



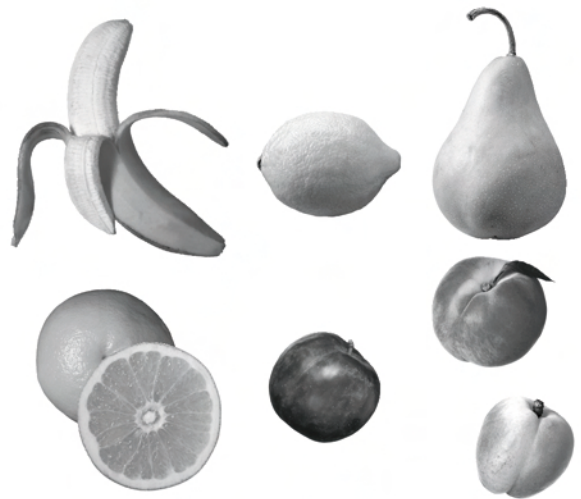
Pour vous aider à transcrire une de vos recettes, voici un tableau des équivalences :

Pour peser sans balance	1 cuillère à café (c. à c.)		1 cuillère à soupe (c. à s.)		1 verre
	rase	bombée	rase	bombée	
Liquides	5 ml		10 ml		200 ml
Farine	3 g	9 g	12 g	25 g	
Maïzena	3 g		12 g		
Semoule fine	5 g		15 g		
Sucre semoule	5 g	8 g	15 g	30 g	
Riz			20 g		150 g environ
Sel fin	5 g	7.5 g	15 g	30 g	

Le Gâteau Tutti-Frutti

Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 300 g de farine
- 250 g de sucre fin
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 yaourts nature
- 1 pot de yaourt rempli d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 banane
- 1 orange
- 1 citron
- 1 poire
- 1 pêche
- 2 prunes
- 2 abricots



Préparation :

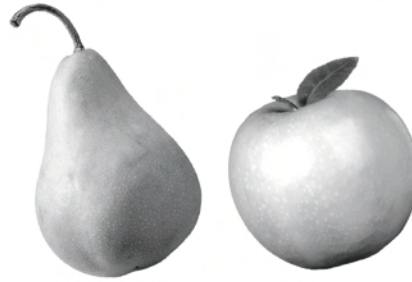
- Tamiser le mélange farine-levure.
- Faire une fontaine et y mettre le sucre et les yaourts. Bien mélanger.
- Ajouter l'huile, les œufs battus et le sucre vanillé.
- Travailler le tout pour obtenir une pâte lisse.
- Presser le jus du citron et de l'orange.
- Eplucher la banane et la couper en rondelles.
- La mettre dans un saladier et l'arroser avec le jus des fruits pressés.
- Couper tous les autres fruits en dés et les ajouter.
- Beurrer un plat et y verser la pâte.
- Répartir sur cette pâte les fruits égouttés et les enfoncer légèrement.
- Faire cuire à four moyen 1 heure environ.
- Démouler le gâteau encore chaud sur une grille.



La Compote Pomme-Poire-Cannelle

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 2 pommes
- 2 poires
- 1 pincée de cannelle
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre blanc



Préparation :

Eplucher les pommes et les poires. Enlever les pépins. Couper les fruits en morceaux. Les mettre dans une casserole avec un tout petit peu d'eau et 2 cuillères à soupe de sucre. Laisser fondre tout doucement puis ajouter la cannelle. Du sucre peut être ajouté lorsque les fruits sont presque fondus, mais pas trop ! Selon les goûts, laisser fondre complètement jusqu'à ce que la compote soit en mousseline ou la retirer du feu quand il reste quelques morceaux de fruits. La compote peut être versée sur certaines viandes, sur du gâteau, ou dans un yaourt.

Tourte aux Fruits

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 1 banane très mûre, 1 pomme très mûre, 1 poire mûre
- 15 cl de crème fraîche
- cannelle



Préparation :

Découper la pâte en 8. Eplucher et couper en morceaux les fruits. Répartir les morceaux de fruits sur 4 morceaux de pâte. Ajouter la crème fraîche et la cannelle sur les fruits. Recouvrir avec les morceaux de pâte restant pour former un chausson. Mettre au four 180°C pendant 20 minutes. Servir tiède.

Tian de Fruits d'Été

Ingrédients : (Pour 8 personnes)

- 750 g de fruits (abricots, pêches, nectarines, prunes)
- 4 biscuits secs
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de maïzena
- 25 cl de lait
- 80 g de sucre
- 6 brins de basilic
- 20 g de beurre



Préparation :

Laver les fruits et les couper en quartiers. Les faire revenir environ 2 minutes à la poêle avec le beurre. Saupoudrer de 20 g de beurre. Saupoudrer de 20 g de sucre et poursuivre la cuisson encore 2 minutes. Egoutter les fruits, les déposer dans un plat à gratin. Recouvrir avec les biscuits écrasés grossièrement et les parsemer de basilic. Préchauffer le four thermostat 8 (230°C). Fouetter les jaunes avec 60 g de sucre. Incorporer la maïzena puis délayer avec le lait chaud. Laisser épaissir 1 minute à feu doux en tournant. Verser cette crème sur les fruits et les faire gratiner 5 minutes au four. A déguster tiède.