

BRIOCHE AU YAOURT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 7

Ingrédients:

Zeste râpé d'1 citron

Graines d'1 gousse de vanille

8 g de levure de bière fraîche

130 g de sucre

3 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

10 cl de lait tiède

125 g de yaourt

$\frac{1}{2}$ kg de farine

Préparation:

1. Verser le lait tiède dans un grand bol.
2. Y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillerées de sucre.
3. Bien mélanger, puis laisser reposer une dizaine de minutes.
4. l'exception du sel.
5. Pétrir, puis ajouter le sel.
6. Poursuivre le pétrissage.
7. Bien mélanger pour voir une pâte homogène, non collante et souple.
8. La couvrir d'un torchon et la laisser lever 2 heures dans le four éteint avec la lumière allumée.
9. Prélever des morceaux de pâte de 60 g chacun et les façonner en boules.
10. Les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson.
11. Mettre une boule de 25 g sur chacune des brioches.

12. Couvrir et laisser lever encore une heure.
 13. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
 14. Badigeonner les brioches de jaune d'œuf battu avec un peu de lait.
 15. Enfournier pour un quart d'heure.
 16. Servir les brioches au yaourt.
-

GÂTEAU AUX POMMES AU CARMEL BEURRE SALÉ

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

70 g de sucre

60 g de farine

3 càs de caramel au beurre salé

4 pommes Golden

65 g de beurre demi-sel

250 ml de lait entier

2 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser tiédir.
3. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le caramel.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

5. Battre ces derniers avec 50 g de sucre.
 6. Ajouter le beurre.
 7. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant bien à chaque fois.
 8. Verser le lait au caramel sur la préparation.
 9. Bien mélanger.
 10. Monter les blancs d'œufs en neige.
 11. Les ajouter doucement au mélange, en remuant avec une spatule.
 12. Ensuite, fouetter quelques instants pour les casser.
 13. Beurrer un moule et y transférer la pâte.
 14. Enfourner pour une demi-heure.
 15. Peler les pommes et les couper en quartiers fins.
 16. Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre restant et un peu de beurre.
 17. Laisser le gâteau tiédir avant de le retirer de son moule.
 18. Placer les tranches de pommes à la surface.
-

CROQUE MONSIEUR

4 personnes :

- 1 pain de mie
- 150 g de beurre
- 150g de béchamel
- 5 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de comté
- 100 g de parmesan râpé
- 4 bouquets de salade
- 1 trait de vinaigrette

Préparation :

1. Pour commencer, **taillez les croûtes du pain de mie** et puis tranchez-le dans la longueur pour obtenir des tranches de **2 cm d'épaisseur**. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Déposez les tranches de pain sur une plaque et imbiblez-les sur les deux côtés avec $\frac{3}{4}$ du beurre fondu en utilisant un pinceau.
2. Ensuite, posez les tranches de pain de mie sur une assiette et nappez-les de **béchamel froide**. Ajoutez des tranches de jambon taillées de la dimension des tranches de pain, puis une tranche de comté et une nouvelle tranche de jambon. Fermez avec une tranche de pain de mie.
3. Enroulez le croque-monsieur dans du **film alimentaire** en le serrant légèrement. Mettez-le au réfrigérateur et **laissez reposer pour 8 heures**. Cela rendra votre croque-monsieur compact et parfait.
4. Après ce temps, défilmez votre sandwich. Faites chauffer une plaque, déposez le croque-monsieur et badigeonnez-les avec le reste du beurre fondu. Saupoudrez de **parmesan râpé**.
5. Pour finir, passez votre croque-monsieur **au four à 180°C pour 8 minutes** en mode grill, pour qu'il puisse gratiner. Servez chaud avec une petite salade assaisonnée de vinaigrette.