



BONNES RECETTES ANCIENNES

Pour le Brownies, il faut d'une part faire fondre **250g de chocolat pâtissier** avec **150g de beurre**. D'autre part, il convient de mélanger **3 œufs, 150g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 60g de farine**. Enfin, réunir les deux préparations! Ensuite : beurrer un moule et verser le tout dedans... pour le faire cuire pendant 15 min au four à



B O N A P P E T I T

En ce qui concerne la crème anglaise, nous avons utilisé un shaker. Y mettre **2 œufs, 1 couvercle de farine, 1 couvercle de sucre** et secouer le tout! Ensuite, combler de **lait** le shaker et secouer à nouveau. Verser le tout dans une casserole avec **1/2L de lait** et un peu d'**extrait de vanille**. Lorsque le mélange bout, il ne reste plus qu'à verser dans un joli saladier!



Pour faire ...

une bonne mousse à la banane

... il faut :

B
O
N

A
P
P
E
T
I
T



Écraser à la fourchette **2 bananes bien mûres**. Ajouter aux fruits **4 petits suisses naturels** et **3 cuillères à soupe de sucre en poudre**. Mélanger le tout avec un fouet puis incorporer **2 cuillères à soupe de crème fraîche**. Pour plus d'onctuosité, on peut ensuite utiliser un mixer ou fouet électrique.

Éplucher et couper en petits dés **2 pommes** ou **2 poires** que l'on ajoute à la préparation.

Laisser rafraîchir pendant environ 3h au réfrigérateur.

Notre petit plus : ne pas hésiter à décorer les verres!!!

