



Roses des sables

Comon
etiquette!

- 1 Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Mélangez.



- 2 Retirez du feu et ajoutez le sucre glace. Laissez refroidir 10 minutes.



- 3 Ajoutez les corns flakes au chocolat et mélangez délicatement.



- 4 A l'aide d'une cuillère, formez des petits tas et disposez-les sur un plat recouvert de papier sulfurisé.



- 5 Réservez 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.

variety avec
du chocolat
blanc ou au lait



ASTUCE

Vous pouvez saupoudrer de noix de coco râpée, c'est délicieux !



Le clafoutis

C*mon
etiquette!

- 1 Mélangez la farine, le sucre, les oeufs et le lait.

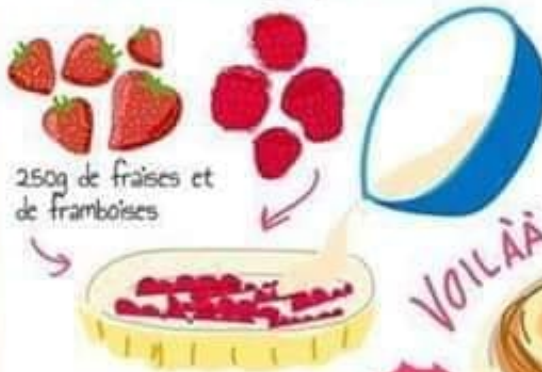


ASTUCE

Ajoutez de la vanille dans la préparation pour plus de saveur.



- 2 Beurrez le moule, couvrez le fond de fruits rouges. Versez le mélange par dessus.



VOILAAAA!



Thermostat 180°C (6)
Cuisson : 30 à 40min





Tarte aux pommes alsacienne

C*mon! étiquette!

1 Faire une pâte brisée

1/2 cl de bit

3 cuillères à soupe de sucre

300g de farine

150g de beurre salé mou coupé en dés

2 Réaliser la crème pâtissière

2 oeufs

25 cl de crème fraîche

100g de sucre

un sachet de sucre vanillé

3 Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches

3 ou 4 pommes (selon la grosseur)

Thermostat 6 (200°)
Cuisson 30min



Les esquimaux maison

C*mon
etiquette!

- 1 Ajoutez le jus du citron au sucre dans un peu d'eau pour en faire un sirop.

80g de
sucre en
poudre



le jus
d'un demi
citron



ASTUCE

Vous pouvez remplacer le
fromage blanc par des
yaourts blancs.

- 2 Mélangez le fromage blanc et la crème montée en chantilly au sirop refroidi. Ajoutez les fruits rouges.



le sirop

un peu
de vanille



une brique de
crème liquide
allégée



250g de
fromage
blanc



150g de
fruits rouges



- 3 Versez la préparation dans 12 moules à esquimaux.



12h au
congéto



Le smoothie fraise-banane

C*mon
etiquette!

1 Mélangez la banane et les fraises au mixeur



2 Ajoutez le sucre et les glaçons

un petit peu de sucre



ASTUCE

Rajouter des framboises pour un smoothie plus fruité.





