

Bruschetta

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 tranches de pain de campagne
8 tomates
Huile d'olive
11 gousses d'ail
Sel



Préparation

1. Découper les tomates en petits dés après avoir retiré la partie verte du haut. Les mettre dans un saladier avec l'huile et le sel.
2. Faire griller les tranches de pain, puis les frotter avec l'ail.
3. Disposer le mélange tomates/huile généreusement sur les tartines.
4. A déguster tiède.

Bon appétit

Recette partagée par Maeva

Le moelleux au chocolat

Ingrédients

125g de farine
100g de sucre
100g de beurre
125g de chocolat
5 oeufs
4 c. à soupe d'eau



Préparation

1. Faire fondre le chocolat dans l'eau.
2. Ajouter le beurre ramolli, les jaunes, le sucre, la farine et enfin les blancs battus en neige très ferme.
3. Beurrer un moule à bord haut et verser la préparation.
4. Cuire à four doux pendant 45 min.

Bon appétit

Recette partagée par Caroline



Vos recettes de famille



Dans le cadre du temps fort 2023 du réseau des bibliothèques de Laval Agglo, sur la thématique des « familles », vous avez partagé vos recettes, MERCI !

Celles qui ont toujours du succès, celles transmises par un membre de votre famille, un-e ami-e, ou découvertes et peaufinées par vos soins...
Nous les avons regroupé dans ce livret.

A vos tabliers !



Cake à l'orange

Ingrédients

190g de farine	3 oeufs
230g de sucre	1 orange bio
65g de beurre	5g de levure chimique
100g de crème liquide entière	1 pincée de sel
2 c. à soupe de rhum blanc	Sucre cristal

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C, chaleur tournante.
2. Beurrer le moule et saupoudrer les parois de sucre cristal (pour donner une croûte fine et croquante au cake). Réserver au frigo pour figer le beurre avec le sucre.
3. Faire fondre le beurre et le laisser tiédir de côté.
4. Dans un bol de robot pâtissier, verser 200g de sucre, des zestes d'orange et les œufs. Mettre à fouetter en vitesse moyenne pendant 2 minutes pour faire blanchir.
5. Arrêter le robot, verser la crème, la pincée de sel et remettre à fouetter 1 min. Ajouter la farine, la levure et mettre à fouetter 1 min. Ajouter le beurre et le rhum et mettre à fouetter 1 min. La pâte doit être homogène.
6. Sortir le moule du frigo, verser la pâte et enfourner 1 heure.

Flan de Cendrillon

Ingrédients

800g de potimarron	20 cl de lait
300g de sucre	1 c. à café de vanille
50g de fécule	Vinaigre blanc
4 oeufs	

Préparation

1. Faire un caramel (150g de sucre, eau et un filet de vinaigre).
2. Napper le fond du moule.
3. Faire cuire le potimarron avec le lait puis le mixer.
4. Mélanger les œufs, 150g de sucre, la fécule, la vanille et 1 pincée de sel.
5. Ajouter le potimarron.
6. Disposer dans le moule et cuire au bain marie 45 min, thermostat 180-200°C.
7. Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit

Recette partagée par Véronique

Gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Ingédients

125g de farine
125g de sucre
125g de beurre
3 oeufs
1/2 sachet de levure



Préparation

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
3. Ajouter les œufs et battre le mélange.
4. Incorporer la farine et la levure tout en mélangeant.
5. Peler et couper les pommes en morceaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180°C pendant 40 min.

Bon appétit

Recette partagée par Line

Lapin sauce forestière

Ingédients

1 lapin coupé en morceaux	Beurre
Champignons	Farine
Pommes de terre	Crème fraîche
2 cubes de pot au feu	

Préparation

1. Faire revenir le lapin avec du beurre.
2. Dissoudre les cubes de pot au feu dans 2 verres d'eau bouillante.
3. Dans un saladier, mélanger 2 c. à soupe de farine, 2 c. à soupe de crème fraîche et le bouillon.
4. Verser le tout sur le lapin dans une cocotte et ajouter les morceaux de pommes de terre et les champignons de son choix. Faire cuire doucement pendant 1h.

Conseil : utiliser une cocotte minute (cuisson 20 min).

Bon appétit

Recette partagée par Marie-Thérèse

Pain d'épices maison

Ingédients

300g d'eau
330g de farine T55
135g de sucre
180g de beurre
300g de miel
2g de sel fin
15g de bicarbonate de soude
8g d'épices pour pain d'épices
20g cubes citrons confits / 20g cubes oranges confites / 10g zestes citrons verts (facultatif)



Préparation

1. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le miel. Laisser refroidir.
2. Mélanger tous les ingrédients "secs" dans une calotte et ajouter le sirop. Mélanger le tout au fouet (comme une pâte à crêpes).
3. Ajouter le beurre fondu.
4. Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur. Faire cuire 30 min à 170°C four en chaleur tournante.
5. Démouler tiède.

