



Les petites recettes du confinement

Ecole primaire Charles-Péguy
CM2

Mai 2020

Gâteau au yaourt nappage au chocolat

Pour commencer nous avons besoin de

1 pot de yaourt arôme vanille
1 pot de yaourt arôme citron
4 pots de yaourt rempli de farine
4 œufs
2 pots de sucre
1 pot d'huile
1 sachet de levure
1 sachet de vanille
Quelques zestes de citron
200 g de chocolat pour le nappage + 150 g de crème fraîche

Préparation

Verser le sucre et l'huile et les œufs.

Mélanger (garder le même pot de yaourt vidé précédemment).

Y incorporer les deux yaourts, mélanger de nouveau.

Ajouter ensuite farine, levure et vanille.

Bien mélanger le tout puis ajouter le zeste de citron.

Étaler du beurre sur un moule éparpiller par-dessus de la farine pour que ça ne colle pas puis ajouter la préparation.

Enfourner à 180 degrés pendant 40 minutes.

Une fois le gâteau cuit, laisser refroidir puis faire chauffer la crème fraîche une fois celle-ci assez chaude la verser sur des carrés de chocolat préalablement coupé.

Verser la préparation légèrement refroidie puis la verser sur notre gâteau.

Et voilà la préparation est prête !



Gâteau au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat à pâtissier noir
100 g de beurre + une noix pour le moule
3 œufs
50 g de farine
100 g de sucre en poudre



- 1^{ère} étape Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
- 2^{ème} étape Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine
Mélangez.
- 3^{ème} étape Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
- 4^{ème} étape Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.
- 5^{ème} étape Faites cuire au four environ 20 minutes.
- 6^{ème} étape A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez-le.

Lilya LACHACHI

Mini fraisiers trop mignons !

Pour 6 mini fraisiers (préparation : 45 mn - cuisson : 13 mn - réfrigération : 5 h)

Pour la génoise : 4 œufs - 120 g de sucre en poudre - 120 g de farine - 50 g d'amandes effilées

Pour le sirop d'imbibage : 120 g de sucre en poudre - 15 g de kirsch (facultatif)

Pour la crème mousseline : 110 g de sucre en poudre - 50 cl de lait entier - 335 g de beurre pommade
20 g de farine - 20 g de fécule de maïs - 4 jaunes d'œufs - 2 gousses de vanille

Pour le dressage : une vingtaine de fraises - 200 g de pâte d'amande rose - un peu de sucre glace pour le plan de travail

Matériel : 6 cercles de 8 cm de diamètre - un batteur électrique - maryse
papier cuisson - papier film - pinceau à pâtisserie



Préchauffer le four à 180°C (th.6)

On commence par réaliser une génoise gourmande !

Avec un batteur électrique, fouette les œufs avec le sucre pendant 10 mn. Le mélange va blanchir et tripler de volume. Ajoute la farine, les amandes effilées et incorpore-les délicatement avec une maryse. Verse le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne pour 13 mn.

Pour rendre notre génoise encore plus tendre, on réalise un sirop !

Porte à ébullition 10cl d'eau avec le sucre. Laisse refroidir, puis ajoute le kirsch et réserve.

On ne fait pas de fraisier sans crème mousseline !

Fends les gousses de vanille en deux pour récupérer les graines. Dans une casserole, verse le lait, les graines de vanille, la moitié du sucre et mets le tout à feu moyen. Fouette les jaunes avec le sucre restant, ajoute la fécule de maïs et la farine. Tout en fouettant, verse le lait qui est arrivé en ébullition. Quand le mélange est bien homogène, remet-le dans la casserole sur feu doux sans jamais cesser de fouetter. La crème va alors épaissir et faire des petites bulles, elle est prête ! Hors du feu ajoute la moitié du beurre et fouette vivement. Etale la crème finement sur du papier film, emballe-la soigneusement laisse-la complètement refroidir au frais. Ensuite, place-la dans un bol et détends-la en la fouettant à vitesse moyenne, puis continue de fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que la crème soit bien onctueuse.