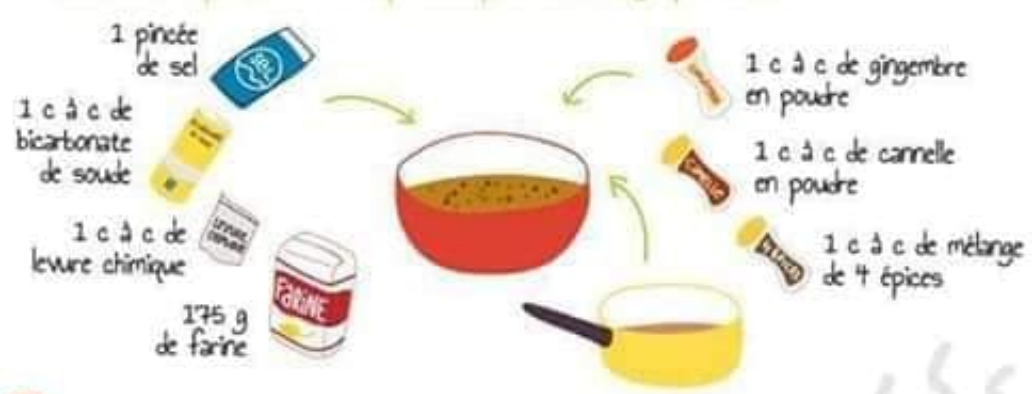
Pain d'épices



1 Faites fondre dans une casserole le beurre, la cassonade, le miel, le sirop d'érable et le lait. Laissez refroidir et incorporez les oeufs battus.

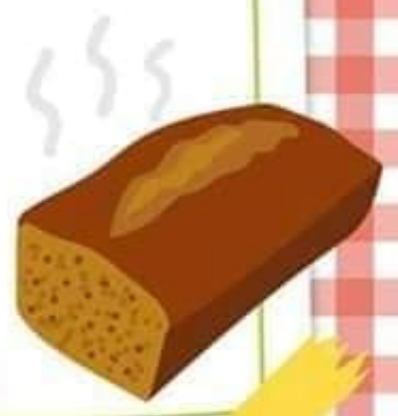


2 Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, les épices, la levure et le bicarbonate. Creusez un puits et versez petit à petit le mélange précédent.



3 Mettez du papier sulfurisé dans un moule à cake et versez la préparation.

Thermostat : 170 °C
Cuisson : 40 min



le gâteau araignée

C*mon
etiquette!



Ajoutez le chocolat fondu aux autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène

2 Versez la préparation dans un petit ramequin rond et dans un moule beurrés et farinés



Thermostat 6 (180°)
Cuisson 30 min



- des mikados™ pour les pattes
- des amandes pour les yeux



Bonne!





Le gâteau au yaourt

Comon! **etiquette!**

1 Mélangez les ingrédients un à un dans cet ordre.



ASTUCE
Utilisez le pot de yaourt comme unité de mesure



2 Versez la pâte dans votre moule à gâteau.



ASTUCE
On vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.



Le hérisson au chocolat de *c*mon!* étiquette.

1) le gâteau



125 g de farine



1/2 paquet de levure



125g de beurre fondu



125 g de sucre en poudre



ajoutez 2 oeufs



mélangez tout
mettez à cuire dans une terrine
20 min à 180 °C



2) la crème



30 g de cacao en poudre



125 g de sucre glace



60 g de beurre mou



2 c. à soupe de lait

3) la décoration



le gâteau refroidi, coupez un des côtés
comme un muscau.
Utilisez les chutes pour les oreilles.



versez la crème sur le gâteau



faites les piquants avec des amandes
le visage avec du chocolat

dégustez !



mélangez tous les ingrédients



www.c-monetiquette.fr



La mousse au chocolat

Comon!
etiquette!

- 1 Faites cuire le chocolat à feu doux

200g de
chocolat
pâtissier



2 c. à soupe
de lait



2x



- 2 Versez le chocolat fondu dans un saladier
Ajoutez les autres ingrédients

2 sachets de
sucre vanillé

SUCRE
VANILLÉ

SUCRE
VANILLÉ



4 jaunes
d'œufs



- 3 Battez les blancs d'œufs en neige
Incorporez-les à la préparation et mélangez
délicatement avec une cuillère en bois



4h à 5h
au frigo

miam!





Brioche façon pain perdu

Comon
etiquette!

- Mélangez le lait, le sucre vanillé et le sucre de canne dans un petit saladier. Battez les oeufs et les mettre dans un grand bol.



- Imbibez légèrement les tranches de brioche rassies dans la 1ère préparation, puis trempez-les dans les oeufs battus.



ASTUCE
Servez avec notre glace maison aux fruits rouges (sans sorbétière) !

- Faites dorer les tranches de chaque côté dans une poêle avec une noisette de beurre.



