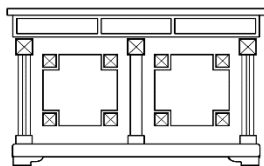


## RESTAURANT LE PETIT COMPTOIR

Stéphanie et Denis TABOUILLOT

5 Quai des Petits Bosquets

54300 LUNEVILLE



Denis TABOUILLOT

### DECLINAISON DE PETITS GATEAUX

#### Ingrédients pour la pâte à gâteaux :

250 g d'œufs  
250 g de sucre  
1 g de vanille  
310 g de farine  
90 g de lait  
340 g de beurre fondu  
12 g de levure

#### Préparation :

Mélanger les œufs, le sucre, la vanille grattée sans émulsionner,  
Ajouter la farine tamisée, la levure, le lait, le beurre fondu froid, partager la pâte en 3 parties.  
Si possible, laisser reposer la pâte 12 h.

**Déclinaison en madeleines :** Mouler dans des moules à madeleine beurrés la première partie de l'appareil.

Mettre dans un four éteint à 250°C 4 minutes et finir la cuisson à 180°C 6 minutes.

#### **Déclinaison en petits gâteaux aux framboises :**

**Ingrédients :** 250 g de framboises

**Préparation :** Mouler la deuxième partie de la pâte dans des moules à petits gâteaux beurrés, ajouter 3 framboises entières par gâteau au centre de la pâte, afin que les fruits ne touchent pas le bord du moule.

Préchauffer le four à 180°C mettre les gâteaux à cuire environ 10 minutes.

#### **Déclinaison en petits gâteaux au chocolat :**

**Ingrédients :** 50 g de cacao

Mélanger la dernière partie de la pâte avec les pépites de chocolat et mouler dans des moules à petits gâteaux beurrés.

Préchauffer le four à 180°C mettre les gâteaux à cuire environ 10 minutes.

**BONNE DEGUSTATION !**

En partenariat avec - les cuisines

**CUISINE PLUS**

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

**de Buyer**  
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

En partenariat avec - les cuisines

**CUISINE PLUS**

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

**de Buyer**   
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. [contact@animI5.com](mailto:contact@animI5.com) [www.animI5.com](http://www.animI5.com)

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018