Tous les éléments sont prêts, on passe maintenant au dressage !

Récupère la plaque de génoise et découpe 12 ronds avec les cercles. A l'aide d'un pinceau, imbibe généreusement tes génoises de sirop. Place les cercles sur une plaque de cuisson et dépose un premier rond de génoise au fond du cercle. Lave les fraises et coupe-les en deux. Place les dernières fraises sur la génoise, contre les parois du cercle, face bombée à l'intérieur et pointe vers le haut. Attention, les fraises ne doivent pas dépasser le cercle ! Si c'est le cas, coupe un peu la base des fraises. Une fois que tu as réalisé le tour du cercle, tu peux glisser une fraise au milieu pour plus de gourmandise ! Remplis le tout généreusement avec la crème mousseline, lisse le dessus avec une maryse, puis place les six petits fraisiers au frais pour 4 heures.

Démoule délicatement les fraisiers. Saupoudre le plan de travail de sucre glace et étale finement la pâte d'amande. Découpe six ronds de la taille des fraisiers, puis dépose-les sur le gâteau et décore-les avec les fraises restantes !

Manel AIT AKKA

Les cookies d'Aishany

- ❖ Temps de préparation : 15 mn
- ❖ Temps de cuisson : 10 à 15 mn (portions généreuses)
- ❖ Nombre de personnes : moi toute seule 😊 (accessoirement 6 personnes !)
- ❖ Difficulté : facile
- ❖ Ingrédients : 1 œuf, 85 g de sucre, 85 g de beurre doux, 150 g de farine, 50 g de pépites de chocolat, 50 g de M&M's, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café de levure chimique, 1/2 cuillère à café de sel.

PRÉPARATION :

1. Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre.



2. Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé.

3. Versez petit à petit la farine, la levure, le sel



4. Ajoutez les pépites de chocolat et les M&M's réduits en petit morceaux. Mélangez le tout.

5. Beurrez une plaque et déposez à l'aide d'une cuillère à soupe des portions généreuses en les espaçant car elle s'étaleront à la cuisson.



6. Laissez cuire 10 à 15 mn à 180°C et il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

DEGUSTEZ À TEMPERATURE AMBIANTE !

Cake Marbré au chocolat

Ingrédients

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre fondu
- 240 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre de lait demi-écrémé
- 200 g de chocolat noir pâtissier



Recette

- Blanchir les œufs avec le sucre.
- Ajouter lentement le beurre fondu afin de ne pas faire tomber les œufs
- Incorporer la farine et la levure.
- Ajouter le lait.
- Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
- Faire fondre le chocolat à feu très doux.
- Ajouter le chocolat fondu au reste de la pâte.
- Verser la pâte au chocolat sur la pâte déjà présente dans le moule.
- A l'aide d'un couteau, mélanger rapidement les 2 pâtes en faisant un mouvement de gauche à droite et de droite à gauche dans le moule.
- Enfourner à 160°C (thermostat 5-6) jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche.
- Démouler lorsqu'il est refroidi
- Découper pour découvrir les belles marbrures.



Moelleux au chocolat

Ingrédients

125 grammes de farine
125 grammes de beurre
250 grammes de sucre semoule
200 grammes de chocolat
4 œufs
½ sachet de levure



Préparation du gâteau

Pour commencer, on met la farine et le sucre semoule dans un saladier.

Puis dans un autre saladier, on met le chocolat et le beurre à fondre au four à micro-onde par tranche de 30 secondes, jusqu'à ce que celui-ci fonde totalement.

Ensuite, nous versons toute la préparation dans un seul et même saladier.

Nous remuons jusqu'à ce que cette pâte devienne homogène.

On prend un moule de 15 cm de diamètre, on le beurre et on y verse la pâte à gâteau.

Dans le four qu'on a préchauffé plus tôt dans la journée à 180 degrés, on le met à cuire environ 20 à 25 minutes.

Le nombre de personnes

Ce gâteau est fait pour 6 personnes.