Petit + Formand! fait le sucre

Petit + Formand! fait le sucre

Petit + Formand! fait le sucre

Le gâteau aux pommes de **C*mon!** étiquette!



2 oeufs



100 g de beurre fondu



1 paquet de levure



200 g de farine



1 c. à soupe de lait



125 g de sucre en poudre



3 pommes épluchées et coupées en morceaux

mélangez tous les ingrédients



versez la pâte dans un moule
enfournez à 180° C (four préchauffé)
pendant 30-35 minutes

dégustez !

www.c-monetiquette.fr

Petit + Formand! fait le sucre

Petit + Formand! fait le sucre

Petit + Formand! fait le sucre





Muffins aux fruits rouges *avec mon étiquette!*

1 Battez les oeufs et le sucre.

2 oeufs



125 g de sucre

2 Faites fondre le beurre. Puis, ajoutez la crème et le mélange oeufs/sucre tout en remuant.

100 g de beurre salé



15 cl de crème

3 Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et la poudre d'amandes.

1/2 sachet de levure chimique



200 g de farine

2 c à s d'amandes en poudre

4 Versez la 1ère préparation dans le mélange obtenu. Mélangez grossièrement à la cuillère pour obtenir une pâte grumeleuse. Enfin, incorporez les fruits rouges en mélangeant très délicatement.



250 g de fruits rouges au choix

5 Versez dans des moules à muffin à mi-hauteur et mettez au four.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 15-20 min





Les gaufres

C*mon!
etiquette!

ÉTAPE 1

Battez les oeufs avec le sucre et le sel

une pincée de sel



2 oeufs



75g de sucre

ÉTAPE 2

Faites un puits au centre d'un saladier avec la farine et la levure puis versez-y le mélange des oeufs battus. Délayez avec le lait et le beurre fondu.



un sachet de levure

100g de farine



100g de beurre



1/3l de lait



ÉTAPE 3

Couvrez et laissez reposer 2h au frigo



TADAAA!!!

moule à gaufres



www.c-mon-etiquette.fr



Les merveilles

avec mon
étiquette!

- 1 Dans un grand saladier, battez les oeufs, puis ajoutez le beurre, les sucres et la levure. Rajoutez petit à petit la farine et mélangez.



- 2 Formez une boule et laissez reposer environ 30 mn. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur. Découpez des losanges et incisez le centre de chacun d'entre eux.



- 3 Plongez les losanges dans la friteuse et retournez-les pour faire dorer l'autre face. Déposez ensuite sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.



ASTUCE

Vous pouvez ajouter
des zestes d'orange
c'est délicieux !



Les sablés de Noël



Comme
étiquette!

- 1 Mélangez le sucre, le sel et les beurres ensemble. Puis, ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

50 g de sucre
en poudre



1 pincée de sel

60 g de
beurre doux



ET 60 g de
beurre salé



180 g de
farine

ASTUCE

Décorez avec
du sucre glace.

- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail afin d'obtenir 1 petit cm d'épaisseur. Découpez les sablés avec des emporte-pièces et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez en surveillant la coloration.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 25 min



Comon!
etiquette!

