

Sablis sans œuf

- 200g de farine
- 125g de beurre "ramolli"
- 125g de sucre
- 3 cuil à soupe de lait
- 1 pincée de sel + 1 pincée de bicarbonate de Nat.

Mélanger farine - sucre - sel - bicarbonate
puis pétrir avec le beurre et ajouter le lait.
faire des petits tas.
Cuison 20min à 180°C

Gateau au yaourt de mamie Paulette

- 2 yaourts Nature
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1/2 pot d'huile de colza
- 1 sachet de levure

Mélanger le tout - verser dans un moule
puis à 200°C au four pendant 30min
on peut y ajouter des fruits : Pommes
abricots

Quiche sans œufs de mamie Chantal

- 1 pâte feuilletée "sans allergènes" (citer précédemment)
 - 300g de fromage blanc
 - 2 cuil à soupe de crème
 - 1 cuil à soupe de farine
 - 100g de fromage râpé
 - lardons
- 1) tapisser le fond du plat avec la pâte feuilletée
 - 2) Mélanger fromage blanc - crème - fromage râpé + lardons cuits à poêle + farine
 - 3) Verser ds le plat 35min à 180°C