Facilité à préparer le gâteau

C'est un gâteau très facile à préparer.

Temps de préparation

32 mn de préparation pour faire ce gâteau.

C'était la recette de Syrine BENMESSAOUD

Babka

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Difficulté : moyen

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 3 g de sel
- 150g de lait tiède
- 4 g de levure déshydratée
- 50g de beurre pommade
- 100 gde nutella



Recette pour 6 à 8 parts

Mettez la levure dans le lait tiède pendant 5mn.

Dans le bol du pétrin mettez la farine + sel et sucre.

Ajoutez le lait/levure et laissez pétrir au robot 8 bonnes minutes.

Y ajouter les 50 g de beurre et pétrir encore 10min puis laissez reposer 1h au frigo.

Après 1 heure de repos étalez la pâte en rectangle (la longueur de votre moule et assez large pour rouler en boudin).

Étalez le nutella sur tout le rectangle puis roulez dans le sens largeur pour former un boudin

Coupez ce boudin en deux puis formez une tresse avec les deux parties en laissant la face nutella sur le dessus.

Mettez cette tresse dans votre moule (à cake) puis laissez reposer encore une heure.

Faites cuire 25mn à 180° et régalez-vous !

Dessert au chocolat bicolore

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Difficulté : moyen

Ingrédients

4 verres de lait

1 doigt manquant de sucre dans un verre d'eau

½ tasse de thé

3 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de beurre

1 paquet de vanille



Préparation

1 - Verser du lait dans une casserole, ajouter le verre de sucre, la cuillère à soupe de farine et la cuillère à soupe maïzena. Tout mettre sur feu doux en mélangeant jusqu'à obtenir un pudding.

2 - Ajouter le beurre et le sucre vanillé puis mélanger.

3 - Retirer la casserole du feu

4 - Verser le pudding dans des tasses de NESCAFÉ bien trempés jusqu'à la moitié des tasses.

5 - Prendre la casserole puis ajouter le chocolat dans le reste de pudding.

6 - Remplir la moitié des tasses de chocolat.

7 - Après avoir eu une température ambiante, laisser les tasses dans le réfrigérateur pendant 3 heures

8 - Après 3 heures, sortir les tasses du réfrigérateur retourner les tasses dans des assiettes et la décorer avec ce que l'on désire.

9 - Il reste plus qu'à savourer ! BON APPÉTIT !

Dilin ALAGOZ

Tiramisu chocolat spéculos

Temps de préparation : 25 minutes environ

Temps de cuisson : aucun temps de cuisson

Difficulté : moyen

Ingrédients pour 10 tiramisus individuels

6 œufs

180 g de sucre

500 g de mascarpone

Des gâteaux au spéculos

Une ganache au chocolat

Préparation de la ganache au chocolat

Mettre 20 cl de crème liquide à chauffer.

Ensuite, retirer du feu et ajouter 200 g de chocolat pâtissier.

Remuer jusqu'à l'obtention d'une ganache.

Préparation

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer le mascarpone et mélanger.

Ensuite, battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange mascarpone sans casser les blancs d'œufs.

Mettre la préparation au frais pendant 10 mn.

Ecraser les spéculos avec un rouleau pâtissier.

Remplir ensuite les ramequins et déposer une couche de spéculos, une couche de ganache au chocolat et finir en ajoutant le mélange mascarpone.

Saupoudrer avec des spéculos, pour la décoration.

Bon appétit !



Imane BENAOUA

Emilie

Les Echaquettes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: environ 30 minutes à 180°C

Difficulté: moyen

Ingrédients:

- 60 g de lait
- 60 g d'eau
- 50 g de beurre
- 5 g de sucre (facultatif)
- 2 g de sel
- 75 g de farine
- 2 œufs + 1 œuf pour dorer
- sucre perlé.



