



# Tartine de Rouget au Pesto Rouge

*Pour 4 personnes :*

- 4 tranches de pain complet ou de campagne
- 4 filets de rouget
- 300 g de tomates confites
- 60 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 feuilles de pain au sésame **Sur le Sentiers des Bergers** (facultatif)
- quelques branches de basilic

1. Mixer les tomates confites avec le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse puis réserver.

2. Faire griller les tranches de pain et émietter les feuilles de pain. Réserver.

3. Une fois les filets de rouget écaillés et lavés, les saisir côté peau à la poêle pendant 5 minutes.

4. Tartiner généreusement le pesto sur les tranches de pain grillées, disposer deux bonnes pincées de miettes de feuilles de pain.

5. Déposer ensuite les filets de rouget grillés, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'une branche de basilic puis servir sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Je vous invite à accompagner ces délicieuses tartines d'une salade verte ou encore d'un velouté de saison. ☐

On oublie parfois à quel point le rouget est un poisson fantastique et ce mariage avec le pesto de tomate est à tomber ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



# Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

*Pour une douzaine de moelleux :*

- **150 g de chocolat noir**
- **40 g de sucre**
- **40 g de beurre**
- **25 g de farine**
- **une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à café de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.
3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.
6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.
8. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Bon alors là, c'est le succès assuré ! Vous n'aurez même pas le temps de les démouler que ces petits

moelleux auront disparus ! ☐

Un vrai délice que l'on peut accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

---



# Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère

*Pour une belle poêlée de cèpes :*

- **des cèpes fraîchement cueillis**
- **1 ou 2 gousses d'ail (type Rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de persil frais**
- **sel, poivre**
- **fleur de sel**

1. Nettoyer les cèpes à l'aide d'une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l'eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l'ail à la main ou tout simplement à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d'huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.
6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.

7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu'à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.

8. Terminer en versant l'ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c'est prêt ! ☐

☐ Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille ! ☐  
Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c'est juste à tomber ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



# Pâtes Tagliatelles au Crumble de Chorizo

*Pour 4/5 personnes :*

- 500 g de pâtes fraîches (ici des tagliatelles)
- 50 g de chorizo doux ou fort (ici un chorizo d'exception de la « Maison Petricorena »)
- 50 g de chapelure
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- de l'huile d'olive
- sel, poivre

1. Mettre à chauffer une poêle avec deux grosses noix de beurre.

2. Éplucher les échalotes et la gousse d'ail.

3. Enlever la peau du chorizo puis le couper grossièrement en morceau. Les mixer ensuite à l'aide d'un hachoir électrique jusqu'à obtenir de petites miettes de chorizo.

4. Une fois le beurre fondu dans la poêle, ajouter les échalotes ciselées ainsi qu'une pincée de sel. Faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes à feu doux.

5. Ajouter ensuite le chorizo, la chapelure avec la gousse d'ail pressée ainsi que 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

6. Mélanger puis cuire le tout une dizaine de minutes jusqu'à ce que la préparation devienne croustillante et de la texture sablonneuse d'un crumble.

7. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans un gros volume d'eau salée suivant les indications du paquet.

8. Une fois égouttées, dresser les pâtes puis saupoudrer le tout de crumble à base de chorizo et terminer par un filet d'huile : c'est prêt ! ☐

☐ En voilà une belle idée de recette pour accompagner de délicieuses pâtes fraîches, si possible artisanales ! ☐

Pour les gourmands, il est bien évidemment possible d'ajouter du parmesan râpé ou encore un filet de jus de citron : tout simplement succulent ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



## Moelleux à la Pistache Cœur

# Framboise

Pour une douzaine de moelleux :

- **140 g de poudre d'amandes**
- **125 g de blancs d'œufs**
- **125 g de beurre**
- **110 g de sucre glace**
- **60 g de pâte de pistache**
- **2 cuillères à soupe bombées de farine**
- **1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.
3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.
6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.
7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus ! ☐

Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.

Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



# Gratin de Courgette, Comté et Jambon de Pays

*Pour 6 personnes :*

- **5 courgettes**
- **une vingtaine de tranches de jambon de pays**
- **400 g de comté**
- **1 gousse d'ail**
- **de l'huile d'olive**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les courgettes puis les tailler en lamelles dans le sens de la longueur.
3. Couper tout le comté en tranches de 5 millimètres d'épaisseur.
4. Dans un plat à gratin généreusement beurré, frotter le fond avec la gousse d'ail.
5. Ajuster la taille des tranches de courgettes, comté et jambon à la largeur du plat.
6. Commencer en plaçant à la verticale une lamelle de courgette, une tranche de jambon puis du comté.
7. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer en salant et en poivrant puis par un filet d'huile d'olive sur l'ensemble du plat.
8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que l'ensemble soit bien cuit et gratiné : c'est prêt !

□

□ Je trouve que cette recette reflète bien la transition entre les recettes de l'été à base de courgettes et celles de l'automne à savoir les bons gratins qu'on aime tant ! □

On peut bien évidemment remplacer le comté par de l'emmental ou même de la mozzarella ! □





Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

---



# Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtisserie**
- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐



□ Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille. □

Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! □

---



# Brandade de Lieu Noir

*Pour 6/8 personnes :*

- **1,5 kg de pommes de terre**
- **600 g de filet de lieu noir**
- **50 cl de lait demi-écrémé**
- **20 g de beurre demi-sel**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de persil**
- **du parmesan râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.

2. Pendant ce temps, mettre le lieu noir dans un plat en verre puis l'assaisonner d'un bon filet d'huile d'olive ainsi que de sel et de poivre.

3. Le mettre à cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant 5 minutes environ.  
A la sortie les filets doivent s'effeuiller et être parfaitement cuit.

4. En parallèle, faire chauffer le lait jusqu'à ébullition puis réserver.

5. Une fois les pommes de terre cuites, les passer au moulin à légumes en alternant avec le lait chaud.

6. Incorporer le beurre puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une purée bien lisse.
7. Émietter ensuite le lieu noir puis l'ajouter à la préparation avec l'ail et le persil finement hachés. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
8. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
9. Verser le tout dans un plat à gratin généreusement beurré puis saupoudrer légèrement le dessus de parmesan.
10. Enfourner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à coloration de la brandade : c'est prêt ! ☐

☐ Ce plat est un réel coup de cœur ! On connaît tous la traditionnelle brandade de morue. Le lieu noir est une excellente alternative pour ceux qui n'aiment pas le goût assez fort de la morue. ☐  
Il est également possible de varier les poissons avec notamment le cabillaud ou encore la perche ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 



# Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

*Pour 6/8 personnes :*

- 440 g de sucre en poudre
- 160 g de noix de coco râpée
- 160 g d'eau
- 150 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 4 œufs

- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.
4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.
7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.
8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.
9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.
10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise. ☐  
Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 



# Tarte à la Ricotta, aux Courgettes et aux Lardons

*Pour 6/8 personnes :*

- **1 pâte brisée (la recette par ici !)**
- **2 ou 3 courgettes (suivant la taille)**
- **250 g de ricotta**
- **200 g de lardons**
- **60 g de parmesan râpé**
- **2-3 branches de basilic frais**
- **2 œufs**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis couper les extrémités. Les tailler ensuite en morceaux.

2. Dans une poêle bien chaude faire revenir les courgettes une dizaine de minutes avec un peu d'huile d'olive.

Une fois cuites, égoutter celles-ci sur un papier absorbant.

3. Faire revenir ensuite les lardons pendant 5-6 minutes. Réserver.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la ricotta et le parmesan. Assaisonner en sel et en poivre.

