

La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 21 Novembre



*Menu
du jour*

*Tarte
au citron
meringuée*

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée
3 oeufs
400 g de lait concentré sucré
Le jus de 2 citrons

Recette super simple !

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Mélangez le lait concentré avec
les jaunes et le jus des 2 citrons.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Placez la pâte brisée dans un moule à tarte, versez la
préparation au citron dessus, puis recouvrez les blancs en
neige à l'aide d'une fourchette. Enfourez pour 20 minutes



*Menu
du jour*

*Cookies
aux noix
& chocolat*

Ingrédients pour 4 personnes :

1 œuf - 100 g de sucre - 180 g de chocolat patissier
125 g de beurre aux cristaux de sel de mer
125 g de farine - $\frac{1}{2}$ cuil.à.café de levure
100 g de noix décortiquées

Mélangez le sucre, la farine, l'œuf entier, la levure et le beurre ramolli.

Pétrir une pâte souple, ajouter, ensuite, le chocolat fondu et les noix.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, répartir des petits tas de la préparation.

Faire cuire au four pendant 15 minutes à four chauffé à 180°, thermostat 6



**Nos prochains
rendez-vous :**

12 déc - 23 jan - 13 fév - 20 mars - 10 avr - 22 mai - 19 juin