Recette

- ◇ Il faut préchauffer le four à 180°C, tamiser la farine et la mettre de côté.
- ◇ Versez dans une casserole le lait, l'eau, le beurre en petits dés, le sucre et le sel et faites chauffer sur feu moyen-doux pour faire fondre le beurre.
- ◇ Quand le beurre a entièrement fondu, portez à ébullition et retirez la casserole du feu.

- ◇ Versez-y la farine en un coup hors du feu et mélangez vigoureusement avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ◇ Remettez la casserole sur feu doux pour dessécher la pâte (environ 1 minute) tout en remuant régulièrement.
- ◇ Retirez la casserole du feu, mettez la pâte dans un saladier ou le robot et mélangez un peu pour faire partir le plus gros de la brée et refroidir un peu le mélange.
- ◇ Puis il faut ajouter les œufs un à un et mélanger à la spatule ou au robot à l'aide de la feuille, en veillant à ce qu'il soit bien incorporé avant d'ajouter le suivant.
- ◇ La pâte est prête une fois qu'elle est lisse, brillante et souple.
- ◇ Remplissez une poche munie d'une douille de 10 mm.
- ◇ Dressez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Les chouquettes doivent faire 3-4 cm de diamètre.
- ◇ Espacez bien les chouquettes pour éviter qu'elles ne collent pas entre elles pendant la cuisson.
- ◇ Dorez les chouquettes avec de l'œuf avec un pinceau en essayant d'enlever la pointe qui s'est formée lors du pochage.

- ◇ Saupoudrez de sucre perlé. Appuyez un peu sur les morceaux de sucre s'ils sont grands afin d'éviter qu'ils ne tombent pendant la cuisson.
- ◇ Enfourez pendant environ 30 minutes. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille des chouquettes.
- ◇ Il ne faut surtout pas ouvrir le four durant la première moitié de la cuisson: les chouquettes risqueraient de tomber.
- ◇ Une fois les chouquettes bien cuites et dorées (elle doivent sonner creux), sortez les du four et laissez les refroidir sur une grille.



Les cookies d'Inès

Les ingrédients

125 g de beurre
1 œuf
250 g de sucre de canne roux
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure
2 c. à café de miel
1 pincée de sel
Pépites de chocolat



Préchauffez le four à 220 degrés.

Mélangez la farine, les sucres, la levure et le sel dans un grand saladier.

Faites fondre le beurre, puis ajoutez -y l'œuf battu et le miel.

Incorporer à la préparation.

Ajoutez les pépites de chocolat, et remuez avec une cuillère en bois.

Façonnez des boulettes avec la pâte, et disposez-les sur la plaque du four.

Enfournez pour 9 à 11 minutes.

Inès KHAMLICHY



TIRAMISU FRAMBOISE & CHOCOLAT

6 personnes/ 10-15 min de préparation/ 4h de temps de repos.

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 60 g de sucre granulé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 160 g de framboises
- Un pot de pâte à tartiner
- Une quinzaine de boudoirs
- 25 cl de lait
- 4 cuillères à café de poudre de cacao

PRÉPARATION

- 1) Séparer les œufs dans deux saladiers différents afin d'avoir les jaunes et les blancs à part. Battre en neige les blancs d'œuf avec un batteur électrique ou un fouet.
- 2) Ajouter le sachet de sucre vanillé aux jaunes d'œuf et mélanger délicatement, ensuite incorporer le sucre afin d'obtenir une crème liquide et lisse.
- 3) Mettre le mascarpone dans ce mélange petit à petit, ça ne doit pas être trop liquide. Ensuite mettre de côté.
- 4) Préparer le lait avec la poudre de cacao pour tremper les boudoirs.
- 5) Couper les framboises en deux.
- 6) Prendre des verrines pour avoir des tiramisus individuels ou bien dans un récipient rectangulaire en verre. Placer d'abord une couche de boudoir trempé, ensuite une cuillère ou plus de chocolat jusqu'à ce que la surface soit couverte. Mettre une couche de mascarpone, puis placer les framboises. Réaliser cela deux voire trois fois. Ajouter plusieurs demi- framboise pour décorer la surface du tiramisu. Il faut recouvrir les verrines ou le récipient de papier film pour pas que les odeurs du réfrigérateur ne s'imprègnent. Puis il faut attendre 4h avant de pouvoir déguster votre tiramisu.