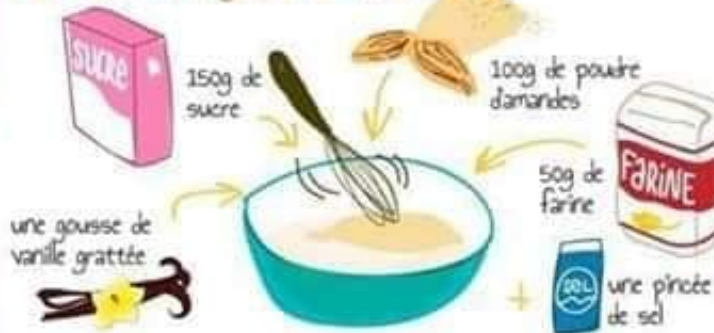
Les financiers

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



100g de
beurre

- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



150g de
sucre

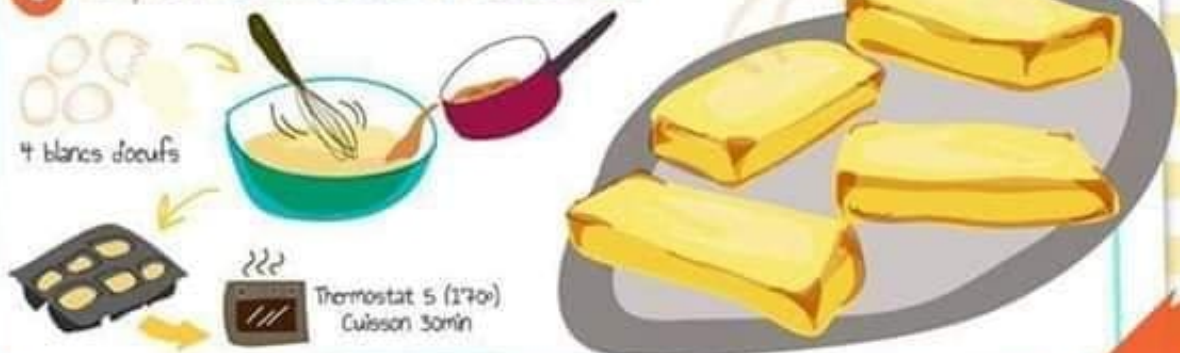
100g de poudre
d'amandes

50g de
farine

une pincée
de sel

une gousse de
vanille grattée

- 3 Incorporez les blancs d'œufs et le beurre ambré.



4 blancs d'œufs

Thermostat 5 (170°)
Cuisson 30min

www.comon-etiquette.fr

La glace maison aux fruits

C*mon
etiquette!

- 1 Mixez les fruits, le sucre glace et le jus du demi-citron au blender



le jus
d'un demi-citron



ASTUCE

Découpez de petits morceaux de fruits pour les incorporer à la préparation avant de la congeler.

