

GAUFRES

Châtaigne figue noisette

Recette pour 4 à 6 personnes.

Mélanger dans un saladier la préparation avec la levure et le sucre.

Battre les œufs, y ajouter le lait et le beurre fondu. Incorporer les liquides au mélange (au batteur ou à la main) en procédant progressivement pour éviter les grumeaux. Laisser reposer 1/2 heure mini à température ambiante. Cuire au gaufrier.

Déguster ces gaufres **natures** ou agrémentées de **sucre glace**, de **chocolat fondu** ou de **confiture**.



Ingédients

- 250 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 4 œufs
- 75 g de beurre fondu
- 6 g (1/2 sachet) de levure chimique
- 150 g de lait
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile



Ingédients

- 500 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 125 g de beurre ramolli en petits morceaux
- 150 g d'eau
- 1 œuf
- 50 g de sucre ou de cassonade
- 5 g de levure sèche de boulanger

TARTE AU SUCRE

Châtaigne figue noisette

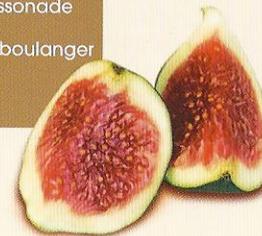
Recette pour 4 à 6 personnes.

Sur un plan de travail, mélanger la préparation Châtaigne Figue Noisette, le beurre, l'œuf et la levure ensemble.

Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Couvrir d'un linge et laisser lever 1 h à température ambiante.

Étaler la pâte. La déposer dans un moule à tarte préalablement beurré. Ne pas faire de bords. Couvrir d'un torchon humide et laisser reposer 1 h à température ambiante, 15 min avant la fin du temps de levée, allumer le four à 200°C (Th 7). Disposer sur la pâte les morceaux de beurre, saupoudrer de sucre.

Cuire 40 à 45 min à 200°C (Th 7).



BISCUITS

Le Façon Cookies

Recette pour 4 à 6 personnes.

Mélanger la préparation avec la levure et le sucre.

D'autre part, mélanger les œufs avec le beurre.

Réunir les 2 préparations et mélanger délicatement à la main ou au batteur en vitesse lente.

Ne pas trop insister : la pâte doit rester sablée.

Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Déposer de petites boules de pâte (environ 4 à 5 cm de diamètre) sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson, sans les aplatir.

Cuire 10 - 15 mn à 200°C (Th 7).

Sortir du four dès que les cookies colorent très légèrement en surface.



Ingédients

- 250 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre ramolli
- 75 g d'œufs (1 et demi)
- 5 g de levure chimique

CAKE

Châtaigne figue noisette

Recette pour 4 à 6 personnes.

Allumer le four à 180°C (Th 6).

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade et le sucre au fouet jusqu'à obtenir le blanchiment du mélange.

Ajouter les œufs.

Mélanger dans un autre récipient la levure chimique et la préparation Châtaigne Figue Noisette.

Les incorporer petit à petit au mélange.

Déposer la pâte dans un moule préalablement beurré.

Cuire 40 à 50 min à 180°C.

Ingédients

- 250 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 175 g de beurre pommade
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1/3 de sachet de levure chimique (4 g)

