

Snickerdoodle à ma façon

Le snickerdoodle, c'est quoi ? Découverte soit dans un jeu en ligne où il faut faire le plus de cookies à la seconde ou aperçu dans la série NCIS, si vous êtes accro et attentifs aux détails. Cookies rétro made in USA, avec l'ingrédient favori des américains, la cannelle ! On m'a donc mis au défi d'en faire la semaine dernière... Résultat, j'ai trouvé une recette et je l'ai un peu modifié pour arriver à des petits gâteau tout mousseux.

Pour 24 Snickerdoodles : 3 CUPS de farine blanche – 1/2cc de sel – 2cc de levure chimique – 1 CUP de margarine 38% – 1 1/2 CUPS cassonade – 3 oeufs – 1CS d'extrait de vanille – 3 à 4 cc de cannelle moulue – 24cc de sucre vanillé

Garnissez vos plaques à muffins avec des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 190°/200°.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la cannelle et le sel. Mettez de côté.

A l'aide d'un batteur électrique, faites mousser la margarine avec le sucre (2 à 3min). Ajoutez les oeufs, un à un. Continuez de battre en ajoutant la vanille.

Versez le mélange sec (farine/levure/sel) et continuez de mélanger à l'aide du batteur jusqu'à une pâte souple.

Répartissez la pâte dans les caissettes. Saupoudrez avec 1cc de sucre vanillée avant d'enfourner 15/20min au four.

En sortant du four, laissez reposer 10min avant de démouler et laissez complètement refroidir sur une grille.

C'est pas mal au petit déjeuner avec un thé ou un café !

Gaspacho de melon

Même si c'est la fin de l'été, il reste encore quelques melons sur les étales. J'ai découvert cette recette quand je préparais le buffet de mon anniversaire. C'est frais et ça met en appétit !

Pour 6 à 8 personnes : 2 melon charentais murs – 2 tranches de pain de mie dans la croute – 120g de féta – 2CS de sauge émincée – 2CS d'huile d'olive extra vierge – Sel/Poivre

Préparez vos melon : retirez les pépins. Videz-les et placez-les dans le bol de votre blender.

Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé et l'huile d'olive.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture de smoothie. Si c'est trop épais, ajoutez un peu d'eau minérale.

Salez, poivrez et ajoutez 1CS de sauge. Mixez de nouveau.

Conservez au moins 2h au frais.

Au moment de servir, versez dans de petits verres (ou verrines), répartissez la féta émiettée dans chaque gaspacho et quelques morceaux de sauge émincée restante.

Et voilà, simple rapide et ça change du gaspacho traditionnel !

Rencontre pour un cocktail

Pour mon anniversaire, j'avais envie d'une soupe de champagne et en même temps je n'avais pas trop envie de refaire une recette que j'avais déjà fait. Et l'hypocras blanc à Noël dernier avait plutôt bien fonctionné. J'ai plus ou moins réuni les 2 recettes pour faire un nouveau cocktail. Sucré, évidemment !

Pour un grand pichet (environ 2L) : 1 bouteille de clairette de die – 1 bouteille de vin blanc liquoreux (type monbazillac) – 2 oranges à jus non traitées – 1 citron jaune bio non traité – 2 citrons verts bio non traités – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 2 gousses de vanille bourbon – Sirop de sucre de canne*

Rincez tous les agrumes. Coupez les en quartier et disposez-les dans un grand bocal (qui ferme de préférence).

Ouvrez la boîte de poires et versez tout le contenu dans le bocal (le sirop y compris).

Ouvrez les gousses de vanille en 2. Grattez-les. Mettez les graines dans le bocal, ainsi que les gousses ouvertes.

Versez la totalité du vin blanc sucré sur les fruits. Fermez le bocal et placez 2h au froid (au minimum). Placez aussi la bouteille de clairette au froid.

Au moment de servir, versez doucement la clairette dans le bocal (pour éviter de la débuller). Goûtez, si vous trouvez que ce n'est pas assez sucré, vous pouvez ajouter un peu de sirop de sucre de canne.

Servez dans des coupes ou des verres à margaritas.

*le sirop n'est pas obligatoire

- Attention tout de même, à consommer avec modération. Surtout que c'est assez sucré donc l'alcool ne se sent pas trop –