

POMMES DE TERRE CARBONARA

Préparation: 20 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

4 personnes

Ingrédients:

Fromage râpé

20 cl de crème de cuisson

3 tranches de bacon

2 champignons

1 petit oignon

1 kg de pommes de terre

Poivre

Sel

Huile d'olive

Préparation:

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Peler les tubercules, les rincer et les découper en quartiers.
3. Les laver plusieurs fois pour éliminer leur amidon
4. Ensuite, les sécher avec des serviettes en papier.
5. Les étaler dans un plat à four large.
6. Les arroser d'un filet d'huile.
7. Les faire cuire au four.
8. Peler l'oignon et le couper en dés.
9. Nettoyer les champignons et les trancher.
10. Détailler le bacon en petits morceaux.
11. Le faire dorer dans une poêle sans ajouter de matière grasse.
12. Jeter l'huile recueillie dans la poêle et la nettoyer.
13. Y verser un filet d'huile.
14. Ajouter l'oignon et le faire revenir.

15. Incorporer les champignons et les faire sauter quelques instants.
 16. Ajouter le bacon, la crème, du sel et du poivre.
 17. Laisser la sauce réduire, puis la verser sur les tubercules.
 18. Saupoudrer de fromage râpé.
 19. Faire gratiner au four.
 20. Servir les pommes de terre à la carbonara.
-

TIRAMISU AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 5 minutes

6 personnes

Ingrédients :

6 biscuits
5 ml d'extrait de vanille
20 g de lait concentré sucré
200 g de mascarpone
20 cl de crème fraîche liquide
1 cl de jus de citron
50 g de sucre
100 g de fraises
Sucre glace

Préparation :

1. Mettre les biscuits dans un plat en verre.
2. Laver et équeuter les fraises.

3. Les faire cuire avec 20 g de sucre et le jus de citron.
4. Monter la crème en chantilly avec le sucre restant.
5. Ajouter le lait condensé et la vanille.
6. Incorporer le mascarpone.
7. Égoutter les fraises (réserver le sirop) et les ajouter à la crème.
8. Verser le sirop sur les biscuits.
9. Ajouter la crème et l'égaliser.
10. Décorer avec des fraises et du sucre glace.
11. Servir le tiramisu aux fraises.

SAUTÉ D'AGNEAU

Liste des Ingrédients

- 800g d'agneau
- 1 filet d'huile
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 poireau
- 1 cuillère à café de curry
- 1 pincée de piment
- 2 feuilles de laurier
- 1 boîte de tomates pelées (400g)
- 1 cuillère à soupe rase de sucre
- Du sel

– Du poivre.

Préparation

Coupez l'agneau en gros cubes.

Epluchez et émincez les oignons et l'ail.

Lavez le poireau et détaillez-le en rondelles.

Dans une sauteuse, faites dorer l'agneau dans l'huile, réservez.

Dans le même récipient (jetez le gras), ajoutez un filet d'huile, cuire doucement 1 minute les oignons émincés sans prendre couleur, ajoutez le poireau, l'ail, le curry, le piment, le vinaigre.

Grattez le fond de poêle en remuant. Ajoutez l'agneau, le laurier, le sel, les tomates, donnez leur quelques coups de couteau pour les réduire en morceaux, avec le jus et le sucre. Mélangez bien, couvrez, cuisson 1h15.

Enlevez le couvercle, ôtez le laurier et amenez à petite ébullition pour faire légèrement réduire la sauce.

FAR BRETON

INGRÉDIENTS

- 200 g de pruneaux dénoyautés
- 50 g de raisins secs
- 200 ml de rhum (ou jus d'orange)

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 1 l de lait
- 190 g de sucre

PRÉPARATION

Laisser tremper les pruneaux et les raisins secs dans le rhum (ou le jus d'orange) pendant au moins 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger la farine et le sel. Ajouter les oeufs un par un en remuant entre chaque ajout.

