



# STEA®

**Le goût en + pour vos recettes\***  
**Le plaisir de manger sans gluten**

*\*Recettes mises au point par la responsable cuisine de l'AFDIAG,  
 Madame Joly : "la neutralité de la matière première STEA® en terme de goût,  
 fait ressortir le parfum des ingrédients qui entrent dans la composition des recettes."*

## COOKIES



## GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT ET À LA BANANE



**Points de vente :**  
 Meuniers, Boulangers,  
 Magasins Diététiques et  
 Magasins Biologiques

STEA® élaboré par  
**MILLBÄKER**  
 Tél. 03 25 37 79 37  
 Fax 03 25 37 56 61  
[ingredient@millbaker.com](mailto:ingredient@millbaker.com)



## CRUMBLE À LA RHUBARBE

500 g de rhubarbe épluchée et coupée en tronçons  
500 g de sucre ou de cassonade  
1 gousse de vanille

Pâte à crumble :

350 g de farine **STEA**®  
125 g de poudre d'amande  
150 g de beurre 1/2 sel mou  
1 c à café de vanille en poudre autorisée  
ou les graines d'une gousse de vanille

Préparez la pâte à crumble : mélangez dans une terrine tous les ingrédients pour obtenir une pâte sableuse, granuleuse. Emiettez et réservez au réfrigérateur pendant 2 h.

Mélangez la rhubarbe, le sucre et la gousse de vanille dans une grande sauteuse anti-adhésive, laissez macérer pendant 1 h 30 environ. Mettez à cuire pendant 20 à 30 mn. Il ne doit presque plus rester de jus. Répartissez dans des petits ramequins et saupoudrez de pâte à crumble. Passez au four pendant 7 à 10 mn jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée.

**Variante :** remplacez la rhubarbe par une compote de pommes, par des bananes coupées en rondelle et citronnées, par des fruits rouges, abricots, fruits de saison, des compotes toutes faites ou des fruits surgelés décongelés au préalable.



**Conditionnement hermétique**  
seau de 5 kg  
Applications multiples :  
pains, biscuits, ...

**STEA**®

## PÂTE À CRÊPES

Pour 4 personnes (pour 1 personne)

200 g (50 g) de farine **STEA**®  
4 (1) gros œufs  
25 cl (6 cl) d'eau  
25 cl (6 cl) de lait 1/2 écrémé  
80 g (20 g) de sucre  
1 pincée de sel

Parfum au choix : rhum, vanille, cannelle...

Battez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine STEA, puis le lait et l'eau.

Laissez reposer 1 h à température ambiante. Graissez votre poêle bien chaude et cuire les crêpes selon votre habitude en veillant à bien remuer l'appareil avant de verser la pâte. Graissez la poêle entre chaque crêpe. Les crêpes sont moelleuses à souhait.



**Conditionnement hermétique**  
seau de 5 kg  
Applications multiples :  
pains, biscuits, ...

**STEA**®

## GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT ET À LA BANANE

Difficulté : \*\*

120 g de chocolat à pâtisserie  
100 g de sucre en poudre  
60 g de beurre 1/2 sel  
3 gros œufs  
2 c à soupe de farine **STEA**®  
2 bananes assez mûres  
1 petite pincée de sel

Pour 6 personnes

Préchauffez le four à th 5-6 ou 180°C.

Faites fondre le beurre, le chocolat et le sucre au four micro-ondes pendant 2 à 3 mn. Mélangez bien pour obtenir une crème lisse.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Hors du feu, incorporez les jaunes un à un à la crème au chocolat. Mélangez bien à chaque fois.

Coupez les bananes en rondelle et ajoutez-les au mélange.

Battez les blancs en neige avec le sel. Incorporez à la préparation.

Versez dans un moule tapissé de papier cuisson ou dans des petits ramequins en verre beurrés.

Enfournez 25 mn environ pour le grand moule et démoulez, laissez refroidir avant d'enlever délicatement la feuille de papier cuisson (ou 15 à 20 mn pour les ramequins verre et ne pas les démouler). Décorez comme vous le souhaitez. Pour des enfants, saupoudrez de sucre glace et ajoutez des bonbons « banane ».



**Conditionnement hermétique**  
seau de 5 kg  
Applications multiples :  
pains, biscuits, ...

**STEA**®

## COOKIES

600 g de farine **STEA**®  
3 gros œufs  
200 g de sucre cassonade  
100 g de sucre en poudre  
200 g de beurre  
250 g de pépites de chocolat  
125 g de noisettes concassées  
50 g d'écorce d'oranges confites (maison de préférence)  
1 sachet de levure  
1 c à soupe d'extrait de vanille  
ou 1 c à café de vanille en poudre ou 1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel

Cassez les œufs – mettez le sucre – sel et vanille.

Battez au fouet. Mettez la farine alternativement avec le beurre fondu puis les pépites de chocolat, les dés d'écorce d'orange confites, les noisettes concassées. Mettez la pâte au réfrigérateur au minimum 30 mn.

Farinez un plan de travail, farinez-vous les mains et faites des boulettes de la taille d'une noix écrasées dans le creux de sa main. Déposez sur une plaque de papier cuisson posée sur une tôle à pâtisserie et enfournez 10 mn environ à 180°C. Mettez le reste de pâte au réfrigérateur entre chaque fournée.



**Conditionnement hermétique**  
seau de 5 kg  
Applications multiples :  
pains, biscuits, ...

**STEA**®