

Le gâteau aux pommes de tatie rosette

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
3 œufs frais
3 belles pommes
1 cuill. À café de levure

1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure tamisées
5. Peler et couper les pommes en petits morceaux , les intégrer à la pâte à gâteau.
- 6 . Verser le tout dans un moule beurré
7. Faire cuire à 180° pendant 40 min.

Saucisson aux marshmallows

200 g de chocolat noir pâtissier pour 2 saucissons : 300g chocolat ; 150 g beurre ; 120 g sucre
100 g de beurre 25 marshmallows ; 1,5 paquet de TUCS
60 g de sucre
10 marshmallows
les 3/4 d'un paquet de TUCS salés

- 1- dans un saladier, faire fondre le chocolat avec le beurre. Fouetter le vivement à la fourchette pour obtenir un chocolat lisse
 - 2- ajouter le sucre
 - 3- écraser entre les mains les TUCS salés (pas en chapelure qu'il y ait des morceaux) et couper les marshmallows en quatre et bien mélanger les tucs et le bonbon
 - 4- mélanger les au chocolat
 - 5-verser la préparation sur une feuille de papier d'aluminium d'environ 30 cm de long ; Verser la préparation sur celui-ci et replier l'aluminium tout autour de la préparation pour lui donner la forme d'un gros saucisson
 - 6- placer le saucisson au réfrigérateur pendant environ 6 heures pour qu'il durcisse. En général, le préparer la veille.
- Bonne dégustation