

Cheesecake Oreo sans cuisson

[mpprecipe-recipe:5]

Palets de sarrasin & purée de carottes

Mon âme de bretonne fait que j'adore le sarrasin, mais à part en galette, je n'ai pas vraiment l'habitude de le travailler. Du coup, j'ai acheté un paquet de sarrasin grillé « kasha ». Et maintenant, qu'est-ce que j'en fait ? J'aime assez faire des palets végétaux, du coup, pour tester ce nouveau venu dans la cuisine, j'ai fait des palets ^^'

[mpprecipe-recipe:4]

Jus de carottes et oranges

J'adore ma centrifugeuse, je ne prends malheureusement pas assez de temps pour explorer toutes les possibilités des jus. Voici un grand classique, mais bien efficace !

[mpprecipe-recipe:3]

pâte Brisée vanillée

Faire un vrai fond de tarte, ça prend plus de temps que de dérouler une pâte toute faite. D'accord. Mais on est tellement loin du bon goût du beurre et en plus on ne peut pas l'aromatiser. Ici, je vous propose une version vanille d'une pâte sablée classique.

[mpprecipe-recipe:2]