



Gâteau de semoule

aux pruneaux
à la Germalyne

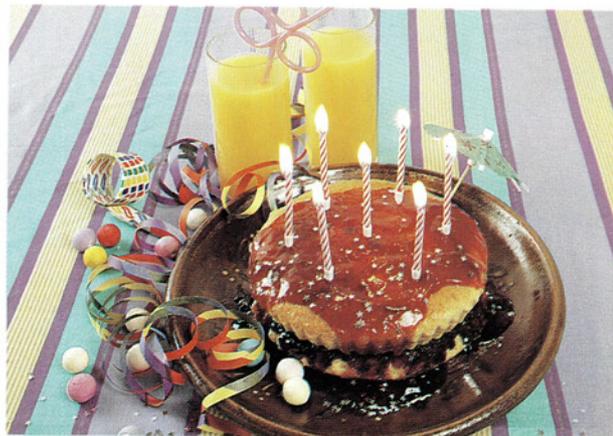
Préparation : 20 mn
Cuisson : 1/2 heure
Thermostat 4
Pour 6 personnes
3/4 de l. de lait
2 œufs
4 grosses c. à soupe de semoule
1 grosse c. à soupe de Germalyne
100 g de sucre
250 g de pruneaux dénoyautés
1 petit verre de rhum
20 morceaux de sucre pour le caramel

Prendre un moule à flan. Faire le caramel. En tapisser les bords et laisser refroidir. Dans une casserole, faire

bouillir le lait avec les 100 g de sucre. A l'ébullition y jeter la semoule. Tourner jusqu'à complète cuisson. Arrêter le feu. Ajouter de suite la Germalyne, toujours en tournant. Eviter les grumeaux. Ajouter le rhum et les deux œufs battus en omelette.

Mélanger à cette préparation les pruneaux. Verser dans le moule caramélisé refroidi. Faire cuire au bain-marie pendant 1/2 heure. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.

Peut se faire sans pruneaux et se manger alors avec une compote d'abricots, de fraises ou de framboises. Peut se faire également avec des raisins secs macérés dans un alcool ou avec des fruits confits.



Gâteau des copains

Biscuit facile

Préparation : 25 mn
Cuisson : 30 mn
+ 10 mn au grill
Thermostat 4
Pour 8 personnes
8 blancs d'œuf
100 g de beurre
60 g de farine
50 g de Germalyne
1 sachet de levure
200 g d'amandes poudre
50 g de sucre glace
Diviser la pâte dans deux moules identiques.
Pour la crème d'amandes
60 g de beurre ramolli
60 g de sucre
50 g d'amandes en poudre
10 g de Germalyne
1 petit verre de rhum

Mélanger farine, Germalyne, sucre et amandes.

Faire fondre le beurre au bain-marie tiède. Laisser refroidir. Monter les blancs en neige ferme. Mélanger aux blancs le mélange farine, amandes... etc, en soulevant pour ne pas les casser. Ajouter le beurre. Le gâteau se présente comme une meringue qui épaissit à la cuisson. Enfourner. Démouler sur une grille. Crème : Mélanger le beurre, le sucre, les amandes, la Germalyne et le rhum jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réunir les deux gâteaux avec la crème.

Notre conseil :

Ce gâteau peut être réalisé par des enfants pour leurs amis. Il peut remplacer avantageusement le gâteau des rois. Utiliser les jaunes d'œufs pour faire une crème anglaise



Palets-Cao 🍪🍪

Biscuit

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1/2 heure

Thermostat 3 1/2

Pour 4 personnes

50 g de Gabor-Cao

50 g de farine

50 g de maïzena

50 g de sucre en poudre

25 g de beurre fondu

2 œufs

Mélanger la farine et la maïzena avec le Gabor-Cao. Mélanger au fouet les 2 œufs et le sucre.

Ajouter le mélange des farines. Mettre en petits tas sur une plaque légèrement huilée.

Notre conseil :

Délicieux avec une crème anglaise à la vanille. Ou encore, à la fin d'un repas de fête, offrir les palets-cao avec un sorbet aux fruits et un petit verre de porto. L'arôme du porto est très particulier lorsqu'il accompagne de la glace.

Croquets 🍪🍪 aux amandes

Biscuit

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1/2 h environ

Thermostat 3 1/2

Pour 4 personnes

50 g de Germalyne

50 g de farine

50 g de maïzena

90 g de sucre en poudre

25 g de beurre fondu

2 œufs

40 g d'amandes effilées

Mélanger la Germalyne, la farine, la maïzena, le sucre et les œufs. Ajouter les amandes. Faire fondre le beurre et l'ajouter.

Mettre en petits tas aplatis avec le dos d'une cuillère, sur une plaque huilée. Enfourner.

Retirer du four dès que les croquets sont fermes et dorés.

Notre conseil :

Proposer ces croquets en hiver, avec une tasse de lait bouillant au gabor-Cao, et l'été, avec du lait glacé ou une glace au chocolat.



Corns de Gazelle 🍪🍪🍪

Recette du Maghreb

Préparation : 45 mn

Cuisson : 1 h 1/2

Thermostat 3

Pour 4 personnes

Pâte : 60 g de farine

10 g de beurre

Un peu d'eau

Farce :

50 g de Germalyne

50 g d'amandes en grains

40 g de sucre

50 g de beurre fondu

Parfum : 1 c. à soupe

d'eau de fleur d'oranger

Pétrir la farine avec le beurre. Y ajouter un peu d'eau pour arriver à obtenir une pâte (genre pâte à pain) élastique. Etirer la pâte le plus possible. Découper des triangles de pâte (un peu comme un croissant). Y mettre la farce, rouler et incurver les deux extrémités. A la sortie du four, plonger immédiatement les cornes dans un bol d'eau de fleur d'oranger.

Notre conseil :

Servir avec du thé à la menthe brûlant, dans des petits verres, après un couscous ou un repas épicé.