- 2 Fouettez la crème liquide froide comme une chantilly



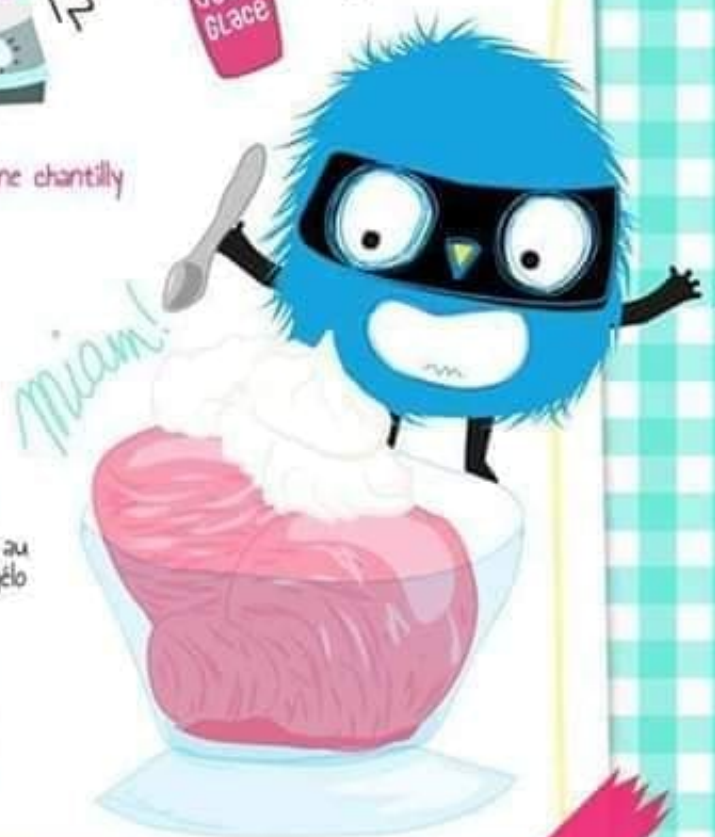
250ml de crème
fraîche liquide

- 3 Incorporez délicatement le mix de fruits



12h au
congélateur

versez dans
un bac à glace

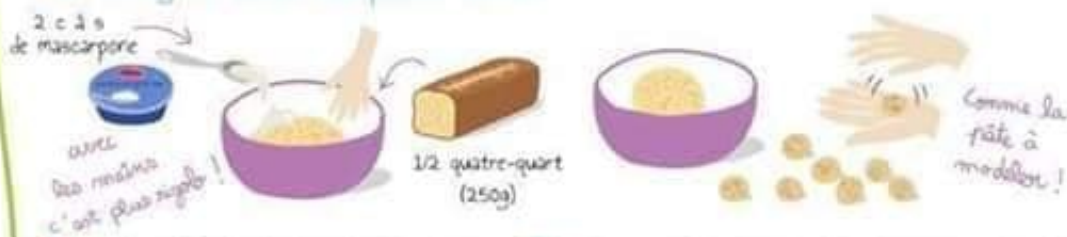


www.c-mon-etiquette.fr

Les Popcakes

Comon
etiquette!

- 1 Emmettez le quatre-quart et mélangez-le avec le mascarpone. Une fois la pâte bien homogène, formez des petites boules.



- 2 Faites fondre le chocolat au bain marie à feu doux.



- 3 Trempez l'extrémité des bâtonnets dans le chocolat et enfoncez-les dans les boules. Mettez au frais 5 min.



ASTUCE

Prenez une boîte à chaussures comme support à Popcakes et faites des trous dessus.

- 4 Trempez les popcakes dans le chocolat liquide et décorez les. Mettez-les au frais 20 min avant de déguster.





Les beignets de carnaval

Comon! etiquette!

ÉTAPE 1

Creusez un puit avec les ingrédients

SUCRE
VANILLÉ
SUCRE
VANILLÉ

2 sachets de sucre vanillé



une pincée de sel



1 c. à soupe de sucre



200g de farine

ÉTAPE 2

Ajoutez les ingrédients
Pétrir pendant 5min

3 oeufs entiers



un demi-sachet de levure



un zeste de citron



de l'extrait de fleur d'oranger



ÉTAPE 3

Faites cuire de petites boules dans la friture



puis égouttez sur de l'essuie-tout



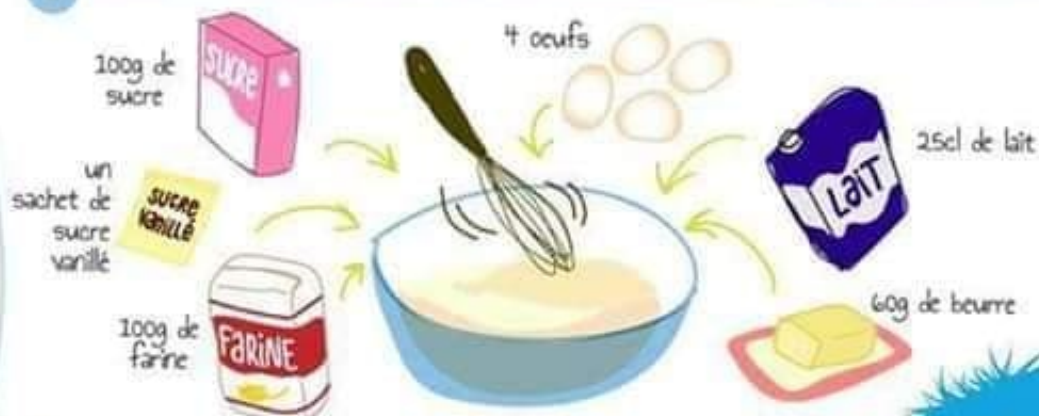
saupez de sucre glace



Clafoutis aux abricots

Comme
étiquette!