Bon appétit

Recette partagée par Chantal

7. Préparer le sirop d'imbibage pendant la cuisson : presser l'orange, verser et mélanger le jus avec 1 c. à soupe d'eau et 30g de sucre dans une casserole puis mettre à chauffer. Garder à ébullition 1 minute puis retirer du feu et réserver.
8. Dès la fin de cuisson, sortir le cake, laisser tiédir 5 min et le démouler sur une grille (placer une assiette en-dessous). Badigeonner de sirop le cake avec un pinceau puis arroser la surface avec le reste du sirop.
9. Laisser 10 min sur la grille puis déplacer le cake sur un plat. Laisser encore 10 min puis l'emballer de film alimentaire (ce qui permet d'avoir une surface bien fondante, de renforcer les parfums et de conserver une texture très moelleuse) et le laisser complètement refroidir à température ambiante avant de savourer.



Bon appétit

Recette partagée par Evelyne

Cookies des enfants

Ingrédients

3 c. à soupe de sucre
3 c. à soupe de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
150g de farine
125g de pépites de chocolat
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

110g de beurre
1 oeuf



Préparation

1. Mélanger le sucre, la cassonade et le beurre fondu.
 2. Ajouter le sucre vanillé et l'œuf.
 3. Battre et ajouter petit à petit la farine, la levure et le sel.
 4. Continuer de mélanger avec une cuillère en bois, en versant les pépites de chocolat.
 5. Déposer des petits tas de pâte tous les 10 cm, sur une plaque de four avec du papier sulfurisé.
 6. Faire cuire à 200°C pendant 10 minutes.
- Option : remplacer les pépites de chocolat par des morceaux de noix ou des raisins secs.

Bon appétit

Recette partagée par Chantal

Gâteau à la framboise

Ingrédients

150g de farine
175g de sucre
1/2 sachet de levure chimique
1 00g de framboises surgelées

50 g de beurre
2 oeufs
1 zeste de citron bio
Sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine, la levure et le zeste de citron râpé.
4. Beurrer et fariner un moule puis verser la pâte.
5. Répartir les framboises surgelées par dessus et répartir un peu de beurre sur les framboises.
6. Faire cuire au four pendant 35 minutes.
7. Laisser le gâteau refroidir avant de démouler.
8. Saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit

Recette partagée par Françoise

Canistrelli - biscuits corses

Ingredients

300g de farine	20g de graines d'anis
100g de sucre	50g de vin blanc
1 sachet de levure ou	70g d'huile
Poudre à lever	
1 citron jaune	



Préparation

1. Prélever le zeste du citron et le hacher.
2. Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Y ajouter le sucre vanillé, 60g de sucre, les graines d'anis et le zeste. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte non collante et lisse. Préchauffer le four à 180°C.
3. Fariner le plan de travail, y étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur et saupoudrer avec le restant de sucre. Y couper des carrés de 3 cm de côté avec une roulette à pizza. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire 20 min au four.
4. Éteindre le four et y laisser reposer les canistrellis 5 min avant de les sortir.
5. Les laisser refroidir sur une grille avant de les déguster.

Bon appétit

Pain d'épices de Mémé Yette

Ingredients

250g de miel	100g de sucre
100g de beurre	1 sachet de levure
1 oeuf	1 c. à café de bicarbonate de soude
1 verre de lait	Épices pour pain d'épices
250g de farine	

Préparation

1. Faire fondre au bain-marie le miel avec le beurre et laisser tiédir.
2. Mélanger le sucre, l'oeuf et le lait.
3. Ajouter la farine, le bicarbonate, la levure et les épices puis mélanger.
4. Ajouter le miel et le beurre et bien mélanger.
5. Mettre dans un moule à cake beurré et fariné.
6. Faire cuire 35 min à 180°C.

Bon appétit

Recette partagée par Frédérique

Gâteau magique à la vanille

Ingredients

50cl de lait	1 c. à soupe d'eau
2 gousses de vanille	125g de beurre
4 oeufs	110g de farine
150g de sucre en poudre	1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé	

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Fendre les gousses de vanille, les gratter, mettre le lait à chauffer doucement avec les graines de vanille et les gousses. Éteindre dès que ça bout, laisser poser 1 heure.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œuf et fouetter les jaunes avec le sucre, le sucre vanillé et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le beurre préalablement fondu, la farine, le sel et mélanger à nouveau au fouet.
5. Retirer les gousses de vanille et verser le lait dans le mélange précédent, fouetter doucement.

6. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la préparation liquide en laissant quelques grumeaux.
7. Verser la préparation dans un moule à manqué chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Lisser la surface. Mettre le tout dans le four pendant 50 min à 1 heure, tout en surveillant la coloration du gâteau.
8. Après la cuisson, le gâteau est encore tremblotant, il faut le laisser au frais pendant au moins 4 heures.

Pourquoi magique ?

Le résultat final sera 1 gâteau avec 3 couches différentes en texture, pourtant vous n'aurez fait qu'une unique préparation. Il faudra être patient pour le déguster mais c'est un délice !



Bon appétit

Recette partagée par Hélène