Bonne dégustation !

Sajana KANAGARASA

Les cookies de Viviane 🍪



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 8-10 mn

Difficulté : Facile

Ingrédients pour 6 personnes

1 œuf
Sucre 85 g
Beurre doux 85 g
Farine 150 g
Pépites de chocolats 100 g
Sucre vanillé 1 sachet
Levure 1 cuillère
Sucre 0,5 cuillère- 1 cuillère



Préparation

1. Laissez ramollir le beurre. Dans un saladier, mélanger-le avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé.
3. Versez progressivement la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat. Et bien mélanger.
4. Beurrez une plaque allant au four. À l'aide de deux cuillères à soupe, formez des noix de pâte en les espaçant.
5. Faites cuire 8 à 10 mn à 180°C. Et les sortir dès que les contours commencent à brunir.



Viviane LI

Muffins au chocolat

Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients

200 g de farine

3 cuillères à soupe de levure chimique

100 g de sucre en poudre

1 cuillère à café de sel

100 g de beurre fondu

3 œufs

10 cl de crème liquide

1 cuillère à soupe de lait

100 g de chocolat au lait

50 g de nutella

Pépites de chocolat



Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°

2 - Mélanger tous les ingrédients

3 - Battre les œufs avec la crème liquide, puis avec le beurre fondu

4 - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le chocolat fondu et le nutella au mélange d'œufs, de crème et de beurre. Bien mélanger, puis incorporer le mélange

5 - Remplir aux trois quarts des moules à muffin ou des caissettes en papier de cette préparation. Saupoudrer la surface de pépites de chocolat et enfourner pour 20 minutes environ.

Sana AZARA

Pancakes

Ingrédients

- 125 g de farine
- 2 œufs entiers
- 150 ml de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- un peu de beurre ou d'huile (pour la cuisson)

Matériel

- 2 grands bols
- un fouet
- une poêle



Étapes de la recette

- 1) Dans un grand bol, versez les ingrédients secs : la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel, puis mélangez.
- 2) Dans l'autre bol, mélangez les œufs avec le lait puis ajoutez les ingrédients secs ainsi que l'extrait de vanille liquide au mélange en remuant, jusqu'à obtenir une texture de pâte à crêpes bien épaisse. Laissez reposer la pâte 15 à 30 minutes.
- 3) Faites cuire dans une poêle beurrée ou huilée bien chaude 1 minute de chaque côté
- 4) Le bord doit être doré et de petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner vos pancakes !

Bon appétit !

Meissane REJEB

Un lit de bonheur

Je vais vous faire découvrir une recette très simple et très agréable à décorer.

Ingrédients

- 125 g de beurre doux
- 1,5 verre d'eau de sucre
- 1 L de lait demi-écrémé
- 1 verre d'eau de farine
- 1 sachet de vanille



Mettre 125 g de beurre doux dans une casserole et laisser fondre.
Ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce qu'elle change de couleur (beige-rose).



Ensuite ajoutez 1 litre de lait petit à petit et mélangez en même temps pour éviter de faire des grumeaux.

Après ébullition ajoutez 1,5 verre d'eau de sucre et continuez à mélanger. Le pudding va s'épaissir.
Couper le feu et versez 1 sachet de vanille, fouettez pendant 3-4 minutes.



Versez une louche de mélange dans un verre, mettez des morceaux de petit-beurre puis reversez le mélange. Continuez jusqu'à ne plus avoir de pudding dans la casserole.



Mettez le pudding dans le réfrigérateur et laissez reposer 2 à 3 heures.



Avant de servir, décorez comme vous le souhaitez. De la cannelle, des morceaux de pistaches, de la noix, des morceaux de petit beurre ... Vous pouvez également préparer un coulis avec les fruits que vous avez à la maison.



IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À DÉGUSTER... BON APPÉTIT !