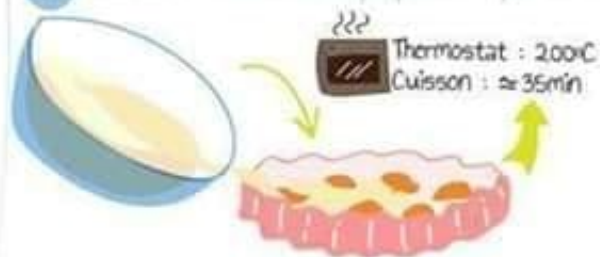
1 Battez les oeufs avec la farine, le sucre, le sucre vanillé, le lait et le beurre fondu.



2 Beurrez un moule et saupoudrez-le de sucre. Ajoutez les abricots coupés en 2, face bombée vers le haut.



3 Versez délicatement la préparation par dessus.



www.c-monetiquette.fr

ASTUCE

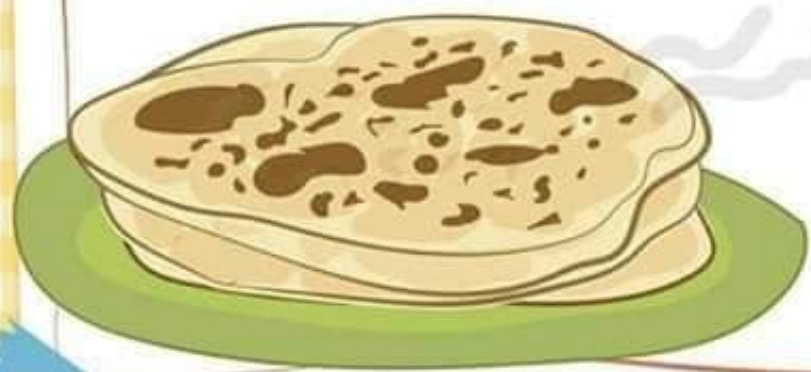
Saupoudrez de sucre avant de déguster.





Les crêpes

C*mon
etiquette!



ASTUCE
Pour parfumer votre pâte à crêpe, ajoutez de l'extrait de fleur d'oranger.

Cake aux petits-beurre

C*mon
étiquette!

- 1 Portez la crème à ébullition. Puis, incorporez le chocolat cassé en morceaux tout en mélangeant afin d'obtenir une ganache.



SANS
CUISSON

- 2 Trempez les petits-beurre dans du café et disposez-les au fond d'un moule. Étalez ensuite une couche de ganache au chocolat sur les biscuits. Renouvelez en alternant les couches biscuits-ganache jusqu'à épuisement des ingrédients.



- 3 Placez le gâteau au frais pendant 2h avant de déguster.

Petit + fermé! fait le sucre

Petit + fermé! fait le sucre

Petit + fermé! fait le sucre

Le gâteau au chocolat de *c*mon!* étiquette!



faites fondre 100 g de chocolat



ajoutez petit à petit 50 g de farine à la préparation



et 1/2 cuillère à café de levure



battez les oeufs

+



ajoutez 100 g de beurre en morceaux

+



ajoutez 40 ml de lait



mélangez tous les ingrédients



ajoutez 50 g de sucre obtenez un mélange moussoux



mettez la pâte dans un moule beurré
enfournez 15 minutes à 220°C

décorez avec des vermicelles,
des dragées chocolatées,
des bonbons ...
coupez en petits carrés

dégustez !

