

PÂTE A CRÊPES

Préparation: 20 minutes + repos de la pâte: 1 ou 2 heures

Cuisson: 3 à 5 minutes

250 g de farine

50 cl de lait

3 œufs

1/2 cuillerée à café de sel fin

2 cuillerées à soupe de sucre en poudre (si crêpes sucrées)

2 cuillerées à soupe de beurre fondu ou d'huile

beurre ou huile pour cuisson

parfum au choix

1. Mettez la farine dans un saladier. Faites un puits et versez-y la moitié du lait. Délayez.
2. Battez les œufs en omelette et ajoutez-les avec le beurre , le sel ou le sucre, au mélange.
3. Versez peu à peu le reste du lait ajoutez le parfum choisi et mélangez. Laissez reposer la pâte 1 ou 2 heures.
4. Dans une poêle graissée et chaude, versez une demi-louche de pâte. Nappez bien la surface. Faites cuire quelques secondes.
5. Retournez la crêpe avec une spatule pour cuire l'autre face. Maintenez les crêpes au chaud au fur et à mesure.

LES CONSEILS DE NINA:

Pour des crêpes moelleuses remplacez 1/4 du lait par de l'eau

gazeuse.

Pâte à CRÊPES 3

Ingrédients :

- 30 g de beurre doux
- 190 g de farine
- 60 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 430 g de lait entier
- 1 orange (si possible bio ou non traitée)
- 1 citron (si possible bio ou non traitée)
- 20 g de rhum ambré (facultatif)
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, la vanille et les zestes de l'orange et du citron.
2. Ajouter ensuite progressivement les oeufs, bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
3. Chauffer 1/3 du lait avec le beurre pour le faire fondre. Une fois entièrement fondu, ajouter le reste du lait et mélanger.
4. Ajouter progressivement à la pâte à crêpes et bien mélanger. Mixer si nécessaire.
5. Graisser une poêle à crêpes. Cuire une petite louche de pâte à chaque fois.
Servir-tiède avec du sucrée vanillé.
Pour plus de saveurs, préparer cet appareil au moins la veille et le réserver au réfrigérateur.

PÂTE A GAUFRE

10 A 12 GAUFRES

250 g de farine
1 demi paquet de levure chimique
20g de sucre en poudre
3 oeufs battus
75g de beurre fondu
50 cl de lait
Du sucre glace
1 cc de sel

1. Dans une terrine, mettez la farine, la levure, le sel et sucre
2. Creusez un puits au centre et versez les œufs battus, le beurre fondu et petit à petit le lait.
3. Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

4. Couvrir avec un linge et laissez reposer au moins 1h.

Préparation de la gaufre

1. Chauffez et graissez le gaufrier
2. Versez une louche de pâte dans le gaufrier ouvert.
3. Fermez le gaufrier et le retournez quelques secondes (si possible) afin de bien répartir la pâte.
4. Laissez cuire pendant 3 à 5 minutes suivant votre machine.
5. Détachez la gaufre et la saupoudré de sucre glace (ou autre suivant la recette).

LES CONSEILS DE NINA:

vous pouvez faire des gaufres salée. La recette est la même à

l'exception du sucre

PATE A GENOISE

INGRÉDIENTS (préchauffez le four 180°)

4 oeufs

125 g de sucre

125 g de farine

1 pincée de levure chimique

1. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
2. Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre.
3. Mettez les jaunes dans les blancs en neige.
4. Mélangez la farine avec la levure et incorporez-la à la préparation.
5. Chemisez le moule avec du papier sulfurisé. Versez-y la pâte et faites cuire 25 minutes.

LES CONSEILS DE NINA: Vérifiez la cuisson avec un couteau ou un bâtonnet en bois s'il ressort sec et sans trace c'est qu'il est cuit.

PÂTE A PIZZA

Préparation: 20 minutes + repos de la pâte: 2 heures

Ingrédients: Pour 24 cm de diamètre

40 g de levure de boulanger délayée dans 1/4 tasse d'eau tiède

800 g de farine

huile d'olive, sel

1. Ajoutez 100 grammes de farine à la levure délayée. Mélangez et laissez reposer 30 minutes.
 2. Versez la farine restante sur le plan de travail, incorporez-y la boule de levain, le sel, et l'huile.
 3. Farinez le plan de travail et pétrissez la pâte 15 minutes, puis mettez-la en boule.
 4. lorsque la boule de pâte est très homogène; placez-la dans un récipient, couvrez d'un linge et laissez reposer au moins 1 h 30, à l'abri de la lumière et de préférence dans un endroit frais, mais qui ne soit pas trop humide.
 5. Pétrissez la pâte 2 minutes et étendez-la en un disque. Formez une bordure.
-

