

Recettes pour une belle année 2022 !

"Le Cœur coulant de joie" de Maylis

Tiré de l'ouvrage « Recettes faciles de Noël », édition Marmibon, 2021

Difficulté : *

Recette : économique

Préparation : 45 minutes

Prise au froid : ¼ d'heure

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 150 gr de bonheur
- 50 gr de joie
- 50 gr de réussite
- 1 c. à soupe de fierté
- 1 c. à café de rire
- ½ tasse de partage
- 1 grand bol de santé
- 1 pincée de raison
- 1 soupçon de sourire

Etape 1 : Dans un grand saladier, versez le bonheur et la joie, et touillez énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez, en 3 fois, les 50 gr de réussite. « Astuce : pensez à bien sortir du frais avant utilisation, pour qu'elle soit à bonne température et ne vous monte pas trop à la tête »

Etape 2 : Ajoutez les cuillerées d'un seul coup, puis la ½ tasse de partage, et continuez de malaxez à la cuillère en bois pour un meilleur résultat.

Etape 3 : Versez la tasse de santé. Privilégiez un produit de bonne qualité, pour un cœur fondant plus léger.

Etape 4 : Dosez avec parcimonie la raison, pour qu'elle ne soit pas trop puissante en bouche. Pour ce qui est du sourire, à dosez plus ou moins en fonction des goûts. A ce stade de la recette, la pâte doit être d'une jolie couleur et former un beau ruban.

Etape 5 : Placez la pâte 15 minutes au frais, ni plus ni moins. Cette excursion vers le Grand-Nord donnera de l'élasticité à votre préparation, sans pour autant la rendre glaciale. Une fois ce voyage achevé, versez dans des petites moules individuelles pour que chacun puisse en profiter et avoir sa dose de joie. Enfournes 30 minutes à 180°, à ajuster selon les fours.

Laissez tiédir 5 minutes avant dégustation. Et c'est prêt !!!

Note de l'auteur : « Vous pouvez accompagner votre cœur coulant de joie d'une crème de tendresse et le saupoudrer d'un nuage de folie pour encore + de gourmandise »

"Le gâteau du bonheur" de Catherine B.

Temps de préparation : 1/2 heure

Temps de cuisson 20 mn

Ingrédients :

500 gr de bonheur,
100 gr de malice, 20 gr de charme,
2 œufs surprise,
1 pincée d'humour

Mettre le bonheur en fontaine dans un grand saladier

Mélanger avec les œufs surprises – ne pas hésiter à y mettre les mains pour bien malaxer (c'est excellent pour la douceur de la peau) – ajouter la malice et le charme – terminer avec la note d'humour.

Dans un plat à gratin, mettre l'ensemble et saisir à four chaud puis abaisser la température afin que le gâteau cuise à cœur doucement 20 minutes environ

Laisser refroidir et déguster entre amis de bonne composition pour augurer de bons temps dans les mois à venir.

Pour plus de bonheur à savourer, on peut multiplier les quantités.

Une goutte d'élixir de longévité sera appréciée par les connaisseurs et procurera bien-être et détente.

Le gâteau se conserve de longs mois à l'abri dans une boîte hermétique de douceur »

Dégustation dans le meilleur délai

"Gâteau Nouvelle Année" de Marité

Durée de préparation : le temps d'une réflexion

Niveau : à la portée de tous

Coût ; trois fois rien

Cuisson : 35 mn à 180°

Recommandation importante : pour cette recette, écarterez tout emploi de bile. Cette denrée bon marché, qu'on trouve à tous les coins de rues, fait tourner la préparation.

Ingrédients : - 150g de bonne volonté (la meilleure sur le marché)

- 125g de vitalité (la plus belle qu'on porte en soi)

- 125g de solidarité (soigneusement évaluée)

- 100g de bonne humeur recueillie dès le matin à la rosée

- 1/2 l de vin d'humour millésimé

- des zestes de rêves fantastiques.

Préparation ;

Dans un grand cul de poule, mélangez tous les ingrédients. Avec vos deux belles mains pétrissez la pâte le temps qu'il faut afin qu'elle devienne souple, sans grumeaux, d'une couleur soleil.

Prenez un moule à réussite de 28 cm.

Versez-y la préparation délicatement.

Mettez au four à 180° pendant 35mn.

Surveillez la cuisson du coin de l'œil pour voir si le gâteau gonfle bien, s'épanouit bien.

A la sortie du four, laissez refroidir quelques instants (mais pas trop car ce gâteau est meilleur chaud).

Démoulez.

Votre gâteau Bonne Année 2022 est prêt à être servi à tous vos amis.