RECETTES

Génoise (Annie)

4 œufs

125 g de farine

125 g de sucre

1 pincée de levure chimique

1. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes
2. Monter les blancs en neige, ajoutez le sucre Continuez à battre
3. Mettez les jaunes dans les blancs en neige
4. Mélangez la farine avec la levure et incorporez-la à la préparation
5. Versez la pate dans un moule et faire cuire four 200 -220

Vérifier après ½ heure

Pate à choux (Annie)

18 petits choux

¼ de litre d’eau

½ cuillerée à café de sel

75 g de levure

150 g de farine

Allumez le four à thermostat 6

Dans une casserole, eau + sel + beurre coupé et faire bouillir

Des l’ébullition retirer du feu et mettre en forme d’un coup

Remuer énergiquement à la spatule en bois jusqu'à ce qu’il se forme une boule se détachant de la casserole

Caser les œufs 1à 1

La pate doit être ferme

Pour finir ajouter le râpé

A l’aide de 2 cuillères, dresser des petits tas sur une tôle beurrée.

Mettez au four assez chaud 15 à 20 minutes en plaçant la tôle à mi-hauteur

Les choux sont cuits quant ils sont dorés.

Ne les retirez pas du four avant cuisson complète.