

Rochers à la noix de coco

100 gr de noix coco rapée

100 gr de sucre

2 œufs

1 cuillère à soupe de farine

Former des petites boules sur du papier sulfurisé

Mettre au four 220° environ 9 min

Brownies

200 gr de chocolat noir

3 œufs

150 gr de sucre

150 gr de beurre

60 gr de farine

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Faire fondre le chocolat et le beurre

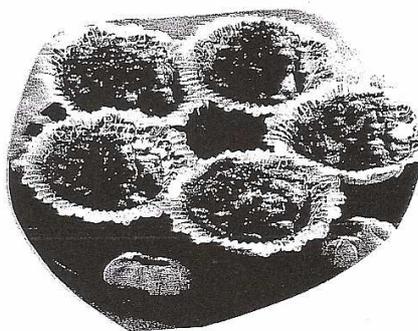
Mélanger le reste des ingrédients

Mélanger le tout

Mettre dans un moule beurré et fariné

Mettre au four 180° pendant 15 min plus 5 min four éteint

Facultatif : noix de pécan, pépites de chocolat



Gâteau fourré aux pommes

250 gr de beurre
250 gr de farine
250 gr de sucre
5 œufs entiers
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 /2 sachet de levure
4 pommes

Mettre dans une terrine la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel, la levure.

Mélanger et creuser un puits

Ajouter le beurre fondu, puis les jaunes d'œufs.

Mélanger le tout avec 3 cuillerées de lait.

Battre les blancs en neige, les incorporer.

Mettre la pâte dans un moule beurré.

Couper les pommes, les répartir

Mettre au four th 6 pendant 45 minutes environ

Tarte normande

1 pâte brisée

5 pommes

20 cl de crème fraîche

180 gr de sucre

2 œufs

50 gr de beurre fondu

1 cuillerée à café de farine

1 cuillerée à café de cannelle (facultatif)

Mettre la pâte brisée sur un moule beurré et fariné, piquer

Mettre les pommes en morceaux (quartiers assez épais)

Mélanger le reste des ingrédients

Verser le mélange sur les pommes

Mettre au four 200° environ 45 min