

Voici les recettes que votre enfant a expérimentées à l'école tout au long de l'année dans le cadre de notre projet cuisine.

# SOMMAIRE

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Gâteau aux pommes .....                | p.2  |
| Gâteau caramélisé aux pommes .....     | p.4  |
| Gâteau aux carottes .....              | p.6  |
| Soupe à la citrouille .....            | p.8  |
| Brownie aux noix .....                 | p.10 |
| Sablés .....                           | p.12 |
| Galette des rois à la frangipane ..... | p.14 |
| Crêpes .....                           | p.16 |
| Cookies au chocolat .....              | p.18 |
| Confiture de fraises .....             | p.20 |
| Marbré au chocolat .....               | p.22 |
| Millas ou gâteau magique .....         | p.24 |
| Roses des sables .....                 | p.26 |

# Gâteau caramélisé aux pommes

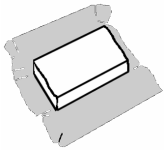
## Ingrédients :



4 pommes



3 œufs



125gr de beurre



125gr de farine



100 gr de sucre en poudre

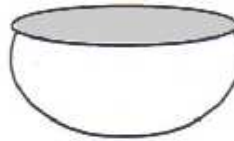


1 sachet de sucre vanillé



le zeste râpé d'un citron

## Ustensiles :



Un saladier



Un bol



Un fouet



Un couteau



Une cuillère



Un moule

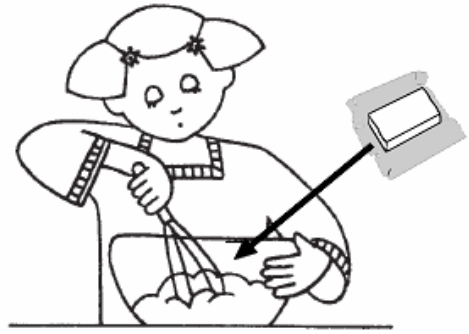


Un four

## Préparation :



1. Dans le saladier, fouetter ensemble les œufs, le sucre et le sucre vanillé.



2. Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger de nouveau.



3. Incorporer ensuite la farine et le zeste de citron râpé. Travailler longuement la pâte pour la rendre légère.



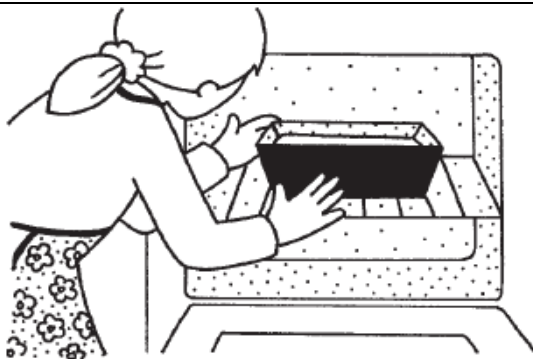
4. Peler les pommes. Couper l'une d'elles en rondelles et les autres en dés. Les épépiner.



5. Tapisser le fond du moule avec du beurre, du sucre, et répartir les rondelles de pommes.



6. Ajouter les morceaux de pomme à la pâte.



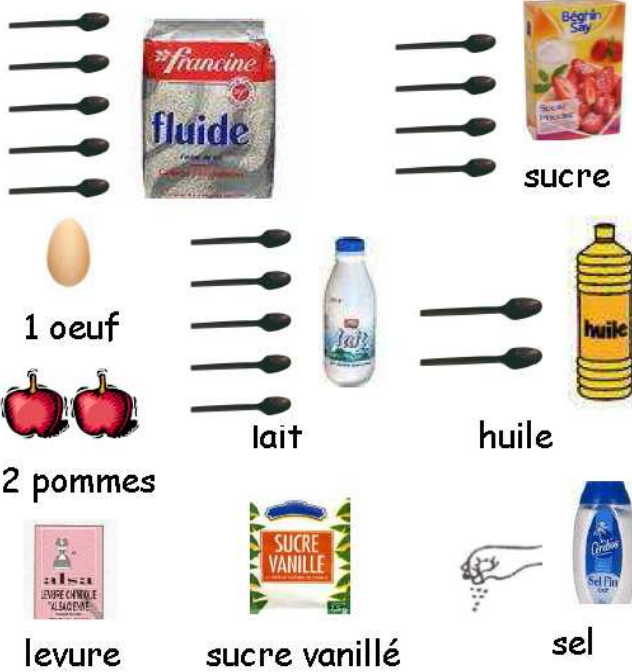
7. Verser la pâte dans le moule. Faire cuire pendant 35 à 40 minutes dans un four à 5-6 de thermostat (180-200 °C).



8. Démouler chaud.



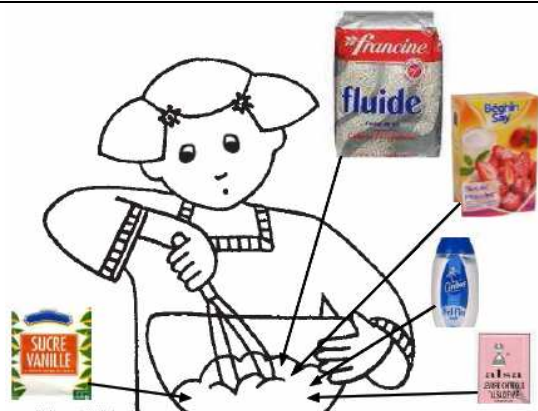
### Ingrédients :



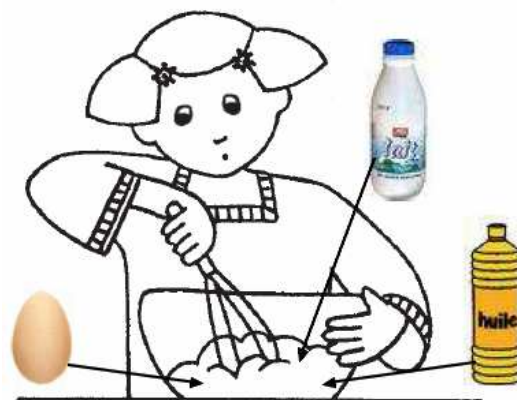
### Ustensiles :



## Préparation :



1. Dans le saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et le sel.



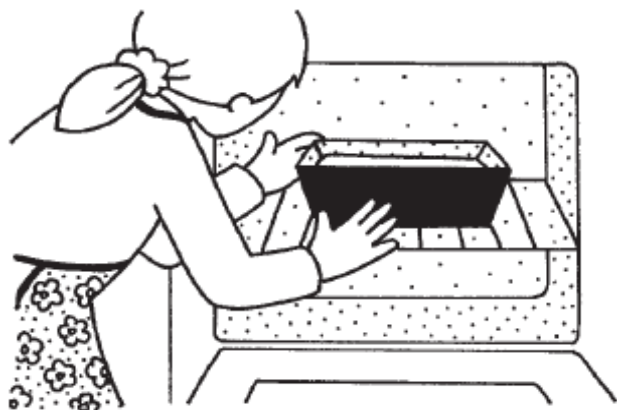
2. Ajouter l'œuf, l'huile et le lait et mélanger avec le fouet.



3. Eplucher et couper les pommes.



4. Verser la pâte et les pommes en tranches dans le moule.



7. Faire cuire pendant 30 minutes à four moyen.



## Ingrédients :



## Ustensiles :





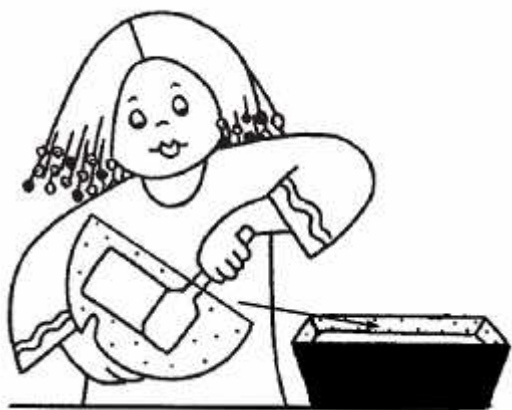
## Préparation :



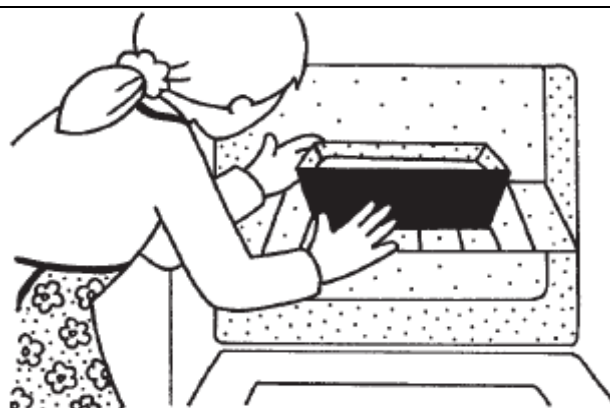
1. Eplucher et râper les carottes.



2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les œufs, les carottes râpées, la levure et le beurre fondu.



3. Verser dans un moule beurré.



4. Faire cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

# Soupe à la citrouille

## Ingrédients :

1 kg de  citrouille

2  pommes de terre

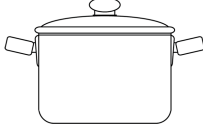
1  oignon

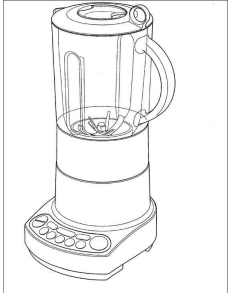
 eau

  sel, poivre

 Huile d'olive

## Ustensiles :

 Une cocotte

 Un mixeur

 Une cuillère

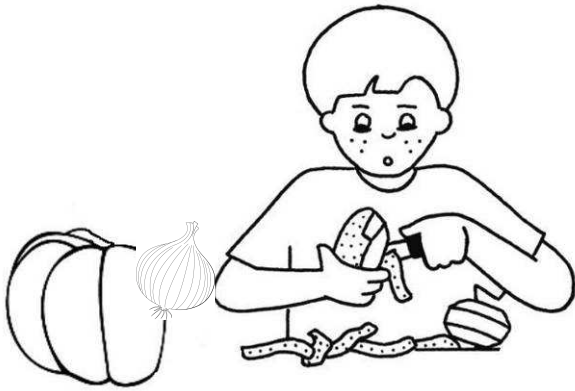
 Un couteau économe

 Un couteau

 Des plaques chauffantes



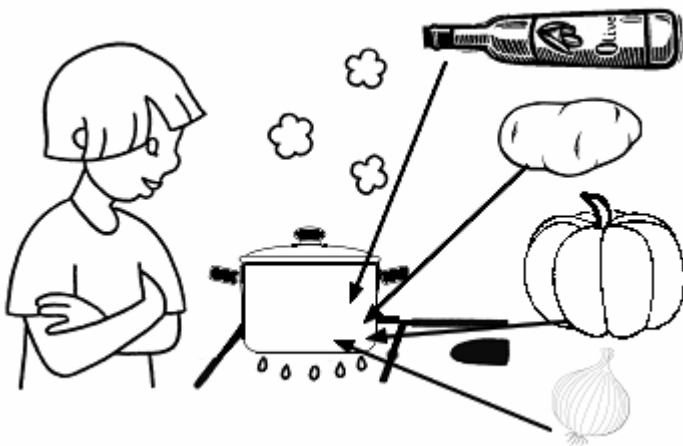
## Préparation :



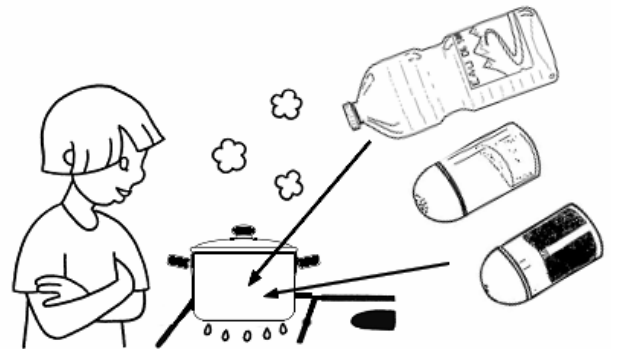
1. Eplucher la citrouille, l'oignon et les pommes de terre.



