



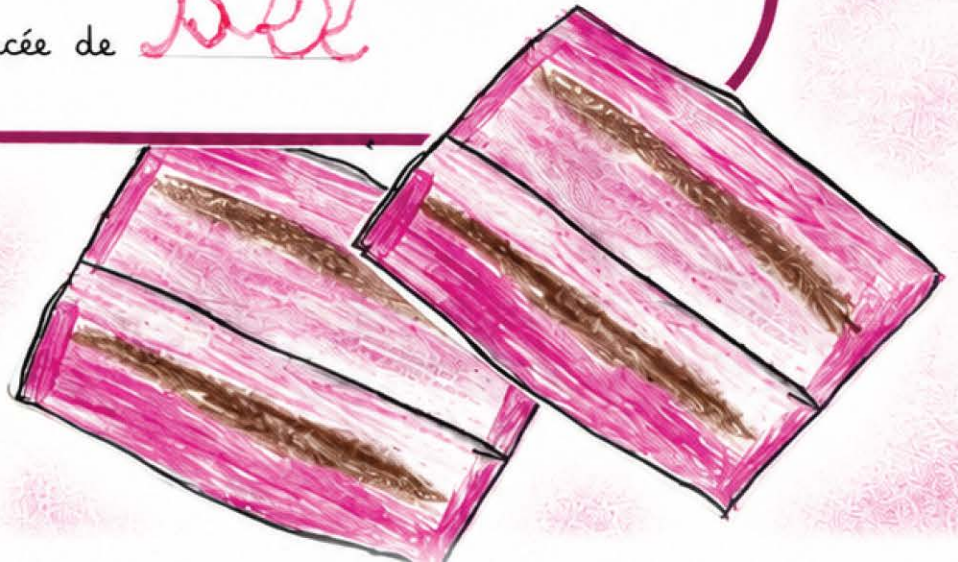
Les recettes
des
petits
cachottiers



Gâteau chocolat & betterave

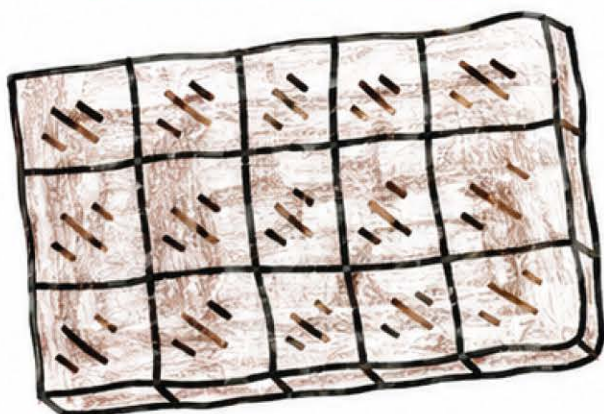


- 200g de chocolat
- 200g de betterave
cruées
- 3 œufs
- 80g de sucrose roux
- 80g de farine
- 1 sachet de levure
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel

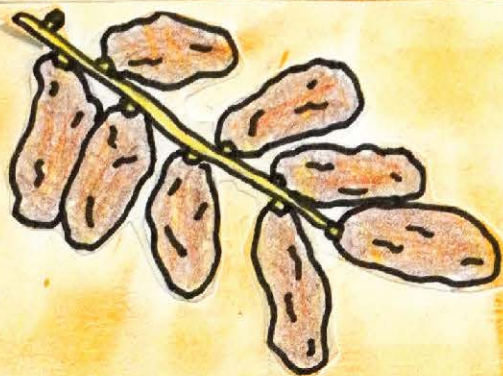




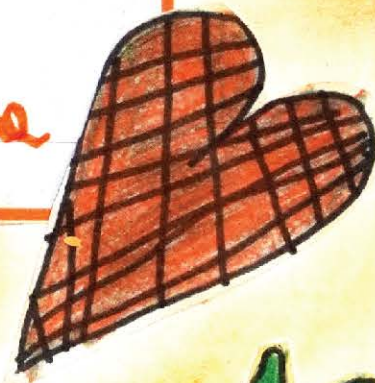
1. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre
2. Dans un recipient, battre les œufs, le sucré roux, la farine et la levure
3. Incorporer le chocolat et mélanger.
4. Réduire en purée les betteraves cuites et les ajouter au mélange.
5. Verser dans un moule et enfourner à 180° pendant 45mn.



