

Novembre

Le cake à la citrouille et à la noix de coco de Cendrillon



PREPARATION :

- 1- Fouetter les 3 œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 2- Ajouter la farine et mélanger
- 3- Ajouter la levure et mélanger
- 4- Faire fondre le beurre et ajouter
- 5- Mélanger avec la purée de potiron
- 6- Huiler le moule
- 7- Verser la préparation dans le moule
- 8- Faire cuire dans un four à 180 ° pendant 50 minutes

INGREDIENTS

- 3 œufs
- 120g de sucre
- 200g de farine
- ½ sachet de levure
- 80g de beurre
- 300g de purée de potiron
- 70g de poudre de noix de coco



Septembre

Le gâteau aux pommes et aux fruits d'automne de Blanche Neige



PREPARATION :

- 1- Mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 2- Ajouter les œufs un par un
- 3- Verser la farine et la levure et bien mélanger
- 4- Préchauffer le four à 150°
- 5- Éplucher et décortiquer les fruits. Les couper en dés
- 6- Verser les fruits dans la pâte et mélanger
- 7- Verser la préparation dans le moule
- 8- E pendant 50 minutes

INGREDIENTS

- 3 œufs
- 180g de sucre
- 180g de farine
- 1 sachet de levure
- 180g de beurre mou
- Fruits d'automne : raisins, figues, pommes, poires, noix, noisettes...

Septembre

Les petits pains

du Petit Poucet



PREPARATION :

- 1- Faire fondre le beurre
- 2- Verser la levure dans l'eau et mélanger
- 3- Battre l'oeuf
- 4- Réaliser un puits dans la farine puis verser le beurre, le lait, l'eau et la levure puis le sucre et le sel
- 5- Mélanger à la fourchette puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte
- 6- Couvrir le plat d'un torchon et laisser reposer dans un endroit sec jusqu'à ce que la pâte double de volume
- 7- Pétrir à nouveau la pâte puis former des petites boules
- 8- Badigeonner les boules d'un peu d'eau et réaliser une croix au couteau
- 9- Enfourner dans un four préchauffé à 200° pendant 20 minutes

INGREDIENTS

- 120g d'eau
- 120g de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 600g de farine T55
- 30g de beurre
- 1 sachet de levure boulangère



Décembre

Les petits biscuits

du Bonhomme de pain d'épices



PREPARATION :

- 1- Mélanger la farine , la levure et les épices
- 2- Faire fondre le beurre et l'ajouter
- 3- Ajouter le sucre, le miel et mélanger
- 4- Ajouter l'œuf et pétrir
- 5- Laisser reposer la pâte 1 heure au frais
- 6- Préchauffer le four à 180°
- 7- Etaler la pâte sur une épaisseur d'1/2 cm et découper des bonhommes à l'aide d'emporte-pièces ou de gabarits
- 8- Faire cuire les bonhommes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis décorer.

INGREDIENTS

- 1 œuf
- 50g de sucre roux
- 250g de farine
- 50g de beurre
- 100g de miel
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- ½ sachet de levure
- Décorations : raisins secs, pépites de chocolat, sucre

Novembre

La maison de pain d'épices de la sorcière d' Hansel et Gretel



PREPARATION :

- 1- Mélanger tous les ingrédients
- 2- Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé
- 3- Cuire 15 minutes à 160°
- 4- Découper au couteau :
 - 2 pignons en formes de triangles de 15 cm de base et de 13 cm de hauteur
 - 2 rectangles de 15x10cm pour le toit
- 5- Glaçage : monter 2 blancs d'œuf en neige, ajouter 500g de sucre glace.
Coller les différents morceaux de la maison sur le socle et entre eux.
Décorer avec des bonbons.

