Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

- **2 blancs d'œufs (à chaleur ambiante)**
- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis commencer à battre lentement.

3. Une fois que les blancs d'œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.

4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.

5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
   Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d'oiseau.

6. Dresser à l'aide d'une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d'elles.

7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.

8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c'est prêt !

   Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits !
   Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et à température ambiante. :P➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâtes Sautées aux Girolles et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **500 g de pâtes (type Linguine ou Spaghettis)**
- **500 g de girolles (lavées et triées)**
- **400 g de lardons**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

2. Égoutter les pâtes puis réserver.

3. Dans une poêle faire revenir les lardons à feu doux pendant 5 minutes.

4. Ajouter ensuite les girolles puis cuire le tout pendant 15/20 minutes en prenant soin de bien mélanger de temps en temps.

5. Une fois les lardons et girolles cuits, ajouter la crème fraîche puis mélanger. Laisser épaissir pendant quelques minutes.

6. Verser les pâtes dans la poêle et mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

7. Assaisonner en sel et poivre puis incorporer le persil finement ciselé et faire revenir le tout quelques minutes : c'est prêt !

   Grâce à cette recette simple et authentique, toutes les saveurs de la girolle exploseront en bouche. Il est possible d'agrémenter le tout de parmesan ou gruyère râpé.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Biscuits Suédois à l'Anis

Pour une quarantaine de biscuits :

- **250 g de farine**
- **240 g de sucre**
- **150 g de beurre pommade (refroidi à température ambiante)**
- **50 g de miel liquide**
- **2 cuillères à soupe bien pleines de grains d'anis**
- **1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

2. Tamiser dans un saladier la farine et le bicarbonate.

3. Dans un autre saladier, ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec le sucre et le miel puis battre énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.

4. Verser ensuite le mélange farine/bicarbonate et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

5. Terminer en incorporant les grains d'anis à la préparation.

6. Diviser la pâte en 4 morceaux égaux puis former des boudins de 30 cm de long.

7. Disposer 2 boudins sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.

8. Aplatir légèrement les boudins jusqu'à ce qu'ils fassent 4 cm de large. On obtient donc deux morceaux de pâtes de 30 cm de long sur 4 cm de large.

9. Enfourner pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bordures et extrémités de chacun colorent bien.

10. Sortir le tout du four, découper les pâtes en diagonale, laisser refroidir : c'est prêt !

    Ces biscuits se conserveront très longtemps dans une boite hermétique.
    A vrai dire, ils se mangent tout seul donc cela m'étonnerait que vous ayez le temps de les laisser trainer au fond d'une boîte !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !