

Sirop pour petits et grands

Ce sirop que j'ai bu pendant toute mon enfance à un petit goût de grenadine, mais il n'en est rien.

Ingrédients :

1 litre de vin rouge (pas de la piquette)

2 citrons (bio)

1 kg de sucre

Versez le litre de vin avec les citrons coupés en quatre dans une casserole et ajoutez le sucre.

Faites bouillir à petit feu (mettez un couvercle pour éviter les projections) pendant 20 minutes.

Au bout de 20 minutes. Laissez refroidir complètement. Puis filtrez et mettez en bouteille.

Se boit dilué avec de l'eau. Essayez avec de la limonade ce n'est pas mal non plus.

Se conserve au réfrigérateur.

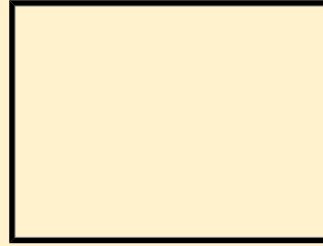
Biscuit de Savoie

Ingrédients :

150 g de sucre

100 g de farine

5 oeufs



Séparez 4 jaunes et laissez un oeuf entier.

Battre les jaunes et l'oeuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

Ajoutez la farine, mélangez-bien.

Dans un bol à part, fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation jaunes + sucre.

Choisissez un moule rond de préférence, genre moule à manquer.

Vous avez 2 possibilités :

- Soit vous avez un moule en silicone comme moi et dans ce cas versez la préparation directement dedans
- Soit vous avez un moule traditionnel, je vous conseille de bien beurrer et fariner car le gâteau a tendance à coller au fond.

Enfournez à 180° pendant 30 minutes

Faites le test du couteau pour savoir si c'est cuit.

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

125 g de beurre

125 g de chocolat noir (en tablette)

125 g de sucre

3 oeufs

75 g de farine

1 cc de levure



Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu très très doux. Posez un couvercle dessus.

Dans une terrine cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs
Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez ensuite la farine, la levure puis le mélange beurre-chocolat.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement dans la préparation.

Faites cuire dans un moule beurré et fariné pendant 40 minutes à 1heure.

Si vous avez un moule en silicone, versez directement la préparation dedans

Ce gâteau est très moelleux et riche en goût chocolaté.

Petits fours

Ingrédients :

150 g de farine

125 g de beurre

125 g de sucre

2 oeufs



Fouettez le sucre avec le beurre, le mélange doit devenir crémeux

Ajoutez la farine et les œufs.

Mélangez-bien.

Chemisez une plaque de four et déposez l'équivalent d' 1 cc de pâte.

Faire cuire 5 minutes à 200° C.

Les petits fours sont cuits lorsque les bords commencent à brunir.

Pour plus de gourmandise vous pouvez ajouter dans la pâte des pépites de chocolat, des amandes effilées...