



ratatouille en cuisine pour les 5 ans de ma princesse

frediris



pour le biscuit:
8 oeufs
400g de sucre
200g de farine

(on peut colorer la pâte en ajoutant du cacao ou des colorants alimentaires)

1. monter les huit blancs en neige avec une pincée de sel. Réservez.
2. battre le sucre et les 8 jaunes, jusqu'à ce que la masse double de volume.
3. ajouter alors 1/4 des blancs au mélange sucre-oeuf et une cs d'eau, mélangez pendant 10 minutes.
4. ajouter la farine tamisée.
5. incorporer à la maryse le reste des blancs.
6. enfourner à four chaud (180°) pendant 40 minutes.

les ganaches :

- ganache de fourrage: 200g de chocolat au lait + 200ml de crème liquide bouillante
- ganache de couverture: 200g de chocolat noir + 100ml de crème liquide bouillante.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr