

GALETTE AU BEURRE DE L'OUEST

250 g farine, 200 g beurre, 125 g sucre, 2 jaunes d'œuf, 1 pincée sel

Mélangez du bout des doigts le beurre ramolli et la farine. Ajoutez 1 pincée de sel.
Battez 1 jaune d'œuf avec le sucre puis mêlez-le au contenu de la terrine.

Sur la tôle bien beurrée d'un moule à tarte amovible, étendez la pâte avec la paume de la main.
Aplatissez le dessus pour égaliser la surface. Tracez quelques lignes en croisillons avec une fourchette.

Dorez avec un jaune d'œuf. Enfourez à four moyen 180° environ 45 mm.

BROWNIES AUX NOIX

200 g chocolat, 200 g beurre, 4 œufs, 200 g sucre, 100 g farine, 1 pincée sel fin, 100 g cerneaux noix

Cassez le chocolat en morceaux , ajoutez le beurre en morceaux et faire fondre au bain marie ou au micro-ondes.

Dans un saladier travaillez les œufs avec le sucre, le mélange doit blanchir, Incorporez cette préparation au mélange chocolat beurre. Ajoutez les cerneaux de noix grossièrement concassés puis la farine tamisée.

Versez la préparation dans un moule et laissez cuire 25 mm à 180/200°. Poudrez de sucre glace.

PAIN D'ÉPICES

150 g farine, ½ cuillère à café levure, ½ cuillère à café bicarbonate, 1 œuf, 15 cl d'eau

Mélangez le tout.

Dans une casserole faites chauffer : 200 g miel, 100 sucre cassonade, 60 g beurre, 2 cuillérées à café d'épices pour pain d'épices ou 1 cuillère café de gingembre, ½ cuill. café cannelle, ½ cuill. café quatre épices.

Mélangez avec le premier mélange, faire cuire sans préchauffer le four à 200/220° pendant à 45 mm.