Verser le lait doucement en mélangeant bien puis ajouter le sucre. La pâte doit être bien lisse et homogène.

Verser la pâte dans un moule à gratin bien beurré et ajouter les raisins secs et les pruneaux égouttés.

Enfourner puis baisser la température à 180°C au bout de 5 minutes. Laisser cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus du far soit bien doré.

Laisser complètement refroidir avant de découper et servir !

FLAN DE COCO AU LAIT SUCRÉ

Pour 12 ramequins ou un moule à manqué

INGRÉDIENTS :

400 g de lait concentré sucré

200 ml de lait de coco

4 œufs

1 càc d'arôme naturel de vanille

80 g de noix de coco râpée

80 g de sucre en poudre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Tout d'abord il vous faut réaliser le caramel:
3. Faites fondre du sucre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel liquide. Versez ensuite le caramel dans les ramequins en prenant soin de bien répartir le caramel sur toute la surface. Réservez
4. Puis, réalisez l'appareil à flan en mélangeant le lait concentré, le lait de coco, les œufs et la noix de coco râpée (optionnel). Versez dans les ramequins ou le moule à gâteau.
5. Préparez un bain marie en versant de l'eau chaude dans un grand plat ou dans la lèche frite du four. Disposez les ramequins.
6. Faites cuire 40-50 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler.
7. Enfin, pour la touche déco, saupoudrez un peu de noix de coco râpée avant la dégustation !

GÂTEAU AU YAOURT ET A L'ORANGE

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 35 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

6 cl d'huile
10 g de sucre vanillé
20 cl de jus d'orange
150 g de yaourt nature
50 g de stévia
220 g de farine
1 pincée de sel
1 œuf
Amendes effilées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Fouetter l'œuf avec le sel, la stévia et le sucre vanillé.
3. Verser l'huile et le yaourt, en continuant à fouetter.
4. Ajouter le jus d'orange.
5. Tamiser la farine et l'incorporer en deux fois au mélange.
6. Bien mélanger.
7. Beurrer le fond et les bords d'un moule et parsemer d'amandes effilées.
8. Enfourner le gâteau au yaourt et à l'orange pour environ 35 minutes.

BISCUIT AU COCO

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 15 minutes

Portions: 20 (60 Kcal par pièce)

Ingrédients

2 œufs

60 g de stévia

160 g de noix de coco râpée

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Fouetter les œufs avec la stévia.
3. Ajouter la noix de coco râpée en 3 fois, en remuant avec une spatule.
4. Le mélange doit être mou et granuleux
5. Tapisser une plaque de papier sulfurisé.
6. Prélever un peu de pâte et lui donner une forme ronde avec les mains.
7. Passer une fourchette dessus.
8. Procéder ainsi avec tout le mélange.
9. Enfourner les biscuits au coco à 3 ingrédients pour environ un quart d'heure.

TARTIFLETTE AU REBLOCHON

- Préparation : 10 minutes.
- Cuisson : 45 minutes.
- Repos : 10 minutes.

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés

- 1 oignon
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 1 reblochon
- Sel et poivre

Préparation:

1. Préchauffer le four à **200° C**.
 2. Laver les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
 3. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et l'oignon dans une poêle.
 4. Dans un grand plat à gratin, disposer les pommes de terre en couche et parsemer avec les lardons et l'oignon.
 5. Recouvrir avec le reblochon.
 6. Verser la crème fraîche sur le mélange et assaisonner de sel et de poivre.
 7. Mettre au four et laisser cuire pendant 25 minutes.
 8. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.
-

CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT NOIR

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes
- Repos : 2 heures

Ingrédients :

- 6 Œufs
- 125 g farine
- 125 g beurre

- 125 g sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à **180° C**.
 2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
 3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
 4. Incorporer le beurre fondu et mélanger.
 5. Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé et bien mélanger.
 6. Fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
 7. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
 8. Diviser la pâte en deux et ajouter le chocolat fondu dans une moitié.
 9. Verser les deux pâtes dans un moule à gâteau en alternant des couches de pâte blanche et de pâte au chocolat.
 10. Enfourner pour **30 minutes**.
 11. Laisser reposer le gâteau pendant **2 heures** avant de le déguster.
-

Comment enlever les taches de moisissures sur les joints de

La salle de bain

1. Les cristaux de soude

Mélangez 125 g de cristaux de soude à 60 cl d'eau chaude. Utilisez cette solution pour nettoyer vos joints. Pensez à porter des lunettes de protection ainsi que des gants.

2. Le savon noir

Composé d'huile de lin et de potasse ou d'huile d'olive, le savon noir est un détergent particulièrement efficace. Diluez un bouchon de savon noir liquide dans 1 litre d'eau chaude. Il vous suffit ensuite d'appliquer ce mélange avec une brosse à dents, de frotter, puis de rincer.

3. L'eau de javel

Elle est réputée pour ses propriétés blanchissantes, même si elle est nocive pour la santé. Appliquez-en directement sur vos joints à l'aide d'un coton-tige.

4. Le vinaigre blanc

Mélangez 1 cuillère à soupe de liquide vaisselle avec 1 verre de vinaigre blanc dans un récipient. Frottez vos joints sales avec cette solution en utilisant une brosse à dents. Après avoir laissé agir pendant 10 minutes, rincez à l'eau claire.

5. Le jus de citron

Mélangez du jus de citron avec du gros sel. Après avoir frotté vos joints avec, laissez agir quelques minutes, puis rincez à l'eau tiède.

6. Le bicarbonate de soude

Dans un vaporisateur, mélangez 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude avec 10 cl de vinaigre blanc. Après avoir vaporisé le tout sur les joints, laissez agir une journée. Frottez, puis rincez.

7. Le liquide vaisselle

Mélangez du liquide vaisselle avec du vinaigre blanc. Frottez vos joints avec cette solution en utilisant une brosse à dents. Laissez agir, puis rincez.

8. La pierre d'argile

Après avoir mouillé une éponge, imbibe-la d'argile blanche. Frottez ensuite les joints puis rincez à l'eau claire.

9. Le blanc de Meudon

Mélangez 100 g de blanc de Meudon avec 4 cuillères à soupe d'eau. Après avoir appliqué le tout sur les joints de douche, laissez agir pendant 1 heure. Il vous suffit ensuite de frotter avec une brosse à dents et de rincer à l'eau claire.

10. Le dentifrice

Pour blanchir les joints de carrelage, vous pouvez essayer la technique du dentifrice. Frottez les joints à l'aide d'une ancienne brosse à dents sur laquelle vous avez mis du dentifrice

11. L'eau oxygénée

Passez un chiffon imbibé d'eau oxygénée sur les joints préalablement lavés. Les vertus blanchissantes de ce produit permettent aux joints de carrelage de retrouver tout leur éclat.

12. La lessive

La lessive ne sert pas uniquement à laver les vêtements. Mélangez-en donc avec un peu d'eau, frottez énergiquement les joints et laissez agir un instant avant de rincer.

13. Nettoyant vapeur

- Au-delà des astuces naturelles pour nettoyer vos joints moisissés, vous pouvez utiliser un nettoyant vapeur. Il projette un jet à haute pression pour retirer la saleté et les moisissures du carrelage. Cet appareil assainit et lave les joints les plus sales en quelques minutes.

14. L'alcool ménager

Prévenez aussi la création de moisissure sur vos joints de douche. L'astuce est de passer un chiffon imbibé d'alcool ménager sur le carrelage régulièrement, une fois par semaine.

15. Le stylo blanchisseur

Certaines zones de vos joints de douche sont, au fil du temps, irrécupérables. Le stylo blanchisseur s'avère être la bonne solution pour pallier le problème des taches noires sur les joints.