



Bonjour à tous !

J'espère que tout le monde va bien et que ces jours particuliers vous sont favorables ?

Ici tout va bien, habitant à la campagne le confinement se fait ressentir différemment. J'ai le temps pour être avec mes animaux et avancer dans mon projet agricole futur. Avec le



printemps qui est là le travail ne manque pas ! Clôture, mise à l'herbe pour tous les animaux, entretien, jardinage ! Le temps passe bien rapidement du coup !

Je me suis fait aussi livrer la laine de mon voisin agriculteur. 300kg ! Je commence donc à la trier. Je garde les

belles parties pour pouvoir les transformer par la suite et le reste je le remets dans les big bag. Je vais aussi participer à un chantier de tonte de 300 brebis début mai et ainsi récupérer d'autres toisons qui vont compléter la laine déjà triée. J'aide aussi certains de mes voisins agriculteurs en livrant du pain, du fromage de chèvre et parfois des légumes ! Je profite aussi de ce temps pour cuisiner pleins de bonnes choses ! Autant salé que sucré, un régal !

J'ai hâte de vous retrouver pour écouter votre vie de confiné ! Prenez bien soin de vous tous.

À très bientôt, Charlène

*Je vous propose cette recette de cuisine
Régalez-vous bien et léchez-vous les babines
Gros bisous distanciés*

Charlène

La recette de Charlène

Recette de cookies fourrés-choco !

Ingrédients (~40 cookies):

4 œufs

300g de sucre

700g de farine

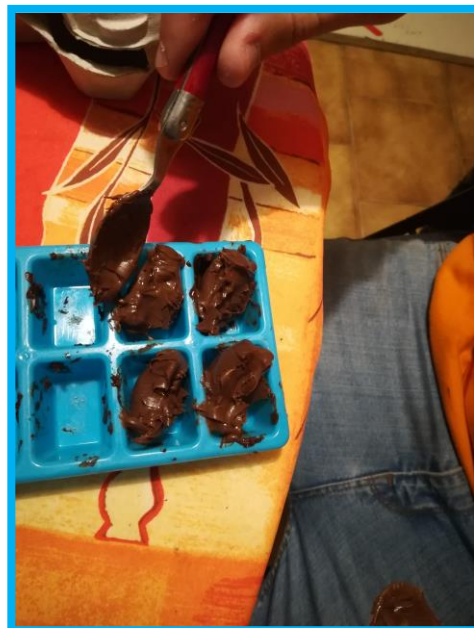
*100g de Poudre d'amande/noisette
(facultatif)*

1 sachet de levure

5 cuillères à s. d'huile de coco

Pâte à tartiner

Pépites de chocolat



*1) Au préalable, faite congeler des boules de chocolat.
On viendra les insérer à la confection des cookies. C'est
plus facile quand le chocolat est bien congeler.*

*2) Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, la
farine, la poudre d'amande/noisette, la levure et l'huile
de coco.*

3) Une fois la pâte obtenue, faite une boule dans vos mains, aplatissez-la et venez y insérer un glaçon de pâte à tartiner. Refermez et reformez la boule.

4) Déposez vos cookies sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé en les aplatisant un peu et hop au



four à 180°C ~8min

Bon appétit

