites-la vous-même pour les courageux ! Étalez-la sur votre plan de travail. Dans un bol, émincez du basilic frais (surtout pas de truc lyophilisé : beurk !), mélangez avec de l'huile d'olive, un peu de sel et un tout petit peu d'ail (vraiment peu, sinon ça prend le pas sur le basilic). Étalez ce mélange sur votre pâte. Puis rabattez chaque coté vers le milieu jusqu'à obtenir une pâte d'une largeur de 7/8cm.

Placez votre pâte au frais pour qu'elle se coupe bien par la suite. Après 30 min (minimum) au frais, coupez des lamelles d'environ 1cm de large. Placez-les (côté tranche) sur une plaque couverte de papier cuisson. Insérez 30min à 200° (attention ça varie en fonction du four... réduisez ou augmentez le temps de cuisson). La pâte va s'ouvrir et gonfler pendant la cuisson laissant apparaître des palmiers. Salez à la sortie du four selon votre goût.

A manger froid ou tiède

P.S. : ici la pâte de qualité moyenne n'a pas vraiment trop gonflé... Donc voilà pourquoi il faut prendre une pâte feuilletée de bonne qualité !