

Biscuits aux céréales

Pour 10 biscuits :

80 g de farine complète
40 g de noisettes
40 g de poudre d'amandes
60 g de flocons d'avoine
30 g de sucre canne
50 g d'huile végétale
4 c. à s. de lait
30 gd de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 160° C
2. Concassez au couteau (pas au mixer) les noisettes et le chocolat.
3. Dans un saladier, déposer la farine, la poudre d'amande, les flocons d'avoine, le sucre, le chocolat et les noisettes. Bien mélanger.
4. Ajouter l'huile et le lait et mélanger.
5. Formez les biscuits en prenant une petite quantité de pâte dans la main et en la pressant pour donner une forme compacte. Aplatissez les légèrement puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Cuire 15 à 18 min à 160°C. Laisser refroidir avant de déguster.

Tourte au camembert

Préparation 25 min

cuisson 45 min

Pour 4 personnes :

1 pomme sucrée
1 échalote
1 jaune d'œuf
350 g de pâte feuilletée
1 camembert au lait cru
10 g de beurre
2c. à s. d'huile d'olive
Sel, poivre

1. **Evidez la pomme et taillez-la** en fines lamelles à la mandoline. Emincez l'échalote pelée et faites-la revenir dans une sauteuse avec le beurre pendant 5 minutes.
2. **Ajoutez les lamelles de pomme** et faites revenir le tout 5 à 10 minutes en remuant souvent. Laissez complètement refroidir.
3. **Etalez la pâte feuilletée** en deux abaisses rondes, une de 18 cm de diamètre et une autre de 26 cm de diamètre.
4. **Préchauffez le four à 200°C.** Placez l'abaisse la plus petite sur une plaque à four chemisée de papier cuisson. Etalez l'échalote et la pomme fondue sur la pâte à 3 cm du bord. Disposez le camembert par-dessus. Recouvrez le tout de la grande abaisse et enveloppez bien le camembert de celle-ci. Soudez les deux abaisses bord à bord. Chiquetez bien le contour du feuilletage.
5. **Détendez le jaune d'œuf avec 1 c. à s. d'eau.** Badigeonnez-en la tourte et enfournez-la pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et gonflée.
6. **Dégustez la tourte bien chaude** avec une salade verte.