

## Recettes réalisées lors de La Gallaisienne

### **Biscuits aux flocons d'avoine**

Préparation

30 min

Cuisson

25 min

Ingrédients

100 g farine fermentante, 2 sachets sucre vanillé, 200 g flocons d'avoine, 2 cuillères à soupe lait, 150 g beurre ramolli, 150 g sucre

Préparation

Préchauffez le four à 175°C.

Versez tous les ingrédients dans un bol .

Pétrissez le mélange jusqu'à obtenir une pate ferme dont vous faites un rouleau et placez celui-ci au frigo jusqu'à ce qu'il durcisse.

Coupez-le ensuite en tranches que vous placerez sur une feuille de cuisson en les espaçant un peu.

Cuisez-les au milieu d'un four de 175°C environ 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

### **Mini-cakes à la noix de coco**

Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Ingrédients

100 g beurre, 2 œufs, 150 g sucre, 100 ml lait, 5 ml levure chimique, 125 g farine, 100 ml noix de coco râpée

Préparation

Préchauffez le four à 190°C.

Mettez le beurre en morceaux et le laissez fondre au micro-ondes ou au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, le lait et le beurre fondu.

Ajoutez la levure chimique, la farine, la noix de coco râpée. Fouettez et en cas de résistance, finissez de mélanger à la spatule.

Versez cette préparation dans un moule silicone mini-muffins et faites cuire 15 minutes environ à 190 °C.

Laissez les mini-cakes refroidir hors du four avant de les démouler.

## Recettes réalisées lors de La Gallaisienne

### **Muffins aux raisins secs**

Préparation

30 min

Cuisson

25 min

Ingrédients

250 g farine, 125 g sucre, 3 cuillères à café poudre chimique, 1 pincée sel, 1 œuf, 25 cl lait, 60 g beurre, 100 g raisins secs, 1 tasse d'eau tiède.

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Faites tremper les raisins secs dans la tasse d'eau tiède pendant 15 min.

Dans un saladier, battez l'œuf battu avec le lait et le beurre fondu.

Incorporez le contenu du bol avec œuf, lait et beurre dans le saladier contenant la farine.

Mélangez délicatement et rapidement.

Egouttez les raisins secs sur un papier absorbant.

Les enrobez de farine pour éviter qu'ils ne collent à la pâte lors de la cuisson.

Incorporez les raisins secs à la pâte. Si nécessaire, beurrez les moules et les remplir de pâte aux 2/3.

Faites cuire pendant 25 minutes.

### **Palmiers**

Préparation

40 min

Cuisson

15 à 20 min

Ingrédients

Pâte feuilletée, cassonade.

Préparation

Disposez le rouleau de pâte feuilletée sur votre plan de travail.

Saupoudrez de cassonade sur et sous la pâte feuilletée.

Roulez la pâte de chaque côté vers le milieu .

Mettez au congélateur pendant environ 30 min. Le pâte durcira et sera plus facile à couper.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le rouleau en tranches.

Disposez les palmiers sur une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire 15 à 20 min à 180°C. Les palmiers doivent être juste dorés.

Sortez-le du four, les décollez et les laissez refroidir sur une grille.

## **Palets des dames**

Préparation

30 min

Cuisson

8-10 min

Ingrédients

125 g raisins secs, 2 cuillères à soupe jus d'orange (ou rhum), 125 g beurre, 100 g sucre, 150 g farine, 2 œufs, pincée sel.

Préparation

Mettez les raisins secs dans un bol et les laissez macérer dans le jus d'orange (ou rhum). Bien mélangez le beurre mou avec le sucre.

Ajoutez le sel et les œufs battus.

Ajoutez ensuite la farine et fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Bien égouttez les raisins secs et les ajoutez à la pâte.

A l'aide de 2 cuillères à café, déposez des petits tas de pâtes assez espacés sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson.

Laissez la pâte s'étaler quelques minutes puis faites cuire au four environ 8-10 min à 180°C. Ils sont cuits lorsqu'ils sont dorés autour et clairs au centre.

Laissez les sécher sur une grille.

## **Mini-charlottes bananes et chocolat**

Préparation

20 min

Cuisson

15-17 min

Ingrédients

2 œufs, 80 g sirop d'agave, 80 g flocons d'avoine, 130 g crème fraîche non battue, 60 g pépites de chocolat, 2 petites bananes.

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sirop d'agave, les flocons d'avoine et la crème fraîche.

Ajoutez ensuite les pépites de chocolat ainsi que les bananes coupées en petits morceaux.

Versez le mélange dans des petits moules en silicone.

Faites cuire au four pendant 15-17 min à 200°C.

## Recettes réalisées lors de La Gallaisienne