



Biscuits salés de quat-sous

Préchauffer le four à 180°

- . 120 g de chapelure
- . 50 g de beurre
- . 40 g de parmesan râpé
- . 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- . 2 œufs
- . 1 cuillère à café de levure chimique

- . Mettre la chapelure dans le bol du mixer.
 - . ajouter le beurre dur en morceaux.
 - . incorporer le parmesan avec la levure.
 - . Incorporer les œufs
 - . Prélevez une boulette de cette pâte de la taille d'une petite balle de ping-pong. Tassez bien dans le creux de la paume avec le pouce pour la compacter, roulez-la puis écrasez-la pour en faire une petite galette que vous déposez sur la plaque du four recouverte d'un papier-cuisson.
 - . Enfourner 10 minutes à 180°
- N.B. : Cette recette de base peut se décliner selon votre goût et s'enrichir d'olives vertes, de graines diverses (tournesol, pavot...), de curry,



Cookie la pauvre à la noix de coco

.Préchauffer le four à 180°.

- . 100 g de chapelure
- . 60 g de beurre mou
- . 40 g de noix de coco râpée
- . 3 œufs
- . 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- . 40 g de sucre

- . Mettre la chapelure dans le bol du mixer.
- . Ajouter le beurre mou. Laisser amalgamer
- . Ajouter la noix de coco, le sucre et la poudre levante.
- . Mettre les oeufs un par un.
- . La pâte ne se tient pas.
- . Prélever une cuillère à soupe pour en faire une boule bien tassée et continuer usqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- . Aplatir les boules.
- . Cuire 10 à 15 minutes au four th 6 (180°)



Gâteau au chocolat et à la chapelure

Préchauffer le four th 5 (150°)

- . 6 œufs séparés
 - . 200 g de chocolat
 - . 125 g de chapelure fine
 - . 185 g de beurre
 - . 200 g de sucre
 - . Faire fondre le chocolat au bain-marie avec 1 cuillère à soupe de lait ou de crème.
 - . Battre les blancs en neige
 - . Battre le beurre ramolli et le sucre dans un saladier.
 - . Y ajouter le chocolat et les jaunes d'œufs puis la chapelure et les blancs en neige.
- Verser dans un moule rond beurré et enfourner pendant 20 minutes.