Secil KIREMITCI

Volcan de Kinder sur l'océan cannillé

I) Crème glacée au Kinder

1/ Ingrédients

- 25 cl de lait
- 140 g de chocolat Kinder
- 5 jaunes d'œuf
- 100 g de Crème fraîche
- 120 g de sucre en poudre

Préparation 25 min

- cuisson 10 min
- Temps 35 min

Préparation

- Casser le chocolat et le faire fondre dans une casserole avec le lait, sans cesser de remuer.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Y incorporer le chocolat fondu et faire chauffer le tout à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe. La laisser refroidir.
- Ajouter la crème fraîche et verser le tout dans une sorbetière pendant 4 heures.

II La crème Anglaise

1) Ingrédients

- 1L de Lait
- 10 jaunes d'oeuf
- 170 g de sucre en poudre
- 2,5 gousses de Vanille

Temps de préparation

15 min

2) Préparation

- faire chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues. Arrêter avant l'ébullition et laisser infuser 7 min
- Mettre les jaunes d'oeuf dans un saladier et déposer le sucre dessus
- Verser une partie du lait en fouettant doucement (cela permet de bien contrôler la cuisson)
- Verser ce mélange dans le reste du lait
- Refaire cuire à feu doux en remuant et stopper la cuisson juste avant l'ébullition.

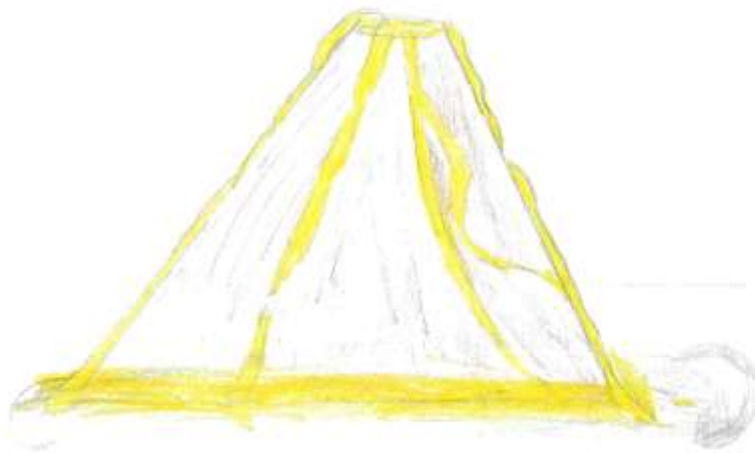
Sans attendre, passer la crème au chinois et placer la immédiatement au réfrigérateur dans un récipient fermé (Bocal ou bouteille).

III Assemblage

- Prendre une coupe. Mettre la crème glacée et sculpter la en forme de volcan.
- Verser la crème anglaise sur le cratère jusqu'à ce que votre volcan baigne dedans.

Vous pouvez ajouter des morceaux de cigare russe en guise de rochers.

Bon Appétit



Adriana BARTUCCIO

Cake au chocolat et à la banane d'Emmie

Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 250 g de banane
- 60 g de yaourt (nature)
- 225 g de farine
- 1 sachet de levure
- des pépites de chocolat



Ingrédients (que vous n'avez pas forcément, mais qui ne sont pas indispensables)

- essence de noyau (introuvable en France métropolitaine)
- citron vert
- arôme de fleur d'oranger
- arôme d'amande amère
- arôme de vanille
- cannelle



Comment le faire ?

Préchauffez le four à 200°

Epluchez les bananes et écrasez-les

Faites fondre le beurre pendant 1min et 10 s environ au micro-onde

Mélangez le beurre fondu avec le sucre dans un bol

Dans un grand saladier, mettez la farine et la levure puis faites un puit

Dans le puit, mettez un zeste de citron et les œufs et, tournez le tout

Ajoutez au fur et à mesure le beurre sucré

Mettez une cuillère à soupe de chaque arôme

Tournez et, en même temps, ajoutez le yaourt et les pépites

Chemisez le moule, mettez la pâte dedans et enfournez pendant 45 min à 200°.

