**Moelleux au chocolat**

Ingrédients

125 gr de chocolat noir

125 gr de farine + 1 sachet de levure

125gr de beurre

200 gr de sucre

5 œufs

Cuisson

40 minutes à 1 heure thermostat 5 , 150°C

Préparation

1. préchauffer le four
2. Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux
3. Séparer le blanc des jaunes d’œufs
4. Mélanger les jaunes d’œuf et le sucre, y ajouter le chocolat avec le beurre
5. Ajouter la farine et la levure tamisées
6. Battre les blancs d’œuf en neige très ferme et les incorporer au mélange précédent
7. Faire cuire à four doux thermostat 5 ie 150°C

**Financiers**

Ingrédients

50 gr de poudre d’amande

20 gr de farine

70gr de beurre demi-sel

50 gr de sucre

3 blancs d’œufs

1 sachet de sucre vanillé

Cuisson

15 minutes thermostat 5-6 , 170°C

Préparation

1. préchauffer le four
2. Faire fondre le beurre à feu doux
3. Battre les blancs d’œuf en neige très ferme
4. Mélanger les blancs d’œuf et le sucre
5. Ajouter la farine tamisée et la poudre d’amande
6. Ajouter le beurre et bien mélanger
7. Verser dans les moules en silicone
8. Faire cuire 15 minutes (20 maximum)

**Cookies aux jaunes d’œufs**

Ingrédients

100 gr de fruit sec aux choix

50 gr de chocolat dessert

150gr de farine + 1 sachet de levure

75gr de beurre

90 gr de sucre

3 jaunes d’œufs

Cuisson

10 à 12 minutes thermostat 6 , 180°C

Préparation

1. préchauffer le four
2. concassez les fruits secs
3. Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux
4. Battez les jaunes d’œuf et le sucre, y ajouter le chocolat avec le beurre puis les fruits sescs
5. Ajouter la farine et la levure tamisées
6. Formez des boules avec la pâte que vous disposez sur la plaque de cuisson
7. Faire cuire au four 10 à 12 minutes
8. Se conservent plusieurs jours dans une boite à gâteaux en fer

**Petits gâteaux à la noix de coco (blancs d’œufs)**

Ingrédients

120 gr de coco rapé

60 gr de farine

120gr de beurre demi-sel

120 gr de sucre

3 blancs d’œufs

Cuisson

15 minutes thermostat 5-6 , 175°C

Préparation

1. préchauffer le four
2. Faire fondre le beurre à feu doux
3. Battre les blancs d’œuf en neige très ferme
4. Mélanger les blancs d’œuf et le sucre
5. Ajouter la farine tamisée et le coco
6. Mettre la pâte dans des moules à tartelette
7. Faire cuire 15 mn

Ingrédients

**Flan coco**

1 boite de lait concentré sucré (397 gr)

1 boite de lait de coco

4 œufs

80 g de noix de coco râpée (facultatif)

Caramel liquide

Cuisson

Cuisson 50 min 180°C (th.6)

Repos 1 h

Préparation

1. Faites préchauffer votre four à 180°C (th.6) en installant dedans un plat à gratin rempli au tiers d'eau de façon à préparer un bain-marie.
2. Versez-le caramel dans le fond d’un moule à cake.
3. Ensuite, préparez l'appareil à flan dans un saladier : mélangez (au fouet ou à la cuillère), les œufs, la noix de coco râpée, puis le lait concentré sucré et le lait de coco.
4. Versez votre préparation par-dessus le caramel dans le moule.
5. Déposez le moule dans le bain-marie, et enfournez-le plus ou moins 45 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau en ressorte sèche.
6. Laissez le flan refroidir puis servez le tiède à la cuillère, ou démoulé (après avoir passé quelques heures au réfrigérateur).

**Quatre quart**

Ingrédients

125 gr de sucrer

125 gr de farine + 1 sachet de levure

125gr de beurre

1 cuillère à café d‘extrait de vanille

ou 2 cuillères à café de zeste d’orange

2 œufs

1 pincée de sel

Cuisson

40 minutes à 1 heure thermostat 8 , 200°C

Préparation

1. préchauffer le four
2. faire fondre e beurre mélangez y le sucre, travaillez le mélange jusqu’à ce qu’i blanchisse
3. Ajoutez les œufs l’un après l’autre en travaillant toujours le mélange, en attendant que le premier soit bien incorporer avant d’ajouter le second.
4. Ajoutez une pincée de sel et de l’extrait de vanille, puis la farine tamisée en pluie.

(Vous pouvez remplacer la vanille par 2 cuillères à café de zeste d’orange)

1. Mélangez jusqu’à obtenir un mélange homogène.
2. Beurrez un moule à manqué de 18 cm. Versez-y le mélange.
3. Faire cuire à four doux thermostat 8 ie 200°C