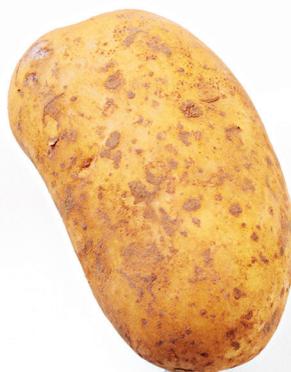


# DAUPHINOIS AU MICRO-ONDES



**Micro-ondes:**  
20 min



**Pommes de terre**  
x 2 (grosses)



**Crème liquide**  
2 verres



**Fromage râpé**  
2 poignées



**Lardons**  
1 paquet (100 g)



**Sel, poivre**



**Préparation : 5 min**

**1€20/pers.**

- Épluchez et coupez les **pommes de terre** en très fines tranches, mélangez-les avec les **lardons**, la **crème** et le **fromage râpé** dans un saladier. Salez et poivrez.
- Enfournez 20 min au micro-ondes puissance 800 W.



# BROWNIES CHOCO-NOISETTES



**Mini-four:**  
10 min  
**Four classique:**  
10 min à 200°C



**Chocolat (lait-noisettes)**  
24 carrés



**Beurre**  
75 g



**Œufs**  
x 1



**Farine**  
½ verre



**Préparation : 5 min**

**0 €70/pers.**

- Faites fondre le **beurre** avec le **chocolat** en morceaux 3 min au micro-ondes. Ajoutez la **farine** et mélangez. Ajoutez l'**œuf** battu et mélangez à nouveau.
- Versez la **pâte** dans un plat recouvert de papier cuisson humidifié. Enfournez 10 min à 230°C, cuisson haut et bas et dégustez froid coupé en petits carrés.