Gâteau aux pommes et aux amandes

Ingrédients

4 œufs

Un verre de sucre

3 verres de farine

Un sachet de levure chimique

2 ou 3 pommes

100 g de poudre d'amandes



Mélangez tous les ingrédients un à un sauf les pommes.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.

Disposez les quartiers de pommes épluchés et mettez au four à 180° pendant 35 mn.

Sara SLAMA



Les cupcakes d'inès

Quels ingrédients ?

- 110 g de beurre
- 110 g de sucre
- 110 g de farine
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Colorant alimentaire



Et on fait comment ?

Faire fondre le beurre et le mettre dans un récipient.
Ajouter le sucre, la farine, les œufs et mélanger.
Ajouter la levure, le lait, mélanger puis ajouter l'extrait de vanille et le colorant alimentaire.
Mettre dans les moules et faire cuire 20 mn.



Inès GUEYE



Madeleines

Ingrédients

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 200 g de farine
- Un zeste de citron
- 8 g de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de lait



Préparation

- Préchauffer le four à 240° (th.8).
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux et réserver.
- Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le zeste de citron et 40 g de lait
- Ajouter la farine et la levure chimique puis le beurre et le restant du lait.
- Laisser reposer 15 mn
- Beurrer les moules à madeleines et verser la préparation dedans (pas jusqu'en haut car les madeleines vont gonfler !)
- Enfourner à 240°C et baisser au bout de 5 mn à 200°C (th.6-7), laisser encore 10 mn. Surveiller bien la cuisson

Salma TALISSE--RIMECH



Gâteau aux carottes

Temps de préparation : 20 minutes environ

Temps de cuisson : 40 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients pour 6 personnes

- 175 g de carottes râpées
- 175 g de farine
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- Une cuillère à café de cannelle
- Une cuillère à café de noix de muscade
- 50 g de coco râpé
- 50 g de raisins secs



Préparation

- Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux, après mettez l'huile et battez pendant 1 minute.



- Peu à peu ajoutez au mélange la farine, la cannelle, la noix de muscade, le coco râpé et les raisins secs jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et ajoutez les carottes râpées.

- Mettez le mélange dans un moule beurré et enfournez à 190° pendant 40 minutes environ jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Madame BERTHEAU



Bananes plantains jaunes et poulet

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

Bananes jaunes et poulet (6 personnes)

Préparation

Tout d'abord, nous devons éplucher les bananes puis les découper en rondelles.

Faire cuire pendant 10 min puis mettre les épices sur le poulet (moutarde, poivre, ail en poudre)

Ensuite faire frire pendant 20min.

Quartera NOUPOHM



La tarte à la truite fumée façon Lucie

Temps de préparation : 10 min Cuisson : 30 à 35 min Réalisation : facile



Ingrédients pour 5 personnes

- 4 grandes tranches de truite fumée
- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 2 œufs
- 30 cl de crème fraîche
- De la ciboulette ciselée ou de l'aneth
- Sel, poivre



Etapes de réalisation

- ① Préchauffez le four à 220°C.
- ② Cassez les œufs et battez-les avec un fouet.
- ③ Incorporez la crème fraîche et mélangez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez les herbes ou la ciboulette, une pincée de sel. Poivrez.
- ④ Coupez les tranches de truite en fines lamelles.
- ⑤ Incorporez-les dans le mélange.
- ⑥ Mettez la pâte feuilletée dans le moule puis versez l'appareil dans le moule.
- ⑦ Enfournez votre tarte pendant 35 min.

Régalez - vous !



Spaghettis Méditerranéen

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500 g de pâtes spaghettis
- 500 g de crevettes décortiquées
- 6 grosses tomates rouges
- 2 gousses d'ail
- 50 g de basilic frais
- 2 cuillères à soupes d'huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation

1 - Faire cuire les pâtes en suivant les indications sur le paquet.

2 - Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une grande casserole et mettre l'ail coupé en fines lamelles.