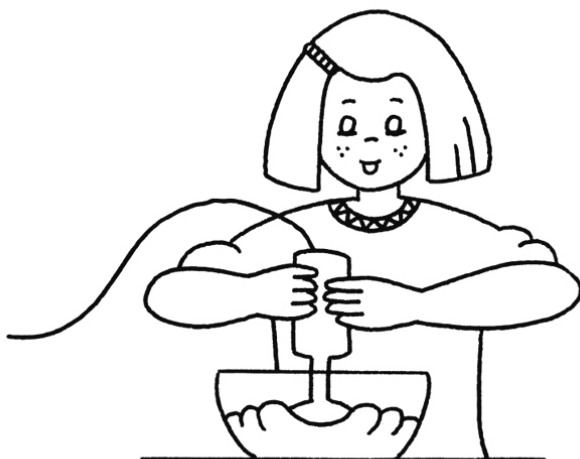
2. Couper en morceaux la citrouille, l'oignon et les pommes de terre.



3. Faire revenir dans l'huile d'olive les morceaux de citrouille, de pomme de terre et d'oignon.



4. Lorsqu'ils sont bien dorés, recouvrir d'eau et assaisonner avec le sel et de poivre. Fermer la cocotte minute et cuire 10 minutes à partir du chuchotement de la soupape.

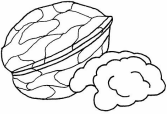


5. Passer les légumes au mixeur et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

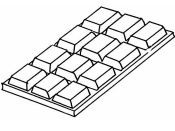
Bon appétit !

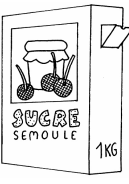
# BROWNIE AUX NOIX

## Ingrédients :

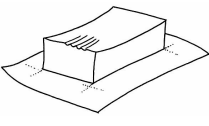
200gr de 

4 

200gr de 

100gr de 

75gr de 

125gr de 

75gr de 

Un demi sachet de 

## Ustensiles :

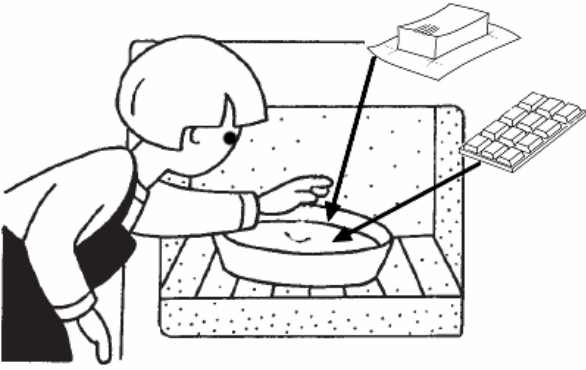
 Un saladier

 Une cuillère

 Un moule

 Un four

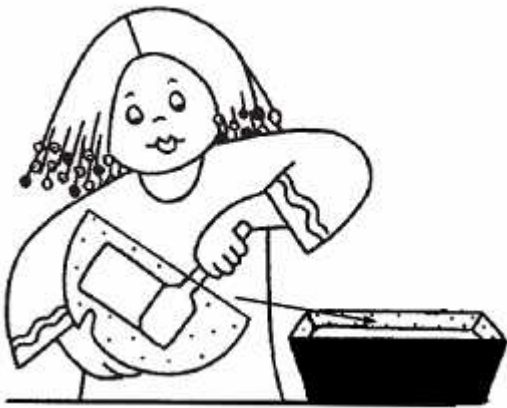
## Préparation :



1. Faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au four à micro-ondes.



2. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et la poudre d'amande. Incorporer le chocolat et le beurre fondus. Ajouter la farine, la levure et les noix grossièrement hachées.



3. Verser la préparation dans un moule beurré.



4. Laisser cuire 20 à 25 min au four thermostat 6 (180°C).

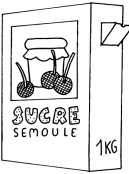
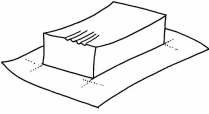


5. Laisser tiédir 5 min avant de démouler.

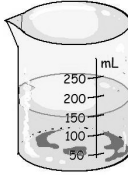
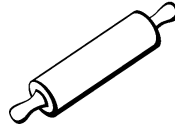
**Bon appétit!**