6. Ajouter à la préparation les courgettes, les lardons puis le basilic ciselé. Réserver.

7. Dans un moule à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond généreusement à l'aide d'une fourchette.

8. Verser ensuite le mélange courgettes/ricotta/lardons en prenant soin de le répartir uniformément.

9. Enfourner le tout pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ En entrée froide ou en plat principal tiède accompagné d'une salade verte de saison, libre à vous de choisir comment vous voulez déguster cette tarte. ☐

Quoiqu'il en soit, c'est un délice ! L'ensemble des ingrédients apporte des saveurs en bouche plaisantes et uniques ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Tarte Chocolat Noisette

*Pour 6 à 8 personnes :*

- **375 g de crème fleurette**
- **300 g de chocolat noir**
- **250 g de farine**
- **140 g de sucre en poudre**
- **125 g de beurre mou**
- **100 g de noisettes entières**
- **30 g de poudre de noisette**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Nous allons commencer par préparer la pâte. Pour cela ajouter 80 grammes de sucre au beurre mou, dans un saladier ou dans le bol du robot, puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un ensemble bien crémeux.
2. Ajouter ensuite l'œuf puis travailler à nouveau le tout.
3. Verser la poudre de noisette avec la pincée de sel puis mélanger.
4. Incorporer enfin la farine petit à petit jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène.
5. Filmer la boule de pâte puis la placer au frais pendant au moins 2 heures.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Étaler ensuite la pâte finement puis la disposer dans un moule à tarte en prenant soin de piquer le

fond à l'aide d'une fourchette.

8. Recouvrir la pâte à tarte de papier sulfurisé et verser ensuite des billes de cuisson ou des haricots secs.

9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

10. Retirer ensuite les billes de cuisson avec le papier sulfurisé et remettre à cuire pour 15 minutes supplémentaires afin d'obtenir un fond de tarte bien doré.

Une fois bien cuit, laisser refroidir sur une grille.

11. Faire chauffer la crème fleurette avec le reste de sucre (soit 60 grammes) en remuant constamment afin que le tout n'accroche pas.

12. Hacher le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes avec un peu d'eau.

13. Une fois le chocolat fondu, verser la crème bien chaude (la sortir du feu dès qu'elle boue) en 3 fois en pensant à chaque fois à bien mélanger.

On doit obtenir une ganache bien lisse et bien brillante.

14. Verser la ganache sur le fond de tarte puis laisser refroidir.

15. Hacher les noisettes grossièrement puis parsemer le dessus de la tarte.

16. Placer la tarte au réfrigérateur au minimum 3 heures avant la dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette tarte est tout simplement un délice ! Vous verrez elle fond toute seule en bouche, elle est légère et non bourrative ! ☐

Si vous n'avez pas de noisettes, bien entendu qu'il est possible de les remplacer par des noix, des noix de macadamia ou même encore des pistaches ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Linguines aux Courgettes et Crevettes


*Pour 6 personnes :*

- **1 paquet de pâtes linguines (500 g)**
- **3 belles courgettes**
- **400 g de crevettes cuites décortiquées**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis les tailler en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
2. Ensuite les faire revenir à la poêle, dans un peu d'huile d'olive, pendant une vingtaine de minutes.
3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les indications du paquet (environ une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante) puis les égoutter.
4. Ajouter ensuite les crevettes avec les courgettes revenues puis poursuivre la cuisson pendant une dizaine minutes en prenant soin de bien assaisonner en sel et en poivre.
5. Verser enfin la crème fraîche puis laisser réduire quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
6. Mélanger les linguines avec la préparation courgettes/crevettes jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène : c'est prêt ! ☐

☐ A la dégustation, il est possible de saupoudrer les pâtes de parmesan ou de gruyère râpé. Mais rien d'obligatoire ! ☐

Ici j'utilise des linguines et bien évidemment que l'on peut varier les pâtes avec des : penne, spaghetti, farfalle... à vous de choisir ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !







# Bruschetta à l'Italienne

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon cru
- 4 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 courgette
- 1 grosse tomate
- 1 boule de mozzarella di bufala
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de basilic
- de l'huile d'olive
- du poivre au moulin

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.

3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les frotter avec l'ail et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive.

4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.

5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d'une cuillère à soupe de sauce tomate.

6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella. Assaisonner d'un coup de mouline à poivre.

7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.

8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c'est prêt ! ☐

□ On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l'apéritif ou bien accompagnées d'une bonne salade verte de saison ! □

Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines ! □

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Dos de Cabillaud Pané au Crumble Citronné

*Pour 4 personnes :*

- 4 morceaux de dos de cabillaud (ou autre poisson : dos de lieu noir par exemple)
- 50 g de farine
- 40 g de beurre
- 30 g de chapelure
- 1 citron jaune bio
- huile d'olive
- sel, poivre et du sel fin au piment d'Espelette (**ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la « Maison Petricorena »**)

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Pour préparer la pâte à crumble citronnée : mélanger la farine avec la chapelure et les zestes de citron. Saler et poivrer.

3. Ajouter ensuite le beurre fondu puis mélanger à nouveau le tout à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance sablonneuse assez fine.

4. Dans un plat allant au four et généreusement huilé, déposer les dos de cabillaud puis les retourner de manière à les huiler également.

5. Saupoudrer et recouvrir les dos de pâte crumble citronnée.

6. Enfourner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que le tout soit bien coloré. Assaisonner avec le sel au piment d'Espelette : c'est prêt ! ☐

☐ Alors là, cette recette c'est le coup de cœur assuré ! ☐ Pour ma part, j'ai servi ces dos de cabillaud avec du riz basmati auquel j'ai rajouté des oignons revenus : un délice ! ☐

Comme indiqué dans les ingrédients de la recette, vous pouvez varier les poissons : cabillaud, lieu, perche... à vous de choisir ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 

---



# Briochettes Streusel aux Myrtilles

*Pour une douzaine de briochettes :*

**Pour les briochettes :**

- 260 g de farine
- 120 g de beurre très froid
- 100 g de myrtilles fraîches ou congelées
- 50 g de sucre
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 3 œufs

## Pour le streusel :

- **80 g de farine**
- **50 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **1 cuillère à café de poudre d'amande**

1. Commençons par la préparation des briochettes : pour cela, émietter la levure dans un peu d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de sucre. Laisser mousser pendant une bonne dizaine de minutes.
2. Verser la farine, le sucre restant dans un saladier ou dans le bol du robot puis ajouter la levure.
3. Commencer à mélanger doucement en incorporant un à un les œufs puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène.
4. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en morceaux puis pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ainsi le beurre parfaitement incorporé.
5. Couvrir le bol ou le saladier d'un torchon humide puis laisser lever au minimum 3 heures à température ambiante. (Pour ma part, je laisse lever toute une nuit)
6. Une fois levée, malaxer la pâte quelques secondes pour la « dégazer ».
7. Diviser la pâte en une douzaine de petites portions puis incorporer des myrtilles dans chacune et en faire des boules.
8. Disposer ces boules dans des moules à muffin généreusement beurrés.
9. Laisser lever le tout pendant une trentaine de minutes à température ambiante.
10. Pour terminer, préparons le streusel : travailler le beurre mélangé à la farine, au sucre et à la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à obtenir d'une texture sablonneuse.
11. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
12. Parsemer généreusement les briochettes de streusel.
13. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson et une fois les briochettes légèrement colorées, les démouler et les servir tièdes au froides : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites briochettes se dégusteront accompagnées de confiture de myrtilles pour ceux qui en redemandent encore mais également avec une boule de glace ou encore une crème anglaise ou chocolat ! ☐

On peut également remplacer les myrtilles par des groseilles ou des cassis ou encore n'importe quel

fruit rouge ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😊