3 - Eplucher les tomates puis les couper en petits dés, les inclure dans la casserole et laisser mijoter 10 minutes.

4 - Ajouter les crevettes décortiquées dans la casserole puis réduire le feu, et laisser 5 minutes.

5 - Puis ajouter le basilic ciselé, laisser 2 minutes puis assaisonner.

6 - Dresser l'assiette en mettant les pâtes puis la sauce.

Elif BALABAN

Biryani au poulet

Ingrédients

- 250 grammes de riz basmati
- 5 cuisses de poulet
- une demi cuillère à café de poudre de
- 3 oignons
- 3 tomates
- une moitié de gousse d'ail
- environ 30 grammes de gingembre
- 50 grammes de yaourt nature
- 2 poignées de menthe et de coriandre
- 1 bâton de cannelle
- 5 pièces de cardamone
- 2,5 cl d'huile de sésame
- 5 pincées de sel
- 5 piments vert
- 20 cl d'eau



curcuma



Préparation

Faire cuire le riz pendant à peu près 20 minutes dans une casserole et réserver.

Mettez une casserole sur le feu et ajoutez de l'huile de sésame.

Coupez l'ail, le gingembre et les oignons en petit morceaux, écrasez ensuite le gingembre et l'ail. Puis ajoutez l'ail, le gingembre (écrasés), les oignons, le bâton de cannelle, les pièces de cardamone, les tomates, et les piments dans la casserole. Faites chauffer pendant 5 minutes.

Laver les cuisses de poulet, puis coupez en morceaux le poulet, et les ajouter dans la casserole. Saupoudrez le curcuma et le sel sur le poulet et refermez la casserole.

Faire chauffer pendant 10 minutes. Les 10 minutes passées, mélangez le tout, puis refermez la casserole pendant 10 minutes et ajouter le riz, les feuilles de menthe et de coriandre à la casserole et mélanger.

La recette est terminée, servez-vous.

Virginie KULASEGARAM

Nems au poulet

Ingrédients pour 4 personnes

12 galettes de riz spécial nems
200 g de poulet haché
40 g de vermicelles de riz
40 g de pousses de soja
8 champignons chinois (secs)
1 oignon
1 petite carotte
1 cuillère à soupe de sauce nuoc mam
1 bain d'huile de friture
Sel, poivre



Prendre une feuille de galette de riz, la faire tremper quelques minutes dans de l'eau froide.

Faire une farce avec les champignons noirs et l'oignon émincés, les pousses de soja, les carottes râpées, les vermicelles de riz préalablement cuits dans de l'eau chaude (2-3 mn) et coupés en petits morceaux.



Faire cuire les escalopes de poulet, les assaisonner avec du sel et du poivre. Mixer la viande.

Faire une boule de farce à poser sur la galette, on roule la farce avec la galette jusqu'à mi galette puis on rabat les bords et on continue à rouler jusqu'à obtenir un petit nem.

Mettre de l'huile dans une poêle, quand l'huile est bien chaude faire frire.

Accompagner de salade et sauces asiatiques (nuoc mam...).

Roulés de dinde à la provençale

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 escalopes de dinde fines
30 g de beurre
Épinards en branche
100 g de tomates séchées
Copeaux de parmesan
Ail et basilic
Sel poivre
Herbes de Provence
Huile d'olive
½ verre d'eau



Recette :

Saler et poivrer les escalopes des deux côtés

Poser une fine couche de beurre

Poser une fine couche d'épinards

Poser une couche de tomates séchées concassées

Saler et poivrer très légèrement

Poser une couche de copeaux de parmesans

Ajouter l'ail et le basilic

Rouler les escalopes et les maintenir fermés avec des cure-dents en bois (2 par escalopes)

Les mettre dans un plat allant au four

Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer d'herbes de Provence

Arroser d'un demi-verre d'eau

Mettre au four 25 mn à 200°

Et 5 mn au grill à 280° pour colorer joliment



Madame BOISSONNADE