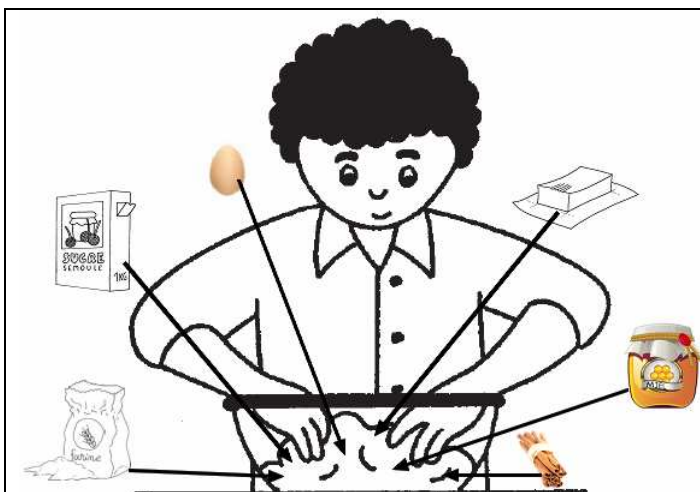
## Ingrédients :

- 250gr de 
- 110gr de 
- 110gr de 
- 1 
- 1  de  en poudre
- 2  de 

## Ustensiles :

-  Un saladier
-  Un verre doseur
-  Une cuillère à café
-  Une cuillère à soupe
-  Un rouleau à pâtisserie
-  Des emporte-pièces
-  Un four

## Préparation :



1. Dans un saladier, mélanger avec les mains le beurre ramolli, l'oeuf, le sucre, le miel, la farine et la cannelle.



2. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.



3. Découper les formes avec les emporte-pièces.



4. Placer les sablés sur la plaque du four et faire cuire 10 minutes thermostat 5.

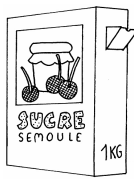
# Galette des rois

## Ingrédients :

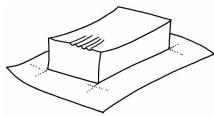
2 rouleaux de



80gr de



60gr de



3



125gr de



## Ustensiles :



Un saladier



Un pinceau



Une cuillère à soupe



Un bol



Une fève



Une plaque de four



Un four



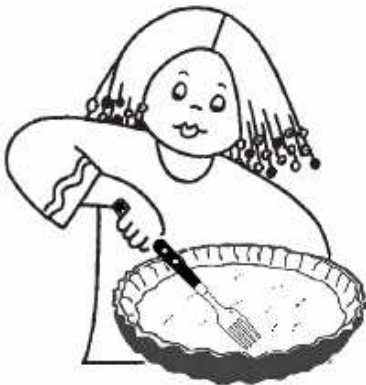
## Préparation :



1. Dans un saladier, mélanger le sucre et 2 œufs.



2. Ajouter la poudre d'amande et le beurre.



3. Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque du four, la piquer avec une fourchette.



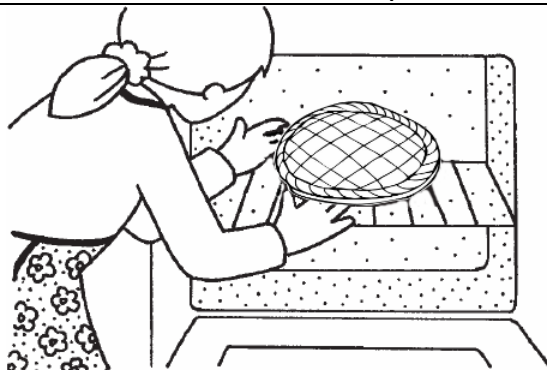
4. Etaler le mélange du saladier sur la pâte. Ne pas oublier de mettre la fève !



5. Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.



6. Décorer avec la pointe d'un couteau et étaler un jaune d'œuf au pinceau.



7. Faire cuire à four chaud 20 à 30 minutes à 210°.



Bon Appétit !



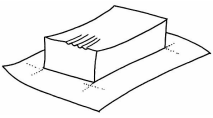
### Ingrédients : (pour 30 crêpes)

1 litre de  .

6  .

500gr de  .

2 sachets de  .

50gr de  fondu.

4 cuillères à soupe d'  .

1 pincée de  .