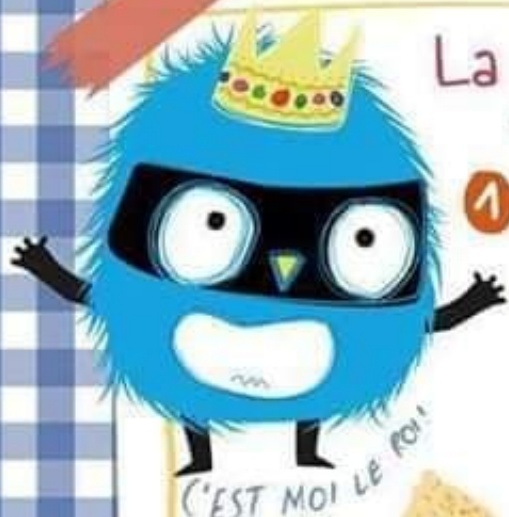
www.c-monetiquette.fr



Petit + fermé! fait le sucre

Petit + fermé! fait le sucre

Petit + fermé! fait le sucre

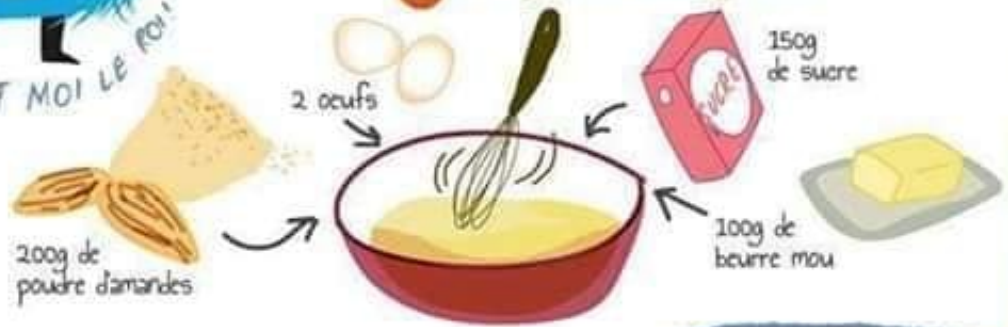


La galette des rois Comme mon étiquette!

1 Étalez la 1ère pâte feuilletée et piquez-la



2 Mélangez tous les ingrédients



3 Versez le mélange sur la pâte. Mettez la fève sur le côté



ASTUCE
Percez des petits trous dessous avant la cuisson pour ne pas que la galette gonfle et se dessèche.

4 Reformez la galette avec la 2ème pâte. Collez les bords avec une fourchette. Dorez avec un jaune d'oeuf



Thermostat 6 (180°)
Cuisson 30 à 40 min



Comon!
etiquette!

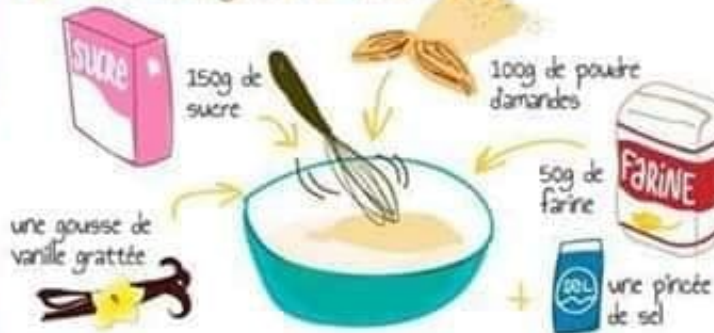
Les financiers

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



100g de
beurre

- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



150g de
sucre

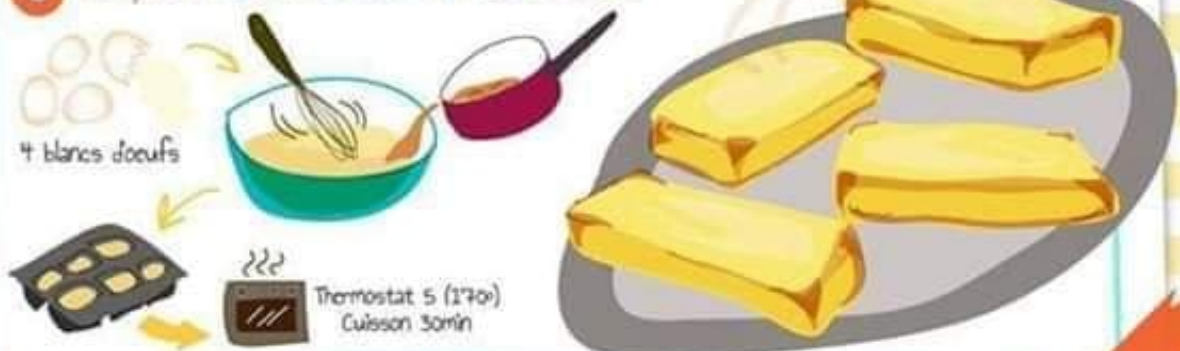
100g de poudre
d'amandes

50g de
farine

une pincée
de sel

une gousse de
vanille grattée

- 3 Incorporez les blancs d'œufs et le beurre ambré.



