

# Gaufres au lait d'avoine



Soudain, tu te décides à faire des gaufres pour le goûter parce que tu as des amis à la maison... Puis tu te rends compte au moment de les faire que tu n'as pas de lait (dommage). Du coup, je regarde dans mes placards pour voir ce que je pourrais utiliser ... Il me reste de l'avoine. Nous allons donc remplacer le lait de vache par le lait d'avoine minute maison !

**Ingrédients** : 250g de farine de blé – 3 œufs – 50cl de lait d'avoine – 5cl d'huile de colza – 2 sachets de sucre vanillé – 1/2 sachet de levure chimique – 2cc vanille liquide.

Pour aller plus vite, mettez les ingrédients dans un blender dans l'ordre suivant : lait d'avoine maison, l'huile, les œufs, la vanille liquide, le sucre, la levure chimique et la farine.

Mixez longuement pour que le mélange soit homogène et bien onctueux.

Faites chauffer votre gaufrier et quand il est bien chaud, ajoutez un peu de beurre dans chacun des compartiments avant de verser 1 louche de pâte.

Faites cuire jusqu'à la consistance que vous aimez (croustillant ou moelleux).

Faites refroidir sur une grille si vous ne les mangez pas de suite.

À couvrir comme vous aimez avec du Nutella, du sucre en poudre, du miel, de la chantilly...

---

## Lait d'avoine minute



J'ai voulu faire des gaufres... Sauf que finalement, je n'avais plus de lait ! C'est assez peu pratique pour faire des gaufres. Du coup, j'ai regardé ce qu'il me restait sous la main. Plus d'amandes, plus de noisettes... Ah si j'ai de l'avoine. On va faire du lait d'avoine. Du coup, c'est un peu comme le lait d'amandes ou autres lait de noix.

**Ingrédients pour 1L** : 1L d'eau minérale (ou filtrée) – 100g de flocons d'avoine complets – 1CS de sirop d'agave (ou de miel toutes fleurs).

Dans le bol de votre blender, placez les flocons d'avoine et l'eau.

Laissez tremper 15min. Mixez longuement pour que le mélange soit plus homogène.

Filtrez au besoin le mélange.

Conservez maximum 3 jours au frigo.

---

# Minions Cake – Gâteau anniversaire

Gâteau sur le thème des minions









Trio de chocolat : mousse praliné, mousse chocolat au lait, biscuit chocolat noir et miroir chocolat.

---

## **Ma version du Midnight Moon – Cocktail**



J'ai un faible pour les alcools sucrés. J'ai trouvé une recette qui me plaisait bien dans un livre de cocktails... Sauf que je n'avais pas tout et il était 21h. Du coup, j'ai improvisé avec ce que j'avais à la maison

**ingrédients pour 1 verre** : 9cl de vin blanc sec – 15ml de liqueur de noisettes – 15ml d'amaretto – 15ml de cognac – le zeste d'une orange non traitée.

Dans votre verre (flûte) versez votre vin blanc bien frais.

Puis ajoutez l'amaretto, le cognac et la liqueur de noisettes.

Zestez l'orange et retirez bien le blanc à l'intérieur (parce que c'est amer).

Il ne reste plus qu'à déguster =)

Attention l'abus d'alcool n'est pas bon pour la santé