



Marc

● Cookie au Marc (Préparation 10min) (Cuisson 15 min environ)

- ✓ 200g Farine
- ✓ 1 Œuf entier
- ✓ 150g Sucre
- ✓ 1 verre à liqueur Marc
- ✓ 1 Sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 cuillère à café Bicarbonate ou levure chimique
- ✓ Sel, une pincé
- ✓ Pépite de chocolat (100g environ)
- ✓ 125g Beurre



1. Faites fondre le beurre au micro-onde. Ajoutez les sucres avec une pincé de sel, mélangez. Mettez la farine et le bicarbonate et l'œuf. Mélangez le tout puis ajoutez-y le Marc. Mettez les pépites mais pas de trop sinon sa cache le goût du Marc.
2. Mettez au four pendant 15min à 180°C.

● Champardennais (pour 10 personnes) (préparation 2 jours) (cuisson : Champardennais 1h, Meringue 30 min)

♥ Garniture

- ✓ 450g Oreillons d'abricot égouttés
- ✓ 220g Raisins blonds secs (= 350g raisins pochés égouttés)
- ✓ 2cl Marc
- ✓ Pâte sablée

♥ Crème d'amende

- ✓ 50g Sucre
- ✓ 50g Poudre d'amende
- ✓ 1 Œuf entier
- ✓ 70g Crème liquide

♥ Meringue

- ✓ 120g Blanc d'œuf
- ✓ 180g Sucre



1. La veille, faire gonfler dans une casserole, les grains de raisins sec dans de l'eau pendant 2h.
2. Rajouter de l'eau s'il en manque et faire pocher les raisins pendant 10min ; ne pas mettre de sucre dans la cuisson.
3. Après égouttez les grains de raisins et les faire macérer avec le Marc dans une boîte hermétique. Mettre au frais jusqu'au lendemain.
4. Étendre la pâte et foncer le moule à tarte ; façonner un bord assez haut et piquer le fond de pâte. Découper les abricots en petit cubes, puis les déposer sur le fond de pâte. Égoutter les raisins, mettre le Marc de Champagne en réserve, et les disperser avec les abricots.
5. Faire la crème d'amende : mettre tous les ingrédients dans un saladier, plus le Marc de Champagne et mélanger avec un fouet. Verser sur l'ensemble et enfourner pour 1h de cuisson à 180°C.
6. Une fois cuite, laissez refroidir.
7. Faire la meringue suisse : mettre les blancs d'œuf, le sucre dans un saladier au bain marie et battre avec un fouet à main ou électrique, jusqu'à consistance très ferme. Mettre la meringue sur la tarte froide ; lisser la meringue avec une spatule. Décorer selon votre inspiration du moment.
8. Mettre le tout dans le four préchauffé à 50°C pendant 30min.