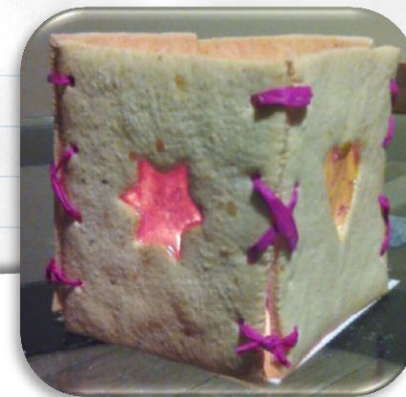
INGREDIENTS

- 2 jaunes d'oeufs
- 250g de sucre
- 500g de farine
- 2 verres de lait
- 8 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices
- 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium

Décembre

Les sablés-vitraux

des musiciens de Brême



PREPARATION :

- 1- Mélanger le beurre ramolli et le sucre
- 2- Ajouter la farine, la vanille, le zeste et l'oeuf
- 3- Bien mélanger et faire une boule en ajoutant un peu d'eau si besoin
- 4- Laisser reposer 1 heure au frais
- 5- Etaler la pâte sur une épaisseur d'1/2 cm
- 6- Découper des formes à l'aide d'emporte-pièces ou de gabarits
- 7- Evider le centre de chaque forme avec un emporte-pièce plus petit
- 8- Poser les formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- 9- Remplir les trous avec la poudre des bonbons concassés
- 10- Enfourner 10 minutes à 190°

INGREDIENTS

- 1 oeuf
- 125g de sucre
- 300g de farine
- 100g de beurre
- 1 zeste de citron
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- Des bonbons durs acidulés de plusieurs couleurs



Janvier

La galette des rois du Petit Chaperon rouge



PREPARATION :

- 1- Mélanger tous les ingrédients
- 2- Etaler la préparation sur la première pâte feuilletée
- 3- Placer la fève dans la préparation
- 4- Refermer la galette avec la deuxième pâte feuilletée
- 5- Coller les bords avec un peu d'eau en pinçant les deux pâtes
- 6- Dessiner un quadrillage avec la lame d'un couteau
- 7- A l'aide d'un pinceau, dorer la galette au jaune d'oeuf
- 8- Enfourner à 210° pendant 25/30 minutes

INGREDIENTS

- 1 oeuf + 1 jaune
- 75g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 100g de beurre
- 50g de beurre
- 2 pâtes feuilletées



Mars

La soupe au caillou du Loup



PREPARATION :

- 1- Eplucher les légumes
- 2- Couper les légumes en morceaux
- 3- Laver les légumes préparés
- 4- Verser les légumes dans une marmite avec l'eau et le caillou lavé
- 5- Ajouter du sel et du poivre
- 6- Faire cuire sur feu moyen pendant 30 minutes
- 7- Retirer le caillou et mixer les légumes

INGREDIENTS

- 1 chou
- Des branches de céleri
- 1 navet
- 5 carottes
- 2 poireaux
- 2 courgettes
- Sel, poivre
- De l'eau
- 1 caillou (facultatif !)

Avril

Les langues de chat du Chat botté



PREPARATION :

- 1- Préchauffer le four à 210°
- 2- Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 3- Ajouter le sucre vanillé
- 4- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- 5- Ajouter les blanc d'œufs et bien mélanger
- 6- Incorporer la farine petit à petit
- 7- Réaliser des bâtonnets de pâte à la cuillère ou à la poche à douille sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- 8- Faire cuire 10 minutes

INGREDIENTS

- 60g de beurre
- 60g de sucre
- 60g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Mai

Les brioches

des Trois petits cochons



PREPARATION :

- 1- Fouetter l'œuf et le lait
- 2- Mélanger la farine, la levure, le sel le sucre et le sucre vanillé
- 3- Ajouter petit à petit le mélange œuf-lait
- 4- Incorporer le beurre en pétrissant
- 5- Laisser lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1h30
- 6- Pétrir à nouveau la pâte et former :
 - 2 triangles pour les oreilles
 - 2 boules dont une plus petite pour le groin
- 7- Avec un peu d'eau, coller la petite boule sur la grosse pour former le groin et les deux triangles pour les oreilles. Ajouter des pépites de chocolat pour les yeux et les narines.
- 8- Laisser lever pendant 40 minutes puis cuire dans un four à 180° pendant 15 minutes

