

# SABLÉS



## Ingrédients :

			
1 œuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

## Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Dans le saladier, mélange le sucre et l'œuf.
<b>2</b>		Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.
<b>3</b>		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
<b>4</b>		Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
<b>5</b>		Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
<b>6</b>		Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).
<b>7</b>		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

# MOUSSE AU CHOCOLAT



## Ingrédients :

		
6 oeufs	200 g de chocolat	2 sachets de sucre vanillé

## Ustensiles :

							
2 saladiers	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 spatule	1 batteur électrique	8 petits pots	1 micro-ondes	1 frigo

## Préparation :

1		Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
2		Fais-le fondre doucement au micro-ondes, en mélangeant toutes les 30 secondes.
3		Quand le chocolat est fondu, ajoute les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé, puis mélange.
4		Monte les blancs en neige.
5		Ajoute délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6		Verse dans des petits pots et fais prendre la mousse au frais pendant 2 heures.

# COMPOTE DE POMMES



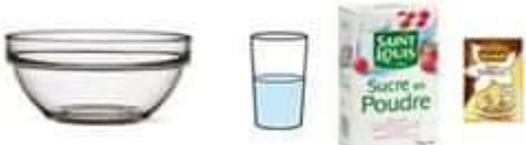
## Ingrédients :

			
8 pommes	1 demi-verre d'eau	4 cuillères à soupe de sucre	1 sachet de sucre vanillé

## Ustensiles :

							
1 saladier	1 couteau	1 économe	1 assiette	1 cuillère en bois	1 cuillère à soupe	1 verre	1 micro-ondes

## Préparation :

1		Épluche les pommes et enlève le trognon.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et mets-les dans le saladier.
3		Ajoute un demi-verre d'eau, le sucre et le sucre vanillé. Mélange bien.
4		Fais cuire 10 minutes au micro-ondes, mélange, puis fais cuire à nouveau 10 minutes.
5		Laisse la compote refroidir et déguste-la !