

Le petit journal de l'EPE du Teich

édition du 15 mai 2020

Les pancakes lapins

Ingrédients :

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à café de levure
- 150 g de farine
- 200 ml de lait



Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre en ajoutant la farine en 2 ou 3 fois.

Pas de temps de repos nécessaire.

Former des ronds de tailles différentes dans la poêle chaude.

Ajouter des fruits découpés comme sur la photo (banane pour les oreilles et les yeux, fraise pour le nez...) pour dessiner le lapin.

Palets bretons

Ingrédients : pour 10 palets

- 2 jaunes d'œufs
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g de beurre fondu
- 140g de farine
- 2 pincées de fleur de sel



Préparation :

Fouetter les 2 jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter le beurre fondu, les 2 pincées de fleur de sel et la farine, bien mélanger.

Déposer la pâte obtenue sur un film alimentaire. Bien l'enrouler pour obtenir un boudin.

Laisser la pâte reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C, puis découper la pâte en tranches et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner 15 à 20 minutes

Gâteau à la noix de coco

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1/4 de litre de lait
- 125 g de noix de coco
- 1 boîte de lait concentré sucré
- Caramel liquide



Ustensiles :

- 1 plat et 1 moule pouvant aller au four
- 1 four pour la cuisson

Étapes de la recette :

1. Mélangez ensemble le lait, les œufs, la noix de coco, et la boîte de lait concentré sucré
2. Prenez un moule et nappez-le avec du caramel liquide
3. Placez votre préparation dans le moule
4. Faire cuire votre gâteau au bain marie au four à 200 °C pendant 30 minutes
5. Laissez-le reposer au réfrigérateur
6. Une fois qu'il a refroidi, place à la dégustation !



Petites infos techniques :

- Que signifie napper un moule ? Il vous faut simplement recouvrir les parois du moule de caramel liquide.
- Que signifie cuire au bain marie ? Préalablement à la mise en cuisson, placez de l'eau bouillante dans un plat, et mettez dans ce plat rempli d'eau bouillante votre moule et placez le tout au four.



Sablés hérisson

Ingrédients : pour 13 hérissons

Pour la pâte :

- 175g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 50g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 50ml d'huile végétal
- 1 jaune d'œuf
- 80g de beurre

Pour la décoration :

- 12 carrés de chocolat
- Vermicelles de chocolat
- Feutre/crayon à pâtisserie ou chocolat fondu



Préparation :

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.

Travailler la pâte avec les doigts pour former une boule.

La placer au frais pendant 15 minutes.

Préchauffer le four à 180°C, puis former des petites boules d'environ 30g et les modeler en forme de poire pour obtenir la forme du hérisson. Enfourner 15 minutes.

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis à l'aide d'un pinceau badigeonner le corps du hérisson. Saupoudrer de vermicelles au chocolat puis former les yeux et le nez avec le feutre à pâtisserie ou du chocolat fondu.

Laisser refroidir le chocolat avant de déguster.