INGREDIENTS

- 1 œuf + 1 jaune
- 265 g de lait
- 500g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 75g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de beurre mou
- Pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

Avril

Les sablés

du Grand méchant Loup



PREPARATION :

- 1- Mélanger la farine, le sucre et le sel
- 2- Couper le beurre en petits morceaux
- 3- Mélanger le tout en frottant les paumes des mains
- 4- Incorporer l'œuf au mélange sableux
- 5- Continuer à pétrir et former 3 boules. Ajouter plus ou moins de la poudre de cacao pour colorer deux des boules en marron et brun
- 6- Laisser reposer au frais pendant 1 heure
- 7- Former les parties du loup avec les différentes pâtes
- 8- Ajouter des pépites de chocolat pour les yeux et des amandes effilées pour les dents

INGREDIENTS

- 1 œuf
- 150g de farine
- 75g de beurre
- 75g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cacao
- 1 pincée de sel
- Pépites de chocolat
- Amandes effilées
- 1 pincée de sel

Janvier

Le bonhomme de neige-meringues de La Reine des neiges



PREPARATION :

- 1- Séparer les jaunes des blancs
- 2- Battre les œufs en neige avec le sel
- 3- Incorporer délicatement le sucre
- 4- Utiliser une poche à douille pour former des petits ronds de différentes tailles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- 5- Enfourner à 100° pendant 1 heure
- 6- Assembler 3 meringues de tailles différentes pour former le bonhomme
- 7- Ajouter l'écorce d'orange pour le nez et les pépites pour les yeux, la bouche et les boutons

INGREDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 120g de sucre
- 1 pincée de sel
- Ecorces d'orange
- Pépites de chocolat

Février

Le cake d'amour

de Peau d'Ane



PREPARATION :

- 1- Verser la farine, faire un puits et ajouter les oeufs
- 2- Ajouter le lait et le sucre puis mélanger
- 3- Verser le beurre, la levure, le sel et le miel
- 4- Beurrer le moule
Verser la pâte dans le moule et glisser la bague d'amour !
- 5- Enfourner à 180° pendant 45 minutes

INGREDIENTS

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 150g de farine
- 75g de beurre fondu
- 20cl de lait entier
- 1 cuillère à café de miel
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 bague (facultatif !)

Mai

Les sachets de thé ~ sablés au chocolat

D'Alice au pays des merveilles



PREPARATION :

- 1- Ajouter le sucre glace au beurre ramolli et le travailler en pommade
- 2- Ajouter le jaune d'œuf et le jus de citron et mélanger
- 3- Verser la farine et le sel
- 4- Former une boule et laisser reposer au frais pendant 1 heure
- 5- Etaler la pâte sur une épaisseur d'1/2 cm et découper des formes de sachets à l'aide de gabarits
- 6- A l'aide d'une paille rigide, former un trou en haut de chaque sachet puis enfourner 18 minutes à 180°
- 7- Une fois refroidi, ajouter le fil et l'étiquette puis tremper chaque sachet à mi-hauteur dans du chocolat fondu

INGREDIENTS

- 1 jaune d'œuf
- 180g de beurre ramolli
- 70g de sucre glace
- 25ml de jus de citron
- 280g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 tablette de chocolat

Juillet

Les madeleines – pattes d'ours De Boucle d'Or et les trois ours



PREPARATION :

- 1- Faire fondre le beurre
- 2- Mélanger la farine avec la levure et le cacao
- 3- Fouetter les œufs avec le sucre
- 4- Ajouter la vanille
- 5- Incorporer le mélange au cacao puis verser le beurre fondu
- 6- Préchauffer le four à 210° puis verser la pâte dans des moules à madeleine
- 7- Enfourner pendant 20/25 minutes
- 8- Déposer du chocolat fondu dans les trées des madeleines à l'aide d'une poche à douille puis ajouter des amandes pour les griffes

