

## FONDANTS au CHOCOLAT

*Pour 20 Fondants individuels:*

**200g de CHOCOLAT NOIR fondu**

**200g de BEURRE fondu**

**200g de SUCRE en poudre**

**4 ŒUFS**

**4 cuillères à soupe rases de FARINE.**

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes.

Battez les oeufs en omelette et incorporez-les au mélange chocolaté.

Ajoutez le sucre et la farine

Versez le tout dans des moules individuels et enfournez.

Thermostat 6/7, pendant 15mn.

Les Fondants doivent rester moelleux à l'intérieur.

**BON APPETIT.**

## MADELEINES

*Pour 18 Madeleines:*

**4 ŒUFS entiers**

**200g de SUCRE en poudre.**

**225g de FARINE**

**1 sachet de LEVURE**

**180g de BEURRE fondu**

**1 bouchon d'AMANDES AMERES.**

Faire blanchir , avec le batteur, les œufs et le sucre.

Ajoutez l'amande amère

Mélangez la levure et la farine

Ajoutez le beurre fondu.

Laissez reposer 1h, au frigidaire

Versez 1 c à c de la préparation dans les moules à madeleines

Faire cuire, Thermostat 6/7, pendant 12 à 15 mn.

**BON APPETIT**

MANOIR  
LE MESNIL

**MES RECETTES**



Petits Déjeuners pris au Manoir  
Recettes « MAISON »

**Françoise et Jean-François HOM**  
**Manoir Le Mesnil**  
**Route de Trouville**  
**14130 St Martin aux Chartrains**

**02 31 64 71 01—06 87 64 49 38**

[www.manoirlemesnil.com](http://www.manoirlemesnil.com)

[manoirlemesnil@hotmail.fr](mailto:manoirlemesnil@hotmail.fr)

## **BROWNIES**

*Pour 1 Mule carré ou 1 plaque à 24 -Muffins:*

**150g de CHOCOLAT NOIR**

**120g de BEURRE**

**120g de SUCRE**

**3 ŒUFS entiers**

**60g d'AMANDES en poudre**

**60g de NOISETTES concassées.**

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes

Ajoutez les œufs, les amandes et noisettes

Faire cuire , à Thermostat 6/7, pendant 15mn.

**BON APPETIT**

## **BRIOCHE MOUSSELINE**

*Pour 2 moules à CAKE ou 1 moule à manqué:*

**170g de BEURRE fondu**

**20g de LEVURE de boulanger( 1/2 cube)**

**350g de FARINE**

**70g de SUCRE en poudre**

**1 c à c de SEL**

**4 ŒUFS**

Préparation en 3 étapes:

*La veille à midi, Faire la pâte.*

Délayez la levure dans 20cl d'eau froide

Mélangez tous les ingrédients

Mette la pâte au REPOS(6h mini dans le bas du Frigo)

*La veille au soir( 20h 22h).*

Farinez la pâte et la mettre dans les moules

Laissez LEVER toute la nuit à T° ambiante

*Le Matin.*

Enfournez à four FROID,

Thermostat .6/7, pendant 30mn

**BON APPETIT**

## **PAIN D'EPICES**

*Pour 1 moule à CAKE:*

**125g de MIEL**

**250ml d'eau bouillante**

**1 c à c de BICARBONATE**

**250g de FARINE**

**125g de SUCRE**

**1 c à s d' ANIS en poudre**

Délayez le miel dans l'eau chaude

Y verser le Bicarbonate

Ajoutez le sucre, la farine et l'Anis

Remuez vigoureusement en écrasant les grumeaux.

Enfournez à four chaud, Thermostat 6/7, pendant 45mn.

**BON APPETIT**