

Les recettes de Jacquot

Les cookies

Faire ramollir 75 grammes de beurre, ajouter 75 grammes de sucre brun, l'œuf et quelques gouttes de vanille. Ajouter petit à petit 150 grammes de farine et bien mélanger. Ajouter une pincée de sel et 1 cuillère à café de levure. Couper 100 grammes de chocolat noir en tout petits morceaux et les ajouter à la préparation. Sur une plaque à pâtisserie, former les cookies à l'aide d'une cuillère à soupe. Faire cuire à four chaud 10 à 15 minutes.

Les meringues

Préchauffez le four à 120 degrés. Battre 4 blancs d'œufs avec 150 grammes de sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le reste de sucre en mélangeant délicatement. Sur une plaque à pâtisserie, étaler une feuille de papier sulfurisé et faire des petits tas de meringue assez espacés. Faire cuire 20 minutes à 120 degrés puis 1 heure à 100 degrés.

Le gâteau au yaourt

On utilisera le pot de yaourt comme unité de mesure pour les autres ingrédients.

Dans un saladier, mélanger 1 pot de yaourt nature, 2 pots de sucre, 2 pots de farine et 2 œufs. Ajouter un troisième pot de farine et mélanger au fouet. Incorporer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 sachet de levure et quelques gouttes de vanille. Verser la préparation dans un moule beurré. Faire cuire à 190 degrés pendant 25 à 30 minutes.

Le gâteau roulé à la confiture

Préchauffer le four à 220 degrés. Battre 7 jaunes d'œufs avec 125 grammes de sucre et 2 sachets de sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter 125 grammes de farine. Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme et les ajouter à la pâte. Étaler une feuille de papier d'aluminium beurrée sur la plaque du four et verser la pâte dessus. Faire cuire 12 à 17 minutes, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée. Une fois la pâte cuite, étaler la confiture et enrôler en serrant délicatement. Couper les bords pour que le gâteau soit plus joli.

Le brownie

Préchauffez le four à 200 degrés. Battre 2 œufs avec 100 grammes de sucre en poudre et 50 grammes de farine. Faire fondre 100 grammes de chocolat noir avec 100 grammes de beurre. Mélanger le tout. Concasser des noix, des amandes ou des noix de pécan et les ajouter à la pâte. Verser le tout dans un moule beurré et faire cuire 15 à 20 minutes.