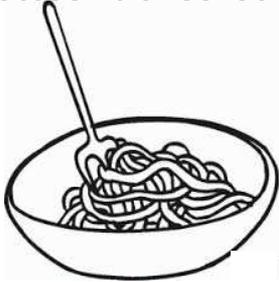


## **Le coin des gourmands**

*Ça ne vous est jamais arrivé de rester seul une soirée et de ne pas savoir quoi faire à manger? Et bien moi, je vous propose des recettes faciles et délicieuses pour vos moments de solitude.*



### **Les pâtes aux crevettes:**

Il faut:

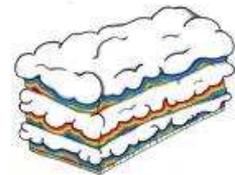
- des pâtes (de préférence des tagliatelles)
- des crevettes (déjà décortiquées)
- de la crème fraîche
- du curry.

Faites cuire vos pâtes dans l'eau chaude. Prenez une poêle (ou un wok) dans laquelle vous mettez une noix de beurre, que vous laisserez fondre. Ensuite ajoutez vos crevettes. Égouttez les pâtes puis, retournez auprès des crevettes. Ajoutez la crème fraîche aux crevettes. Mettez un peu de curry dans la préparation (attention à ne pas en mettre trop, faites en fonction de vos goûts). Ajoutez à la préparation les pâtes, mélangez. Et dégustez! ^^

### **Le mille feuilles express au Nutella:**

*Il faut:*

- 10 feuilles de brick (environ)
- 20g de beurre fondu
- 4 ou 5 cuillerées à soupe de Nutella
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace
- 2 cuillerées à soupe de vermicelles au chocolat.



Préchauffer le four à 180°C. Découper les feuilles de brick en rectangles d'environ 10x8 cm. Les badigeonner de beurre fondu et les placer sur une feuille de papier cuisson. Enfourner pendant 10min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir, puis les tartiner de Nutella. Faire de même avec les autres feuilles jusqu'à ce qu'elles soient toutes cuites. Superposer 4 ou 5 feuilles et les saupoudrer de sucre glace et de vermicelles.

### **Les mini madeleines au Nutella:**

*Il faut:*

- 150g de farine tamisée
- 125g de beurre demi-sel ramolli
- 150g de sucre
- 2 gros œufs
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 2 grosses cuillerées à soupe de Nutella

Préchauffer le four à 220°C. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la farine, le beurre, le lait, la levure et 1 grosse cuillerée à soupe de Nutella. Bien mélanger! Verser 1 cuillerée à café de pâte dans chaque empreinte d'un moule à madeleines bien beurré. Ajouter une petite touche de Nutella sur le dessus et enfourner pour 3 minutes à 220°C, puis baisser la température à 180°C et prolonger de 6 minutes.

**Bon appétit !!!**

**Et à la prochaine pour un nouveau menu!**