

Club pâtisserie, recettes de la semaine

Les membres du Club

Les chefs

Lilou Pedetti
Sarah Bernardot

Les apprentis

Wassila Bensizerara
Victor Guyon
Alya Hakkar
Carima Hriach
Laïla Louttouffi
Malou Peterschmit
Chayaina Saïd

Gâteau aux bananes

Ingrédient

- 133,5 g de sucre
- 4 œufs
- 166,5 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 bananes

Étapes

- Coupez les bananes en rondelles fines



- Dans un récipient, mélangez le sucre et les œufs, jusqu'à ce que le tout devienne blanc



- Faire fondre le beurre
- Ajoutez le beurre



- Mélangez la farine, la levure et le sucre vanillé avant de l'ajouter dans la préparation
- Rajouter les bananes écrasées



- Disposer des rondelles de banane au fond du plat



- Mettez au four à 180° pendant 20 minutes (ou plus)



Gâteau au chocolat avec carambar

Ingrédients

- 2 tablettes de chocolat au lait
- 240 g de beurre
- 240 g de farine
- 8 œufs
- 160 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 3 sachets de sucre vanillé
- 10 carambars-mini (caramel et framboise)

Étapes

- Faire fondre le chocolat avec le beurre



- Mélangez la farine, les œufs, le sucre, la levure, les bonbons et le sucre vanillé



- Ajoutez le chocolat et le beurre fondu



- Mettez au four à 180° pendant 30 minutes