Gaufres carotte & dattes



- 4 carottes
- 4 dattes
- 3 œufs
- 80g de flocon
d'avoine

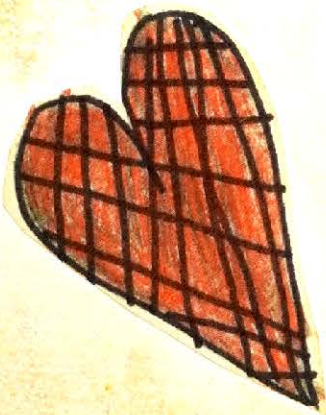




1-Éplucher les carottes et dénoyauter les dattes

2-Mettre les carottes et les dattes dans un mixeur avec les œufs

3-Ajouter les flocons d'avoine. Et mixer le tout.

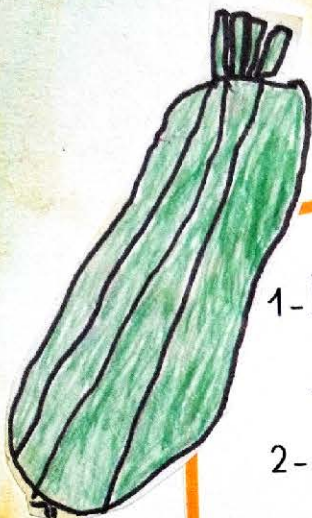


Brioche à la courgette



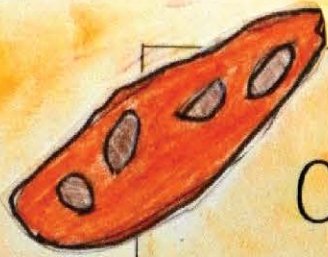
- 30g d' eau
- 7g de levure de boulanger
- 240g de courgette
- 500g de farine
- 8g de sel
- 50g de sucré
- 70g d'huile d' olive
- Un peu de lait





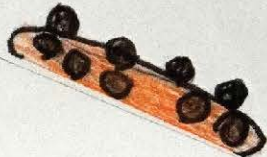
- 1- Diluer la levure dans l'eau tiède pendant 10mn.
- 2- Dans un robot, mixer la courgette jusqu'à ce qu'elle devienne liquide.
- 3- Ajouter la farine, la courgette, le sucre, l'huile.
Pétrir
- 4- Laisser reposer la pâte 2h, dégazer puis former 6 boules dans un moule.
- 5- Badigeonner de lait.
- 6- Enfourner à 180° pendant 30mn.

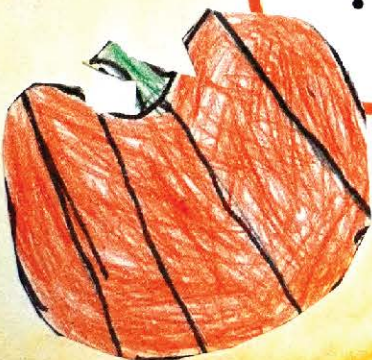




Cookies chocolat & potiron



- 75g de potiron
- 1 jaune d'œuf 
- 85g de beurre
- 85g de sucre rouge
- 1 pincée de sel
- 180g de farine
- 1 sachet de levure
- 115g de pépites de chocolat





1. Dans un saladier, mélanger le beurre
et le sucre



2. Ajouter le jaune d'œuf et la purée de
potiron

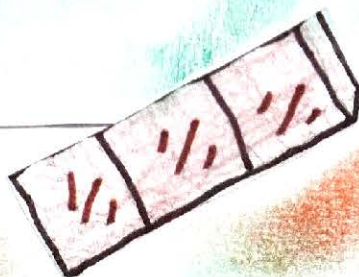
3. Puis ajouter la farine, le sel, la
levure puis les épices de
chocolat



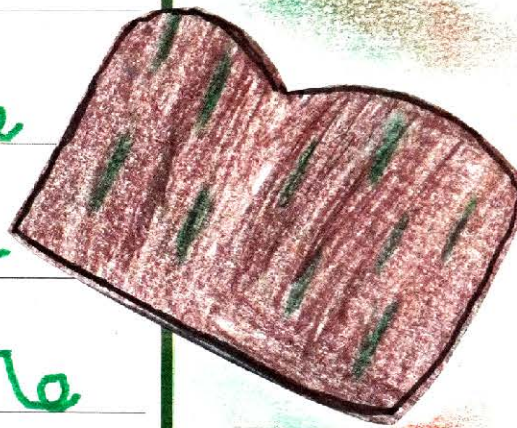
4. Enfourner 12mn à 180°



Gâteau chocolat & courgette



- 200g de **chocolat**
- 3 œufs
- 50g de **sucré**
- 1 petite **courgette**
- 70g de **farine**
- 1 sachet de **levure**
- 1 pincée de **sel**





1- Préchauffer le four à 180°.