INGREDIENTS

- 5 œufs
- 200g de beurre
- 180g de sucre
- 30g de cacao en poudre
- 120g de farine
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 5g de levure
- 60g de chocolat noir
- amandes émondées

Juin

Le clafoutis aux cerises De Mère-Grand



PREPARATION :

- 1- Battre les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse
 - 2- Ajouter la farine et bien mélanger
 - 3- Ajouter la crème pour obtenir une pâte bien lisse
 - 4- Beurrer un moule
 - 5- Répartir les cerises au fond du moule
 - 6- Verser la pâte dessus
- Enfourner à 200° pendant 30 minutes

INGREDIENTS

4 œufs
200g de beurre
100g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
100g de farine
2 cuillères à soupe de poudre d'amande
25cl de crème liquide épaisse
400g de cerises
1 pincée de sel

Février

Les pommes d'amour Du Prince charmant



PREPARATION :

- 1- Laver les pommes et les piquer chacune d'un bâtonnet de bois
- 2- Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec l'eau et le jus de citron
- 3- Quand le caramel commence à être doré, ajouter quelques gouttes de colorant rouge
- 4- Mélanger avec une cuillère en bois puis retirer du feu
- 5- Tremper chaque pomme dans le caramel et saupoudrer immédiatement de noix de coco
- 6- Déposer sur une feuille d'aluminium

INGREDIENTS

- 6 pommes rouges
- 300g de sucre
- 3 cuillères à café de jus de citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- Colorant alimentaire rouge
- 6 cuillères à soupe d'eau
- Noix de coco râpée

Août

Les tartines

Du Vaillant petit tailleur



PREPARATION :

- 1- Presser le citron
- 2- Casser le chocolat en morceaux
- 3- Faire chauffer dans une casserole le chocolat, le lait concentré et le citron à feu doux
- 4- Quand la préparation est bien lisse, verser la pâte à tartiner dans un pot
- 5- Couper des tranches de pain, les faire griller
- 6- Tartiner les tranches de pain de chocolat blanc

INGREDIENTS

- 200g de chocolat blanc
- 20cl de lait concentré sucré
- 1 citron non traité
- Pain de campagne

Août

Les brochettes de fruits

Des 7 nains



PREPARATION :

- 1- Laver, éplucher et épépiner chaque fruit
- 2- Couper les fruits en rondelles ou en cubes
- 3- Presser le jus du citron
- 4- Tremper les fruits dans le jus de citron
- 5- Piquer les fruits sur les brochettes en alternant les couleurs et les formes

INGREDIENTS

- Fruits de saison
- 1 citron non traité
- Pics à brochette

Juin

Les brochettes de bonbons

D' Hansel et Gretel



PREPARATION :

- 1- *Ouvrir chaque paquet de bonbons*
- 2- *Les trier par formes et couleurs*
- 3- *Piquer les bonbons sur des pics à brochette en alternant les couleurs et les formes*

INGREDIENTS

- Bonbons de différentes formes et couleurs
- Pics à brochette

Juillet

La salade de haricots magiques

De Jacques



PREPARATION :

- 1- Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante pendant 25 minutes
- 2- Ebouter les haricots
- 3- Faire cuire les haricots dans de l'eau bouillante pendant 12 minutes
- 4- Faire cuire les œufs durs puis les écaler et les couper
- 5- Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles grossières
- 6- Dans un saladier, verser les haricots, les pommes de terre et les œufs. Ajouter quelques noix
- 7- Assaisonner avec une vinaigrette

INGREDIENTS

1kg de haricots verts
4 pommes de terre
4 œufs
noix
vinaigrette

Octobre

Crêpe géante aux noix et aux raisins secs

Du Géant



PREPARATION :

- 1- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
- 2- Fouetter les jaunes et le sucre
- 3- Ajouter la farine
- 4- Incorporer petit à petit le lait, les noix et les raisins
- 5- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement
- 6- Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle et verser la pâte
- 7- Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu très doux
- 8- Retourner la crêpe à l'aide du couvercle de la poêle et faire cuire l'autre face 10 minutes

