

Des goûters pour se réchauffer



Croissants aux pommes

Pour 12 minicroissants, il faut :

• 1 pâte feuilletée ronde • 1 pomme

- 1 Dérouler la pâte et la couper en 12 triangles égaux.
- 2 Éplucher la pomme et la couper en 12 morceaux. Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Poser un morceau de pomme sur chaque part de pâte à l'opposé de la pointe du triangle.

Rouler chaque triangle sur lui-même, et achever de lui donner une forme de croissant en torsadant les extrémités.

- 4 Faire cuire les croissants au four pendant 20 minutes environ. Ils doivent être tout dorés !

Mug cakes au chocolat

Des gâteaux minute individuels à cuire au micro-ondes

Pour 2 mug cakes, il faut :

• 40 g de chocolat noir + 2 carrés • 30 g de beurre • 3 cuillères à soupe de sucre • 1 œuf • 3 cuillères à soupe de farine • 2 cuillères à soupe de lait • 3 pincées de levure chimique

1 Casser le chocolat (sauf les deux carrés réservés) dans un bol, ajouter le beurre et faire fondre au micro-ondes pendant 40 secondes.

2 Mélanger en incorporant le sucre, l'œuf, la farine, le lait et la levure.

3 Quand le mélange est bien homogène, le verser dans deux mugs jusqu'aux 2/3 de la hauteur.

4 Enfoncer un carré de chocolat au cœur de chaque préparation.

5 Faire cuire les cakes séparément au micro-ondes pendant 1 minute et 10 secondes environ.

Laisser tiédir légèrement, avant de déguster pendant que le cœur est encore coulant !



Brochettes de Mikado aux fruits frais

Pour 5 brochettes, il faut :

- 5 Mikado
- 1 banane
- 1 clémentine
- 1 kiwi



1 Éplucher les fruits, couper la banane et le kiwi en morceaux.

2 Pratiquer une petite entaille dans les quartiers de clémentine avec un couteau pointu.

3 Enfiler délicatement les morceaux de fruits sur les Mikado.

Servir tout de suite avec un bon lait chaud !