



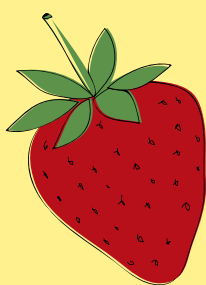
Glaces fruités!



En ces chaleurs d'été, quoi de mieux que de faire de délicieuses collations glacées pour le plaisir de la famille! Choisissez les saveurs que vous préférez et régalez-vous!

Pomme et mûre

- Mixez 3 pommes pelées avec 1 verre et demi de jus de pomme, puis passez le tout à travers une passoire fine.
- Placez les mûres et 1 verre de jus de pomme dans un mélangeur jusqu'à obtention d'une texture homogène. Passez au tamis.



- Mélangez les deux préparations et versez dans vos moules. Congelez pendant environ 6 heures.



Melon et fraise

- Réduisez le melon en purée.
- Mettez dans les moules des morceaux de fraises congelées et ajoutez la purée de melon.
- Disposez le tout au congélateur pendant au moins 4 heures.

Ananas, concombre et citron vert

- Enlevez la peau d'un concombre et passez-le à travers un presse-agrumes.
- Mélangez le jus du concombre avec 2 verres de jus d'ananas et rajoutez le zeste d'un citron et le jus d'un demi-citron.
- Versez dans vos moules et mettez à congeler pendant 6 à 8 heures.

Pain maison!



Qui ne trouve pas réconfortant une odeur de pain chaud flottant dans l'air lorsqu'on entre chez soi? Voici une recette à la portée de tous que vous pourrez faire à la maison!

Préparation
20min

Macération
18min

Cuisson
45min

Portions
24

Ingrédients

1 1/4 tasse de lait
2c. à table de vinaigre blanc
1 oeuf
1 1/4c. à thé de sel
2c. à table de sucre
2c. à table de beurre
1 1/2 tasse de farine de blé entier
2 1/2 tasse de farine tout usage
2c. à thé de levure pour robot-boulangier

- **Étape 5**

Choisir le cycle "dough".

- **Étape 6**

Retirer du robot, pétrir légèrement et diviser la pâte pour en faire 24 petits pains. On peut également leur donner la forme de pains hamburger ou pour hotdog.

- **Étape 7**

Laisser lever au four, lumière allumée, environ 45 minutes. Sans le retirer du four, allumer le four à 350 °F (180 °C) et cuire le pain environ 18 minutes.

Préparation

- **Étape 1**

Mêler le lait et le vinaigre. Laisser reposer 5 minutes.

- **Étape 2**

Ajouter le beurre (ou autre corps gras) et le sel. Chauffer 1 minute au micro-ondes.

- **Étape 3**

Ajouter l'oeuf battu, bien mélanger et verser dans le robot-boulangier.

- **Étape 4**

Ajouter les autres ingrédients.

