



Maison de Quartier  
LE TROIS-MÂTS

## **Maison de Quartier « Le Trois-Mâts »**

Place des Justices - BP 51445 / 49014 ANGERS Cedex 01  
Tél. 02.41.66.02.02 / Fax. 02.41.66.02.09

### **NICOLAS, animateur de l'ATELIER CUISINE VOUS PROPOSE DEUX RECETTES DE GOÛTER à réaliser avec vos enfants...**

#### **TARTELETTES**

Pâte sucrée : beurre 80 g, sucre glace 70 g, poudre d'amande 30 g, sel 3 g, œufs 50 g, farine 200 g.

Ramollir le beurre avec le sucre et le sel puis ajouter l'œuf et la poudre d'amande. Faire blanchir. Ajouter la farine, former une boule puis réserver au froid.

Etaler la pâte puis découper avec un emporte-pièce et foncer les moules à tartelettes. Faire cuire 12 min à 180° C.

#### **AU CAMEL AU BEURRE SALE**

Sucre 75g, crème liquide UHT 50g, beurre salé 25g

Faire caraméliser le sucre à sec puis ajouter la crème pour déglacer, lorsque le caramel est bien fondu dans la crème, ajouter le beurre et mélanger. Couler dans les fonds de tartelettes puis réserver au froid.

#### **AU CHOCOLAT... pour les plus gourmands !**

##### **Ganache au chocolat noir**

Crème liquide UHT 80 g, chocolat 70 % 100 g (ou autre chocolat (55% minimum) suivant ce que vous avez !), beurre doux 20 g

Faire bouillir la crème avec le sucre, couler sur le chocolat puis ajouter le beurre. Laisser refroidir puis garnir les fonds de tartelettes.

*N'hésitez pas à découvrir son site : [www.coursmandise.fr](http://www.coursmandise.fr) !*