

# 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.

---

## **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.
- 

## **PÂTE SABLÉE**

**Préparation: 25 minutes, Cuisson: 20 minutes environ**

### **Ingrédients:**

Pour une tarte de 26 centimètres de diamètre ou 30 à 40 biscuits de 8 cm de diamètre :

1 œuf entier

1/4 cuillerée à café de sel

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre

250 g de farine tamisée + farine ordinaire.

1. Cassez l'œuf dans un saladier. Ajoutez le sel et le sucre. Battez le mélange au fouet.

2. Travaillez vivement au fouet pour obtenir un mélange mousseux jaune pâle.

3. Versez la farine incorporez le parfum et mélangez. Effritez la pâte entre vos doigts.

4. Versez ce stable sur un plan de travail fariné et incorporez-y le beurre en pétrissant la pâte.

5. Abaissez la pâte et foncez-en un moule faites cuire au four (th.5) 150° 20 minutes.

---

## PÂTES A CRÊPES 2

### 20 CRÊPES

250 g de farine  
50g de sucre  
4 oeufs  
1/2 litre de lait  
1 pincée de sel  
50 g de beurre  
1 sachet de sucre vanillé



1 cs de rhum (5 cl)

1. Casser les œufs dans un saladier.
2. Ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu, le sucre vanillé et le rhum.
3. Battre énergiquement avec un fouet.
4. Ajouter 25 cl de lait et battre à nouveau.
5. Verser ensuite très progressivement la farine tout en délayant de l'autre main à l'aide du fouet.
6. Lorsque la pâte, épaisse, est homogène et que toute la farine est absorbée, délayer progressivement avec les 25 cl de lait qu'il vous reste.
7. Laisser reposer la pâte à crêpes environs 2h à température ambiante ou toute une nuit au frais.

#### **LES CONSEILS DE NINA:**

Selon les goûts, on peut remplacer le rhum par : une cuillère à café d'eau de fleur d'oranger; des zestes de citron ; une cuillère d'arôme de vanille concentré ou encore une cuillère de calvados ...

#### **Pour obtenir des crêpes légères et moelleuses :**

Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte après avoir délayé l'ensemble du lait.

Remplacer le dernier demi-litre de liquide par le même volume en cidre ou en bière ( l'alcool s'évapore à la cuisson. Seul

un léger goût de pomme subsiste.)

---

# RAGOUT DE POMME DE TERRE

Recette pour 4 personne

préparation : 15 min

cuisson : 30 min

## Liste des Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 3 chorizos
- 1 oignon
- 2 piments à chorizo (ou une cuillerée de pulpe)
- 2 gousses d'ail
- De l'eau
- De l'huile d'olive
- Du sel
- 2 feuilles de laurier
- 1 piment de Cayenne
- Du paprika
- Du persil (pour décorer)

## Préparation

1. Dans un grand faitout, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir à feu doux l'oignon haché menu pendant environ 15 minutes.
2. Éplucher les pommes de terre et les « briser » en morceaux de 4-5 cm à l'aide d'un couteau. La première entaille doit être nette mais avant de finir de découper, il faut briser la pomme de terre, ceci lui permettra de libérer la féculé ou l'amidon durant la cuisson, rendant ainsi la sauce plus épaisse.
3. Couper le chorizo en morceaux et l'ajouter à l'oignon roussi avec les gousses d'ail non épluchées. Faire revenir deux minutes.
4. Ajouter une cuillerée de paprika et le piment de Cayenne

et mélanger.

5. Ajouter immédiatement les pommes de terre, bien mélanger avec le reste des ingrédients et couvrir d'eau.
6. Monter le feu et, aux premiers bouillons, le baisser et ajouter la pulpe des piments à chorizo, mélanger le tout et couvrir à moitié.
7. Laisser cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, en remuant le faitout de temps en temps pour que la sauce épaississe. Si le jus n'est pas suffisamment épais, écrase une pomme de terre et remets-la dans le faitout avec le jus. S'il est trop épais, ajoute un peu d'eau.

## **LES CONSEILS DE NINA :**

Servir dans un plat creux et décorer avec un peu de persil.