4 blancs d'œufs

Thermostat 5 (170°)
Cuisson 30min

www.comon-etiquette.fr



Pancakes



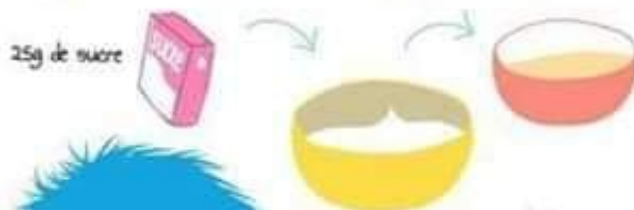
- 1 Mélangez la farine, la levure, la maïzena et le sel dans un saladier.



- 2 Séparez les blancs des jaunes. Dans un 2ème bol versez le lait sur les jaunes d'œufs et remuez. Puis, ajoutez la 1ère préparation et mélangez le tout au fouet.



- 3 Montez les blancs en neige avec le sucre et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.



Mettez un peu de beurre dans la poêle et faire cuire 1 mn à feu doux sur chaque face



Tarte pommes caramel

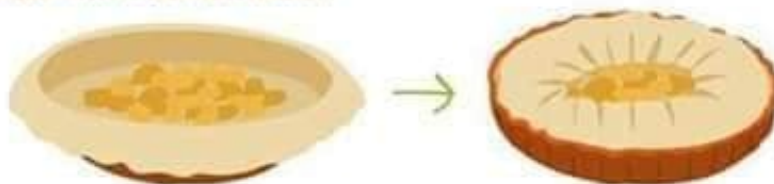
Comme
étiquette!

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Dans une poêle, faites revenir les pommes dans du beurre avec un peu d'eau. Laissez cuire 3 mn et ajoutez le sucre.



- 2 Déroulez la pâte brisée dans un moule au diamètre inférieur à celui de la pâte. Garnissez le milieu de pommes et repliez les bords de la pâte en laissant une ouverture au centre.

1 pâte brisée pur beurre



- 3 Effritez les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu et la cassonade. Puis, déposez cette garniture au centre de la tart. Enfourez 20 mn.



NAPPAGE

Dans une casserole, faites fondre 10 caramels avec 15cl de crème liquide.





Le mug-cake cookie

Comme
étiquette!

- 1 Faites fondre le beurre au micro-ondes. Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf. Puis, mélangez.



- 2 Ajoutez la farine, mélangez.



- 3 Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et une gousse de vanille.



- 4 Mélangez le tout et mettez 1 minute au micro-ondes à la puissance maximale.

⚠ ATTENTION
C'EST CHAUD!



Mmmmh!



EN
5 MINU

La bûche chocolat blanc framboises

Comon
etiquette!

Le Biscuit

- 1 Séparez les blancs des jaunes.
Dans un saladier, mélangez le sucre et les jaunes. Puis, ajoutez la farine.
Faites monter les blancs en neige et incorporez-les doucement au mélange précédent.



- 2 Versez la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé beurré. Enfournez pendant 10 mn.
Retournez le biscuit sur un torchon humide puis roulez-le dedans. Laissez refroidir.



Le Sirop

- 3 Dans une casserole, faites chauffer les framboises, le sucre et l'eau à feu moyen.
Une fois les framboises dissoutes, retirez du feu et laissez refroidir.



1/2



Le gâteau aux carottes

C*mon etiquette!



3 oeufs



sucré vanillé
levure chimique
un peu de cannelle



125g de noix
ou noisettes
ou amandes
concassées



100g de sucre semoule
50g de farine

25cl d'huile



2 à 3 carottes
lavées et râpées



Thermostat 5 (180°)
cuisson 50 min

Tadaaaa!

