Recette de Pain d'épice au miel

Ingrédients / pour 6 personnes

- 250 g de miel
- 10 cl de lait chaud
- 50 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- épices (cannelle, gingembre... au choix selon les goûts)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180-200°C (thermostat 6-7).
2. Délayer le miel dans le lait chaud.
3. Ajouter le beurre fondu, puis la farine, en mélangeant énergiquement.
4. Incorporer la levure, l'œuf et le sel.
5. Ajouter les épices.
6. Faire cuire dans un moule à cake pendant 30 minutes, entre 180 et 200°C. Bien surveiller la cuisson à partir de 25 minutes.

www.belle-ile.be

BELLE ÎLE

Recette chips de pomme

Ingrédients / pour 6 personnes

- 8 pommes

Vous pouvez saupoudrez les pommes d'éclats de noisettes avant de les enfourner. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de sucre.

Préparation

1. Préchauffez le four à 90°C (th.3). Lavez les pommes puis évidez-les.
2. Coupez-les en tranches fines (de préférence à l'aide d'une mandoline) et disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
3. Enfournez et laissez cuire environ 1 h 30. Laissez tiédir avant de servir.

www.belle-ile.be

BELLE ÎLE

Recette de petits sablés à customiser

Ingrédients / pour 6 personnes

- 150 g de farine
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- sucre glace

Préparation

1. Mélangez la farine, le sucre, la vanille et le sel dans un récipient. Ajoutez le beurre puis malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Incorporez rapidement l'oeuf à la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse.
2. Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 30 minutes dans un endroit frais.
3. Préchauffez le four à th.7 (200°C).
4. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce pour les faire cuire. Déposez les sablés sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant 10 minutes. Laissez les biscuits refroidir à la sortie du four
5. Amusez-vous en famille & Customisez vos sablés à l'aide de colorants naturels

www.belle-ile.be

BELLE ÎLE