

Bonjour à tous,

Avec le groupe « nourriture », nous avons pensé qu'il serait bien que toute la chorale apporte sa contribution pour gagner un peu plus d'argent lors de notre soirée du 5 Mars prochain, notamment en réalisant les pâtisseries pour le dessert.

Ainsi, le coût de revient serait de pratiquement pour rien (juste de la crème anglaise).

Je vous propose donc de réaliser un gâteau (si possible dans un moule rectangulaire de 20 x 30 cm, plus pratique pour le découpage !!). Je vous communique deux recettes faciles au choix. Ce serait bien de nous informer de celui que vous ferez car il faudrait faire moitié/moitié !



GATEAU AUX POMMES

Ingrédients :

150 gr de sucre, 150 gr de farine, 100 gr de beurre, 3 œufs, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 5 pommes, 1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe de rhum.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la farine, le beurre fondu, la levure, le sucre vanillé, la pincée de sel et le rhum jusqu'à obtenir une texture « lisse ».

Ensuite, peler et découper les pommes en morceaux et les intégrer à la pâte.

Verser la préparation dans un moule TEFAL ou un autre moule préalablement beurré.

Enfourner dans un four préchauffé à 200° pendant environ 25 minutes.

Laisser refroidir et démouler.



GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

5 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillères à soupe de rhum, 120 gr de sucre en poudre, 200 gr de beurre, 1 brique de crème fraîche, 250 gr de chocolat noir à dessert, 3 cuillères à soupe de farine fluide.

Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre bien mélanger y ajouter les œufs un par un. Ajouter ensuite les deux sucres toujours en mélangeant énergiquement et enfin le reste des ingrédients.

Faire cuire 30 à 35 mn à 180°.

Par ailleurs, le groupe « nourriture » fera des madeleines qui compléteront notre assiette de dessert.

Merci pour votre contribution,

Isabelle,