INGREDIENTS

Cerneaux de noix
Raisins secs
2 œufs
100g de farine
70g de sucre
10cl de lait
Beurre

Octobre

Le chapeau biscuité De La sorcière



PREPARATION :

- 1- Cacher les smarties dans le cornet
- 2- Tartiner le contour du cornet et la base de pâte chocolatée
- 3- Placer le gros biscuit pour fermer la base
- 4- Coller des smarties tout autour avec la pâte à tarti

INGREDIENTS

- gros biscuits au chocolat ou autres;
- cornets sucrés ou au chocolat;
- glaçage au chocolat ou pâte à tartiner aux noisettes et au chocolat;
- smarties ou autres bonbons.

Mars

Les cordons bleus De Barbe bleue



PREPARATION :

- 1- Couper chaque blanc de poulet en deux pas tout à fait jusqu'au bout
- 2- Farcir d'un peu de jambon ou bacon et de fromage
- 3- Refermer, bien appuyer
- 4- Tremper chaque escalope dans les œufs battus puis dans la chapelure
- 5- Saler, poivrer
- 6- Enfourner à 200° pendant 20 minutes

INGREDIENTS

- 4 blancs de poulet
- 4 tranches de jambon ou de bacon
- 2 tranches de fromage à fondre
- 2 œufs
- Chapelure
- Sel, poivre

Sommaire

<i>Le gâteau aux pommes et aux fruits d'automne de Blanche Neige</i>	<i>p.1</i>	<i>La soupe au caillou du Loup</i>	<i>p.13</i>
<i>Les petits pains du Petit Poucet</i>	<i>p.2</i>	<i>Les cordons bleus de Barbe Bleue</i>	<i>p.14</i>
<i>Crêpe géante aux noix et aux raisins secs du Géant</i>	<i>p.3</i>	<i>Les langues de chat du Chat botté</i>	<i>p.15</i>
<i>Le chapeau biscuité de La sorcière</i>	<i>p.4</i>	<i>Les sablés du Grand méchant Loup</i>	<i>p.16</i>
<i>Le cake à la citrouille et à la noix de coco de Cendrillon</i>	<i>p.5</i>	<i>Les brioches des Trois petits cochons</i>	<i>p.17</i>
<i>La maison de pain d'épices de la sorcière d'Hansel et Gretel</i>	<i>p.6</i>	<i>Les sachets de thé d'Alice au pays des merveilles</i>	<i>p.18</i>
<i>Les sablés-vitraux des musiciens de Brême</i>	<i>p.7</i>	<i>Le clafoutis aux cerises de Mère-Grand</i>	<i>p.19</i>
<i>Les petits biscuits du bonhomme de pain d'épices</i>	<i>p.8</i>	<i>Les brochettes de bonbons d'Hansel et Gretel</i>	<i>p.20</i>
<i>La galette des rois du Petit Chaperon rouge</i>	<i>p.9</i>	<i>Les madeleines~pattes d'ours de Boucle d'Or et les trois ours</i>	<i>p.21</i>
<i>Le bonhomme de neige-meringues de La reine des neiges</i>	<i>p.10</i>	<i>La salade de haricots magiques de Jacques</i>	<i>p.22</i>
<i>Le cake d'amour de Peau d'Ane</i>	<i>p.11</i>	<i>Les tartines du Vaillant petit tailleur</i>	<i>p.23</i>
<i>Les pommes d'amour du Prince Charmant</i>	<i>p.12</i>	<i>Les brochettes de fruits des 7 nains</i>	<i>p.24</i>

Il
était
une
fois...



fois... les contes en cuisine

Livret de recettes réalisé par les G.S / C.P de St André le Désert dans le cadre du projet de classe 2013~2014 sur les contes.

G.S : Bérénice, Emma, Hanaé, Isaure, Julie, Margot, Olympe, Baptiste et Loup

C.P : Anaëlle, Alana, Blanche, Emma, Jeanne, Manon, Marion, Stessy, Alexandre, Hugo, Lucas, Mathis, Maxence, Noah, Yannis

