



Photos : DR

Croquants aux amandes et graines de sésame

- 5 œufs
- 350 g de sucre en poudre
- 25 cl. d'huile
- 2 sachets de levure pâtissière
- 125 g d'amandes

- 100 g de graines de sésame
- La farine selon le mélange

Garniture

- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de nescafé

- Mettre le sucre en poudre et les œufs dans une jatte, travailler bien jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, ajouter l'huile en continuant à travailler, incorporer les amandes, les graines de sésame, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et un peu molle que la pâte à pain.
- Fractionner la pâte en des morceaux, rouler chaque morceau en forme de baguette.
- Mettre dans un récipient le jaune d'œuf et le sachet de nescafé, mélanger bien.
- Enduire les baguettes avec ce mélange, dessiner des traits avec une fourchette sur les baguettes et disposez-les sur une tôle huilée.
- Les mettre dans un four assez chaud pour faire une demi-cuisson, les sortir du four, découper délicatement des biais en lamelles à l'aide d'un couteau aiguisé en prenant soin de ne pas les briser (coupez-les chauds), les disposer encore une fois dans une tôle non huilée et faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Conservez-les dans une boîte bien fermée.

Meringues aux cacahuètes



- 500 g de sucre glace
 - 500 g de cacahuètes
 - 6 blancs d'œufs
 - 2 cuillerées à soupe d'huile
- Garniture**
- 50 g d'abricots confits

- Couper les abricots confits en petits cubes.
- Faire griller les cacahuètes dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et débarrassées de leur peau en les frottant, les moulin ensuite au moulin 2 fois.
- Dans un saladier mélanger les blancs d'œufs et le sucre glace.
- Battre avec un fouet électrique le mélange sur un bain-marie jusqu'à l'obtention d'une crème très lisse et qui tient aux branches du fouet, continuer à monter le mélange hors du bain-marie jusqu'à léger refroidissement.
- Incorporer délicatement la poudre de cacahuètes à ce mélange à l'aide d'une spatule en bois, ajouter l'huile.
- Façonner avec ce mélange des boules à l'aide d'une poche à douille, disposez-les sur une plaque huilée, garnissez-les avec les cubes d'abricots.
- Faire cuire dans un four doux, les sortir du four quand elles commencent à dorer.
- Conservez-les dans une boîte bien fermée.

Biscuits au chocolat noir

- 350 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 100 g de maïzena
- 150 g de chocolat noir
- Zeste de citron râpé
- 1 sachet de levure pâtissière
- La farine selon le mélange
- 1 petit pot de confiture d'abricot



- Travailler le sucre glace et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter le zeste de citron râpé, incorporer la maïzena, la levure, bien mélanger, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir bien pour obtenir une pâte homogène et très molle.
- Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de 2,5 cm de diamètre et presser des bouts de pâte de 6 cm sur une plaque huilée.
- Faire cuire dans un four moyennement chaud, coller les gâteaux deux par deux avec la confiture.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, plonger d'un seul côté les gâteaux dans le chocolat fondu, posez-les sur du papier paraffiné, laisser prendre.

Gâteau au chocolat et lait condensé

- 700 g de beurre
- 350 g de sucre glace
- 250 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure pâtissière
- 1 cuillerée à café d'arôme d'amandes
- Une boîte de lait condensé sucré
- La farine selon le mélange



- Mettre dans une cocotte l'eau bouillante et placer à l'intérieur le lait condensé sucré et laisser cuire 45 minutes, il faut obtenir une crème caramélisée.
- Travailler le sucre glace et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter le cacao, bien mélanger, ajouter l'arôme d'amandes, la levure, la farine tamisée peu à peu et pétrir bien pour obtenir une pâte homogène et molle.
- Mettre la pâte dans une poche à douille dentelée et presser pour donner la forme d'une petite fleur, disposez-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.
- Faire cuire dans un four moyennement chaud, coller deux fleurs avec la crème caramélisée pour former un seul gâteau, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement des fleurs.
- Conservez-les dans une boîte bien fermée.

- 1 poitrine de poulet
- 2 triangles de fromage
- 2 œufs
- 1 c. à s. de maïzena
- Un peu de safran
- Sel, poivre



Tortilla au poulet

- Désosser la poitrine de poulet.
- Mettre cette viande dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Laisser cuire pendant 20 minutes. Égoutter et hacher très finement.
- Dans un saladier mélanger la viande (de poulet) hachée, les triangles de fromage, les œufs, maïzena, safran, sel et poivre.
- Repartir la préparation dans des petits moules à tarte beurrés.
- Faire cuire au four à 180° C pendant 20 minutes.
- Servir aussitôt.