

Mélanger les œufs et le sucre, puis les morsettes et la farine  
laisser reposer une nuit. Étendre sur une toile beurrée et farinée  
les étoiles découpées sur une épaisseur d'1/2 cm. les dorer au jaune d'œuf.  
Mettre une morsette au centre.  
Cuire à four moyen (180°).

## LES PETITS FOURS A L'ORANGE

200g d'amandes râpées  
200g de sucre en poudre  
100g d'oranges confites en dés (≈ 4 oranges pelées en lamière et confites)  
100g de farine  
3 blancs d'œufs battus en neige

Faire des petits boules, les aplatis légèrement et garnir d'un morceau  
d'orange confite.

Cuire à feu doux (≈ 150°)

## LES CRÊPES

2 œufs  
6 grosses cuillerées de farine ou mieux, avec de la Manizema  
lait

Battre la pâte pour enlever les grumeaux. Faire préchauffer la poêle  
avec un peu d'huile. Y étaler un peu de pâte.

## CHARLOTTE AUX PÊCHES

5 personnes

1 boîte de pêches au sirop  
1 boîte de biscuits boudoirs  
du fromage blanc moulu à la louche

Tremper les biscuits dans le sirop et les retirer de suite. En tapiser  
un saladier.

Rajouter le fromage blanc mélangé avec de petits bouts de pêche.  
Rajouter par dessus une couche de biscuits. Mettre au frigo une nuit.

## LE POELLEUX AU CHOCOLAT

5 personnes

150g de farine  
140g de sucre  
4 œufs  
125g de chocolat noir dessert  
1 sachet de sucre vanillé  
1/4 l de crème fraîche

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau. Y incorporer les œufs un