PÂTE À QUATRE-QUARTS

Ingrédients:(préchauffer le four 180°)

300 g de beurre

300 g de sucre

4 à 5 œufs

300 g de farine

2 cc de levure chimique

1. Fouettez le beurre avec le sucre au mixeur pour qu'il blanchisse.
2. Ajoutez les œufs un a un.
3. Mélangez la farine et la levure, ajoutez-les aux autres ingrédients, versez la pâte dans le moule et glissez-le aussitôt au four 45 minutes.

LES CONSEILS DE NINA: C'est une recette de base vous pouvez ajouter les parfums de votre choix: zeste de citron, d'orange, arôme de vanille, rhum NEGRITA ou ajoutez des fruits(poire, pêche, abricot, pomme):

Vous mettez de la sauce caramel fait maison ou fait supermarché dans le fond d'un moule en étalant correctement; ensuite ajoutez les fruits (s'ils sont en conserve il faut bien les égoutter) et coulez la pâte par dessus.

LES CONSEILS DE NINA: Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau ou un bâtonnet de bois dans le gâteau s'il ressort sec et sans trace de pâte il est cuit.

Attendre 5 minutes avant de retourner le gâteau sur le plat de service, il sera plus facile à démouler.

Peut se congeler plusieurs semaines décongelez au micro onde ou laissez refroidir à température ambiante.

PÂTE BRISEE

Préparation: 15 minutes + repos de la pâte 30 minutes

Ingrédients:

250 g de farine

125 g de margarine

65 g de sucre

1 œuf

1. Mélangez tous les ingrédients à la main
 2. Malaxez rapidement (la pâte doit rester froide).
 3. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
 4. Abaissez sur une plaque farinée.
-

PÂTE FEUILLETÉE

Préparation: 40 minutes + repos de la pâte: 2 h 30 en 3 phases

INGRÉDIENTS:

500 g de farine

50 g de beurre (à température ambiante)

1 pincée de sel 3/8 l d'eau

500 g de beurre froid

1. Mélangez la farine avec le beurre, le sel et l'eau pour obtenir une pâte lisse, roulez la en boule et coupez-la en croix.

2. Laissez reposer 30 minutes

3. Abaissez la pâte en carré. Coupez le beurre en fines tranches et étalez-les sur la pâte.

4. Rabattez les bords sur le beurre en les faisant se croiser

5. Abaissez la pâte en carré et repliez les bords vers le centre.

6. Rabattez la moitié droite sur la partie gauche.

7. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

8. Abaissez en carré repliez le côté sur les deux tiers de la pâte et le côté gauche sur la partie restante.

9. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AUX

POMMES

Ingrédients :

1 rouleau Pâte feuilletée

2 Pommes golden

4 cuillères à soupe Confiture d'abricot (ou pêches)

Sucre glace vanille

Préparation:

- laver les pommes, épluchez-les et coupez-les en tranches puis en petits morceaux.
 - Étalez le rouleau de pâte feuilletée, étalez la confiture au centre et posez les pommes tranchées dessus.
 - Enroulez le tout, scellez les bords aux deux extrémités afin de ne pas laisser la garniture sortir pendant la cuisson.
 - Cuire au four préchauffé à 190 ° pendant environ 25-30 minutes.
 - Retirez le rouleau du four lorsqu'il est gonflé et doré.
 - Refroidissez-le sur une grille et ne le couvrez pas, il éliminera ainsi l'humidité de cuisson et la pâte feuilletée sera magnifiquement friable et croquante.
 - Au Moment de servir saupoudrez de sucre.
 - Bon appétit !
-

PATE LEVEE

Ingrédients :

40 g de levure

1/4 l de lait

400 g de farine

60 g de sucre

2 œufs

50 g de beurre

1. Délayez la levure dans le lait tiède, ajoutez une pincée de sucre.
2. Mélangez la levure avec la farine, le sucre, les œufs et le beurre pour obtenir une pâte lisse.
3. Mettez dans un saladier et couvrez.
4. Laissez monter la pâte dans un endroit tiède jusqu' à ce qu'elle double de volume
5. Pétrissez la pâte une seconde fois et mettez-la dans un moule.
6. Laissez monter 30 minutes avant de faire cuire.