2- Faire fondre le chocolat au bain-marie.



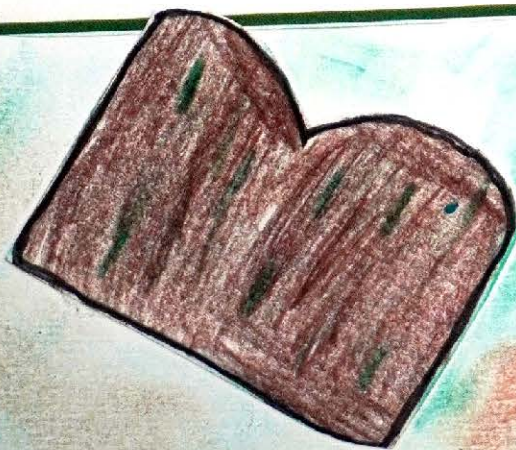
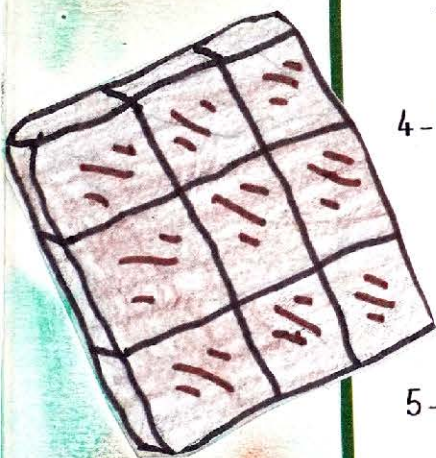
3- Dans un grand saladier, fouetter les œufs et le sucré.

4- Laver et éplucher la courgette.

Puis râper-la finement. Ajouter-la à la préparation.

5- verser le chocolat fondu dans le mélange. Puis ajouter la farine, la levure et le sel.

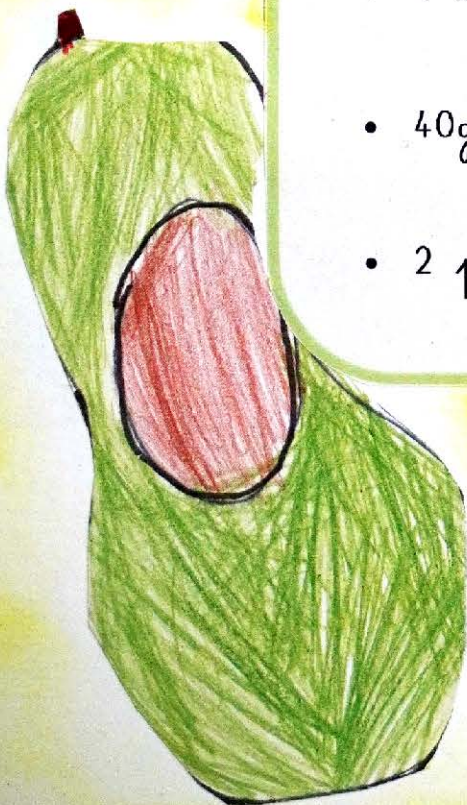
6- Verser dans le moule puis enfourner pendant 25mn.



Dômes avocat & citron



- 2 avocats mûrs
- 1 citron
- 2 œufs
- 200g de farine
- 80g de sucre roux
- 1 sachet de levure
- 40g d'huile d'olive
- 2 pincées de sel





1- Dans un saladier, déposer les œufs, la chair d'avocat, le jus d'un citron, l'huile d'olive et le sucré. Mixer l'ensemble.

2- Ajouter la farine, la levure et le sel.

3- Râper le zeste du citron.

4- Verser la pâte dans un dôme.

5- Mettre au four à 180° pendant 45 min.



