

Comme au supermarché !

cuisine

Plat



Poissons panés



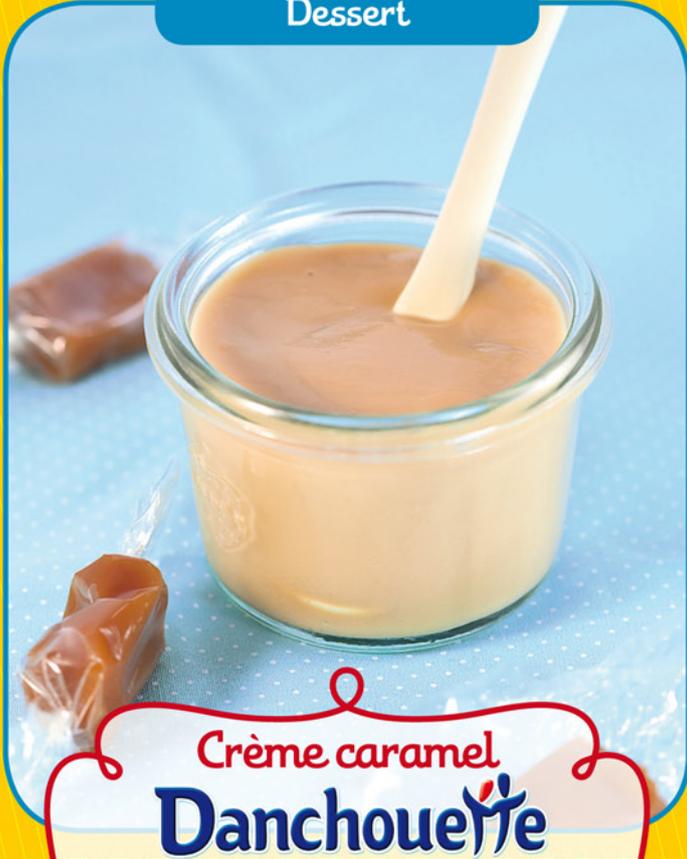
Accompagnement



Chips



Dessert



Crème caramel
Dancholette

Gôûter



Barres coco - choco
BOUDEEN

Chips **Julay's**

POUR 1 SACHET

Préparation : 15 min + 10 min d'égouttage / **Cuisson :** 15 min / **Facile**

IL TE FAUT :

- 2 pommes de terre de taille moyenne
- 2 cuill. à soupe d'huile
- 1 cuill. à soupe d'herbes de Provence
- du sel

- Préchauffe le four à 220°C (th. 8). Pèle les pommes de terre, rince-les, essuie-les, coupe-les en tranches les plus fines possible. Pose ces tranches à plat sur du papier absorbant, laisse-les s'égoutter pendant 10 min.
- Verse l'huile et les herbes dans une boîte en plastique avec couvercle, ajoute les pommes de terre, ferme la boîte. Secoue plusieurs fois afin que les tranches soient bien enrobées d'huile et d'herbes.
- Répartis-les sur du papier cuisson posé sur une plaque de four. Fais cuire pendant 15 min. Elles sont cuites lorsqu'elles sont à peine colorées. Sale au moment de servir.

*Délicieuses,
très peu salées,
très peu grasses,
ces chips sont
parfaites !*

Barres coco - choco **BOUDEEN**

POUR 5 BARRES

Préparation : 15 min / **Réfrigération :** 45 min / **Cuisson :** 6 min / **Facile**

IL TE FAUT :

- 80 g de noix de coco râpée
- 85 g de lait concentré sucré
- 150 g de chocolat au lait pour dessert
- 1 cuill. à café d'huile

- Mélange la noix de coco et le lait concentré. Forme 5 boules de taille identique. Allonge-les en petites barres. Mets-les au congélateur pendant 45 min.
- Fais fondre le chocolat avec l'huile au bain-marie (dans une petite casserole posée dans une plus grande à moitié remplie d'eau et à placer sur le feu).
- Avec une fourchette, trempe rapidement une par une les barres (très froides) dans le chocolat fondu. Elles doivent être entièrement et régulièrement enrobées de chocolat. Laisse-les sécher sur une grille posée sur une assiette.

*Pour changer :
la même recette avec
des amandes ou des
noisettes grillées en
poudre à la place
de la noix de coco...*

Poissons panés



POUR 4 PERSONNES (8 POISSONS)

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 20 min (sans compter la cuisson des pommes de terre et du poisson) / **Facile**

IL TE FAUT :

- 4 pommes de terre de taille moyenne, cuites
- 200 g de filet de poisson blanc, cuit
- 40 g de fromage à tartiner (type St Môret)
- 25 g de chapelure
- 2 œufs

- Préchauffe le four à 210°C (th. 7). Avec une fourchette, écrase la chair des pommes de terre. Écrase aussi le poisson. Mélange les deux. Ajoute le fromage à tartiner et 4 cuill. à soupe rases de chapelure. Malaxe le tout, puis façonne des formes de poisson avec cette préparation.
- Casse les œufs dans une assiette creuse, bats-les. Verse le reste de chapelure dans une autre assiette. Enrobe les poissons d'œuf battu, puis de chapelure. Pose-les sur du papier cuisson posé sur une plaque de four.
- Fais cuire 20 min. C'est prêt quand la chapelure est juste dorée.

*La chapelure
peut être remplacée
par des biscottes
ou du pain sec
écrasés.*

Crème caramel **Danchouette**

POUR 4 CRÈMES

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 8 min / **Très facile**

IL TE FAUT :

- 25 cl de lait entier
- 10 caramels mous (au beurre salé si possible)
- 1 cuill. à soupe rase de fécule de maïs

- Verse 5 cuill. à soupe du lait dans un bol. Ajoute la fécule, mélange avec une fourchette jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Mets le reste du lait et les caramels dans une casserole. Fais chauffer à feu doux en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que les bonbons aient fondu. Verse alors le contenu du bol dans la casserole, en continuant à remuer.
- Fais cuire pendant 4 min, toujours en mélangeant. Arrête la cuisson, verse dans des coupelles, laisse refroidir.

*Dessert express
et mille fois meilleur
que toutes les crèmes
que tu trouves
dans le commerce !*