### Ustensiles :

 Un saladier

 Une cuillère à soupe

 Un fouet

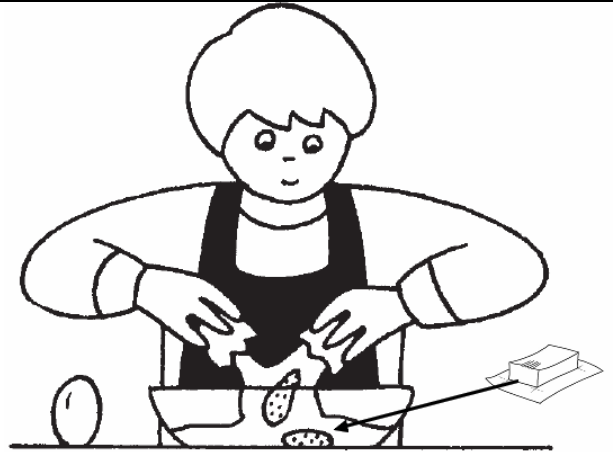
 Une louche

 Une crêpière

## Préparation :



1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel et former un puits.



2. Ajouter les œufs et le beurre fondu tiédi au centre.



3. Ajouter progressivement le lait en mélangeant bien au fouet pour éviter les grumeaux. Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures.



4. Verser une louche de pâte dans une crêpière chaude huilée, retourner la crêpe pour cuire l'autre côté.

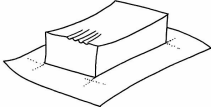


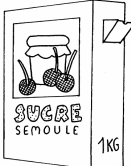
5. Garnir chaque crêpe de sucre, de chocolat, de miel, de confiture.....

Bon appétit !



## Ingrédients : (pour 20 cookies)

100gr de  ramolli.

100gr de  roux.

250gr de .

100gr de .

2 .

1 sachet de .

1 pincée de .

½ sachet de .

## Ustensiles :

 Un saladier

 Une cuillère à soupe

 Un rouleau de papier sulfurisé

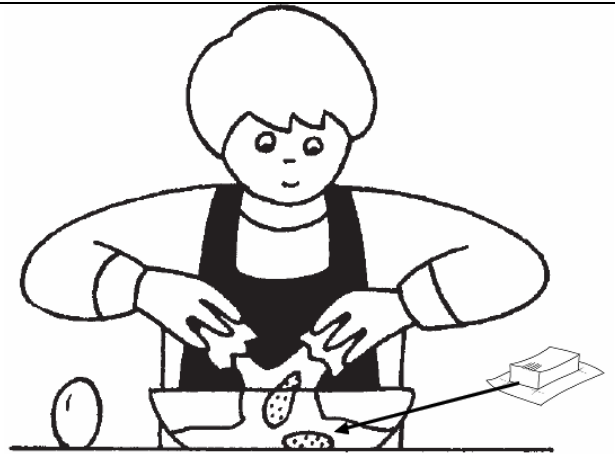
 Une plaque de four

 Un four

## Préparation :



1. Dans un saladier, mélanger le sucre et le sel.



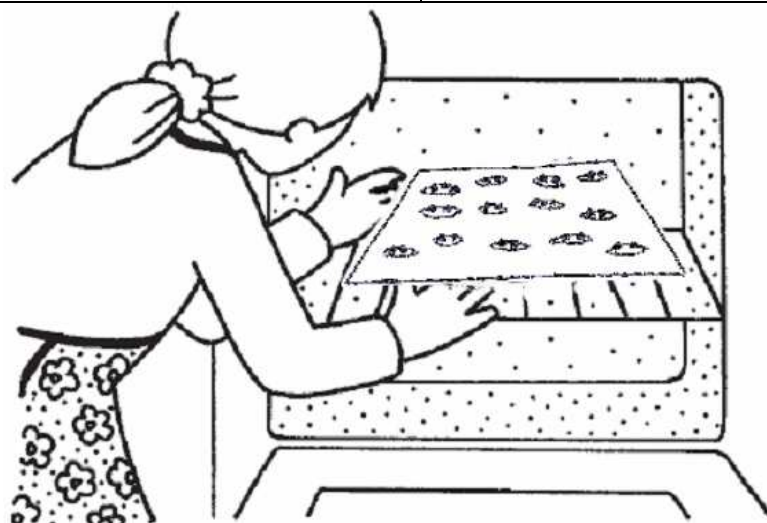
2. Ajouter les œufs et le beurre ramolli.



