

## CREME AUX EPICES CHAÏ

<p>Pour 4 personnes Préparation 5mn – Cuisson 5mn Repos 45mn 4 verrines – boule à thé 200g de lait 2cs de thé chaï 30g de sucre 10g de maïzena 150g de crème fraîche</p>	<p>1 Faire chauffer le lait dans une casserole. Mettre le thé Laisser infuser pendant 20mn avant de filtrer (si vous n'avez pas de boule à thé) 2- Placer la casserole avec le lait infusé sur le feu moyen. Ajouter le sucre, la maïzena, et la crème en fouettant bien et de manière continue. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Le mélange commence à épaissir après une minute. Retirer du feu et laisser refroidir.</p>
--	---

## BISCOTTI AUX AMANDES

<p>Pour 30 biscuits Préparation 20mn – Cuisson 40mn -Repos 30mn 60g de beurre demi-sel à température ambiante 200g de sucre 4 œufs + 1 dorure 350g de farine 1cc de levure chimique 150g d'amandes</p>	<p>1/ Fouettez le beurre avec le sucre. Ajouter les œufs en mélangeant bien. Versez ensuite la farine et la levure. Coupez les amandes grossièrement et ajoutez les à la pâte 2/ Étalez la pâte de manière assez épaisse sur environ 2cm. Placer au frais pendant 30mn 3/ Préchauffez le four à 165°C (Term 5-6). Utilisez une plaque recouverte de papier sulfurisé pour la cuisson. Découpez des bandes de 5cm. Badigeonnez les d'œuf battu. Enfourez pour 30mn.</p>
--	--

## BANANA BALL EXPRESS

<p>Pour 4 personnes 1 banane bien mure 2cs de purée de cajou 1cc de miel 30g de poudre d'amandes 50g de farine de coco 1cc de cannelle Noix de coco en poudre pour décorer</p>	<p>1/ Ecrasez la banane puis incorporez tous les autres ingrédients sauf la noix de coco en poudre. La pâte doit devenir homogène et assez consistante Formez ensuite de petites boules à l'aide de vos mains et roulez-les dans la noix de coco en poudre. C'est prêt</p>
--	--

## Tzemet Kuch

<p>Pour 16 carrés Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes Ingrédients 125g de beurre ramolli 125g de sucre 1 œuf 1 pincée de sel 250g de farine T65 Sucre en poudre Cannelle</p>	<p>Mélanger le beurre ramolli et le sucre. Ajouter l'œuf et le sel. Ajouter progressivement la farine, pour obtenir une boule de pâte. L'étaler à la main dans un moule rond de 20cm ou carré de 18cm, et découper ensuite des carrés (enfin, des bandes en longueur et en largeur), saupoudrer de sucre et de cannelle Enfourner pour 20 minutes à 180°. Dès la sortie du four, redécouper les carrés (les marques se seront un peu refermées à la cuisson, mais ce sera plus simple que si vous n'avez pas prédécoupé)</p>
--	--

## Biscotti

<p>Pour une vingtaine de pièces</p> <p>Préparation : 10 minutes   Cuisson : 35 minutes</p> <p>280 g de farine T65 30 g de cacao amer en poudre 1 sachet de levure chimique 90 g de beurre demi-sel mou 120 g de sucre en poudre 50g de cassonade 2 gros œufs 125 g de pistaches 80g cranberries ou raisins secs 50g de pépites de chocolat</p>	<p>Mélanger les poudres (farine, cacao, levure) pour éviter tout grumeau.</p> <p>Battre au robot (ou avec une cuillère en bois) beurre et sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs et bien mélanger.</p> <p>Incorporer le mélange de poudres, puis les pistaches décortiquées et non salées (coupées grossièrement en morceaux, le chocolat et les cranberries. A ce stade il ne faut plus trop mélanger la pâte, juste assez pour répartir la garniture.</p> <p>Cuire 25 minutes à 180°. Laisser refroidir hors du four 5 minutes pour permettre au pain de se solidifier légèrement (baisser la température du four à 150°) et couper des tranches de 2/2.5 cm d'épaisseur (moins, ça casse, plus, ça ne croustille pas assez).</p> <p>Ré-enfourner 8/10 minutes et laisser refroidir sur une grille.</p>
--	---

## Streusel framboise

<p><i>Préparation : 30 minutes</i> <i>Repos : 30 minutes</i> <i>Cuisson : 15 minutes</i></p> <p>Pour 40 streusels</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•75 g de beurre mou</li><li>•75 g de sucre semoule</li><li>•75 g de poudre d'amandes</li><li>•75 g de farine</li><li>•1 g de sel</li><li>•Quelques pincées de vanille en poudre</li><li>•150 g de confiture de framboise</li></ul>	<p>Mettez le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine, le sel et la vanille dans un récipient. Mélangez du bout des doigts pour créer des amalgames de pâte.</p> <p>Une fois le streusel obtenu (il forme comme des petits rochers), mettez le tout en boule, et déposez au réfrigérateur une bonne trentaine de minutes.</p> <p>Préchauffez votre four à 180 °C.</p> <p>Façonnez deux boudins de 2 cm de diamètre, et coupez des morceaux, roulez en boules de la taille d'une balle de ping-pong..</p> <p>Aplatissez-les légèrement puis, à l'aide du pouce, faites un petit trou au milieu (sans percer). Remplissez de confiture de framboise (à l'aide d'un petit cornet en papier ou simplement d'une cueillièrre), mettez à cuire au four une quinzaine de minutes à 180°C.</p> <p>Sortez les streusels du four et laissez-les un peu refroidir, remettez un peu de confiture si elle a disparu !</p>
--	--

## Tzemet Kuch

<p>Pour 16 carrés</p> <p>Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes</p> <p>Ingrédients</p> <p>125g de beurre ramolli 125g de sucre 1 œuf 1 pincée de sel 250g de farine T65 Sucre en poudre Cannelle</p>	<p>Mélanger le beurre ramolli et le sucre. Ajouter l'œuf et le sel. Ajouter progressivement la farine, pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>L'étaler à la main dans un moule rond de 20cm ou carré de 18cm, et découper ensuite des carrés (enfin, des bandes en longueur et en largeur), saupoudrer de sucre et de cannelle</p> <p>Enfourner pour 20 minutes à 180°. Dès la sortie du four, redécouper les carrés (les marques se seront un peu refermées à la cuisson, mais ce sera plus simple que si vous n'avez pas prédécoupé)</p>
---	--