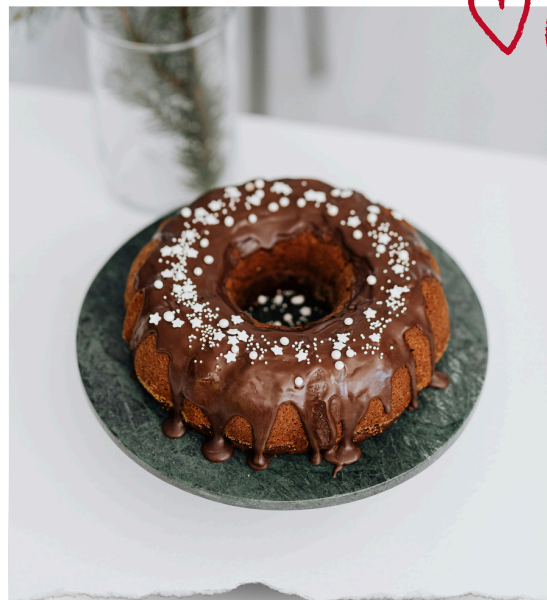


LE LIVRE DE RECETTES DU CSC Parmelan



Bienvenue dans notre livre de recettes, une collection spéciale concoctée avec amour par nos adhérents. Ici, chaque recette est une invitation à découvrir les saveurs et traditions qui unissent notre communauté. Ces plats, transmis de génération en génération ou créés pour des moments uniques, sont le reflet de la richesse et de la diversité culinaire de notre Centre Social et Culturel.

Prenez plaisir à explorer ces recettes, à les essayer et à les partager avec vos proches. Bon appétit et bonne découverte culinaire !



RECETTE

GÂTEAU AU CHOCOLAT au micro-ondes

Ingrédients :

- 125g de chocolat noir
- 125g de beurre
- 125 g de sucre
- 5 cl de lait
- 3 œufs
- 80 g de farine
- 1 / 2 sachet de levure chimique



6 personnes

Difficulté



Recette de Suzanne

Préparation :

1. Cassez le chocolat dans un bol, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau et faites fondre 1 minute au micro-ondes.
2. Ajoutez le beurre, remettez 20 secondes et mélangez avec le fouet.
3. Garnissez le moule de papier sulfurisé beurré.
4. Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre, et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez alors le lait, le chocolat, la farine mêlée à la levure.
6. Mélanger au fouet et versez la préparation dans le moule.
7. Mettez à cuire 5 minutes au micro-ondes.
8. Laissez reposer 5 minutes et démoulez sur une grille.

RECETTE CRAQUELINS



Ingrédients :

- 100 g de chocolat
- 25 g de beurre
- 50 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 oeuf
- Sucre glace
- 1 / 2 sachets de levure chimique



6 personnes

Difficulté



Recette de Jane

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat noir et le beurre. Mélanger à la fourchette l'œuf et le beurre fondu (froid). Ajouter la farine et la levure et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Placer au réfrigérateur 30 minutes en recourant de film alimentaire.
3. Préchauffer le four à 200°C. Préparer la plaque avec du papier cuisson.
4. Formez rapidement des boules de la taille d'une noix et roulez-les dans du sucre glace. Disposez-les sur la plaque du four en les espaçant de 3 cm.
5. Placer au four pendant 8 minutes, si vous les voulez moelleux à l'intérieur. Continuez la cuisson pendant 4 minutes, si vous les souhaitez plus croquants.
6. Conservez-les dans une boîte en métal.

RECETTE

TUILES aux amandes



Recette de Jane

Ingrédients :

- 150 g d'amandes effilées
- 40 g de beurre
- 150 g de sucre
- 30 g de farine
- 3 blancs d'oeufs



6 personnes

Difficulté



Préparation :

1. Battre à peine les blancs d'œufs, ajouter le sucre, la farine, le beurre fondue (froid) et amandes.
2. Laisser reposer une heure au frais.
3. Déposer 12 cuillères à café de pâte sur la plaque et étaler finement à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau froide.
4. Cuire au four doux (160° – 180°) surveiller la cuisson environ 15 minutes.
5. Sortir du four et déposer quelques instants sur la porte du four ouverte (pour éviter les dessèchement rapide).
6. Saisir rapidement chaque tuiles et l'enrouler sur le rouleau à pâtisserie.
Jusqu'à refroidissement.