

LES P'TITES RECETTES D'ÉTÉ
DU RAM DU VINOBRE
2016



SMOOTHIE FRAISE

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients :

Une barquette de fraise

1 banane

1 yaourt brassé

un verre de jus d'orange

Du sucre (en option)

Des glaçons (en option)

Pailles, verres, Couteaux, planches, mixeur



Réalisation :

Laver les fruits et les couper en morceaux (pas trop petit)

Les mixer les fruits avec le yaourt

Ajouter le jus d'orange pour rendre plus liquide

Si vous le souhaitez ajouter du sucre et des glaçon

Mixer une dernière fois pour rendre le mélange bien homogène.

Déguster frais avec une paille !

CRUMBLE FRAISES

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

100g de sucre

150g de farine

100g de beurre

250g de fraises



PRÉPARATION

Lire la recette

ÉTAPE 1 :

Laver et équeuter les fraises, puis les couper en deux dans la longueur.

ÉTAPE 2 :

Beurrer un plat a gratin. Préchauffer le four à 180°C.

Disposer les fraises dans le fond.

ÉTAPE 3 :

Mélanger la farine, le sucre et le beurre du bout des doigts. Lorsque le mélange est granuleux, disposer sur les fraises.

Enfourner pour 20 mn puis passer sous le grill 3 mn si vous voulez colorer cette préparation. Bon appétit !

MUFFINS CITRON

Pour 6 personnes

Préparation :  10 min

Cuisson :  25 min

Repos :  0 min



210 g de farine
100 g de sucre en poudre
90 g de beurre
25 cl de lait
2 citrons
1 œuf
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Commencez par préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Nettoyez vos 2 citrons en les passant sous l'eau.

Pressez-les pour en dégager un maximum de jus et zestez-en un des deux.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel, le sucre en poudre et vanillé.

Dans un autre récipient, battez l'œuf, mélangez avec le lait, le jus de citron et les zestes. Ajoutez le beurre que vous aurez fait préalablement fondre.

Versez cette deuxième préparation dans le saladier et mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène et sans grumeaux.

Beurrez ensuite légèrement vos moules à muffins et versez-y la pâte aux 3/4.

Enfournez à 180°C pendant 25 min.

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir quelques instants, puis démoulez vos muffins.

GATEAU TIGRE

Ingrédients / pour 8 personnes

- Pour un moule rond de 23 cm de diamètre :
- 250 ml d'huile neutre (tournesol ou pépin de raisin par exemple)
- 250 g de sucre en poudre
- 100 ml de lait
- 4 œufs à température ambiante
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 300 g de farine
- 2 x 1 cuillère à café rase de levure
- 25 g de cacao en poudre non sucré (IMPORTANT !)



1 Beurrez et farinez votre moule.

2 Dans un grand récipient, mélangez l'huile, le sucre, le lait et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène (évitiez d'utiliser un batteur électrique afin de ne pas introduire trop d'air dans le mélange.)

3 Divisez la préparation en deux parts égales.

4 Dans l'une, ajoutez 175 g de farine avec 1 cuillère à café rase de levure chimique et une cuillère à soupe d'extrait de vanille puis mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.

5 Dans l'autre, ajoutez la farine restante (125 g) avec 1 cuillère à café rase de levure chimique, puis ajoutez le cacao amer et mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.

6 Préchauffez le four à 180°C.

7 Dans le centre du moule versez alternativement trois cuillères à soupe bien remplies de chaque pâte (l'une sur l'autre) puis répétez l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte va s'étendre toute seule petit à petit et former une sorte de cible.



8 Enfournez pour 40 minutes environ (il s'agit d'une durée moyenne pouvant varier suivant les fours), puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche (dans le cas contraire, prolongez la cuisson.)

Pour finir

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.