

Les basiques rapides de ma cuisine

Pate à crumble salé	100/150 gr farine + 150/100 gr beurre ramolli + 50 gr parmesan rapé
Pâte à crumble sucré	100 gr farine + 100 gr sucre + 100 gr beurre
Blinis sarrazin	100 gr farine sarrazin + 1 œuf + 2 blancs d'œufs en neige + 1 verre de lait (150 ml)
Blinis	130 gr farine + 12 cl/ 1/8 l lait + 1 pincée sel +1 cs sucre + 10 gr levure + 1 œuf
Pancakes	160 gr farine + 30 cl lait + 2 œufs (faire blancs en neige)+ 2 cs sucre + 1 sachet de levure + 1 pincée sel
Gâteau rapide 1	100 gr farine + 80 gr Sucre + ½ levure + 20 cl lait + 2 pommes + 2CS poudre d'amande
Gâteau rapide 2	4 cs farine + 4 cs sucre + 2 œufs + fruits + 1 cs rhum
Cheesecake	750 gr fromage blanc (Philadelphia, petit Billy) + 80 gr beurre + 350 gr spéculoos + 125 gr crème fraîche + 150 gr sucre + 2cs farine + 3 œufs + 2 jaunes
Flognarde	4 poires +120 gr sucre +30 cl lait +25 cl de crème fraîche +40 gr farine +3 œufs + rhum (ou Armagnac)
Tarte confiture	Pâte : 1 jaune d'œuf + 25 gr sucre + 250 gr farine + 3 ou 4 cs eau + 2 gr sel + 125 gr beurre mou. Pâte au frigo 30 mn avant d'étendre Garniture : 5 cs confiture 2 œufs + 70 gr de sucre + vanille + 120 gr poudre d'amandes + 2 blancs en neige. Cuire 180° 35 mn.
Tarte aux fruits juteux (pêches, nectarines,...)	150 gr. de sucre + 200 gr de farine + 150 gr de beurre ramolli + 1 sachet de sucre vanillé + 1 œuf + 40 g. de crème liquide. Mélanger les ingrédients et verser dans le moule, puis disposer les fruits dessus. Prévoir 1 cs de miel liquide sur les fruits(mais on n'est pas obligé) Cuire 30 à 40 mn à 180°
Pâtes	350 gr farine T 55 + 150 gr farine de blé dur + 4 œufs + 3 ou 4 cuill eau. Pétrir 20 mn. Laminoir : 5 ou 6 pour les spaghetti, 6 ou 7 pour les lasagnes et les tagliatelles.
Crêpes	250 gr farine + 3 œufs + 1 pincée sel + 1 cs huile + ½ l lait
Cake salé	150 gr farine + 3 œufs + 1° cl huile + 12 cl lait + 1 sachet levure + sel