

CarrotCake au quinoa, crème d'orange et glace noisette

Quand tu déterres une recette qui date un peu mais qui était franchement pas mal. Et que tu te rends compte qu'elle n'est même pas sur ton site ... Du coup, c'est le moment de vous présenter ce petit dessert qui avait fait sensation à l'époque. Sujet d'un concours chez Youmiam. C'est parti, faites chauffer votre four !

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

**Gâteau
football**

d'anniversaire





Le gâteau d'anniversaire de mon neveu de 5ans en décembre dernier. Enfant et parents ravis !

Encore une victoire de **tata gato**