3. Ajouter la farine, la levure, et les pépites de chocolat.



4. Faire des petits tas avec une cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



5. Faire cuire au four pendant 10min thermostat 7 (200°C).



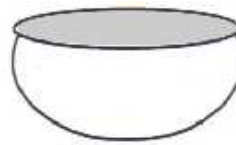
# Confiture de fraises



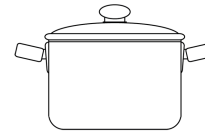
## Ingrédients : (pour environ 4 pots de 300gr)



## Ustensiles :



Un grand saladier



Une cocotte



Une grande cuillère



Un couteau



Une écumoire



Des plaques  
chauffantes



## Préparation :



1. Laver, équeuter et couper les fraises en morceaux.



2. Mettre les fraises et le sucre dans un grand saladier et laisser macérer 12h en mélangeant de temps en temps.



3. Prélever le jus, le verser dans la marmite et le faire cuire 10-12 minutes jusqu'à obtenir un sirop.



4. Ajouter le jus du citron et les fraises au sucre et faire cuire environ 20 minutes à feu doux.



5. Retirer du feu, écumer et verser dans les pots de confitures propres et secs.

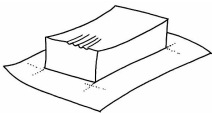


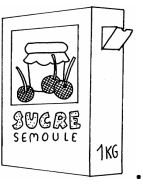
6. Visser les couvercles, mettre les pots tête en bas et les laisser refroidir avant de les retourner et de les ranger dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.



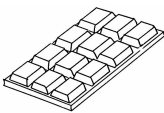
# Marbré au chocolat

## Ingrédients :

125gr de  ramolli.

150gr de .

200gr de .

100gr de  noir pâtissier.

3 .

1 sachet de .

1 sachet de .

## Ustensiles :

 Deux saladiers

 Un bol

 Deux cuillères à soupe

 Un fouet

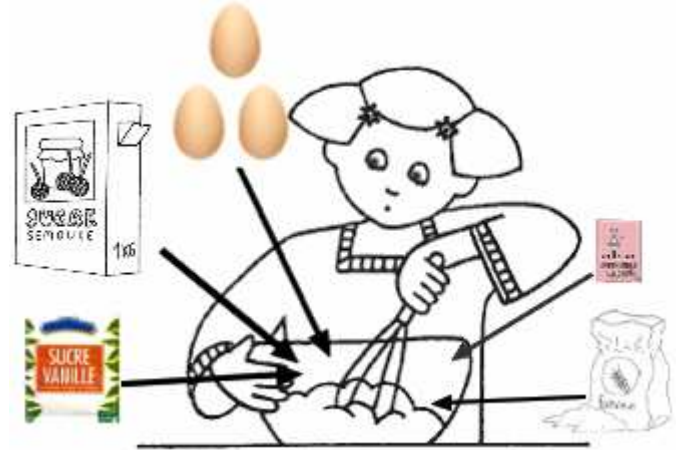
 Un moule à cake

 Un four

## Préparation :



1. Dans un bol, faire fondre le chocolat au four à micro-ondes avec la moitié du beurre.



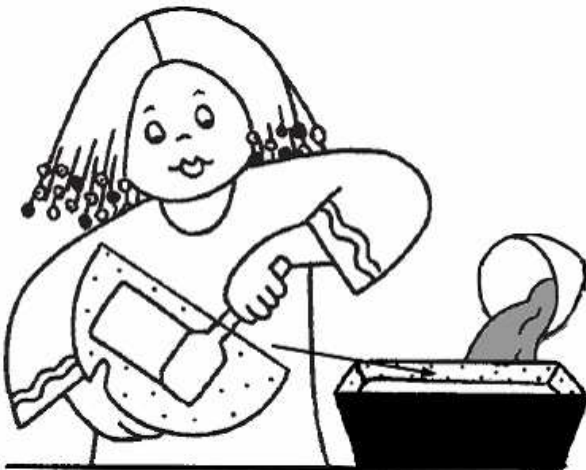
2. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre dans un saladier. Ajouter la farine et la levure.



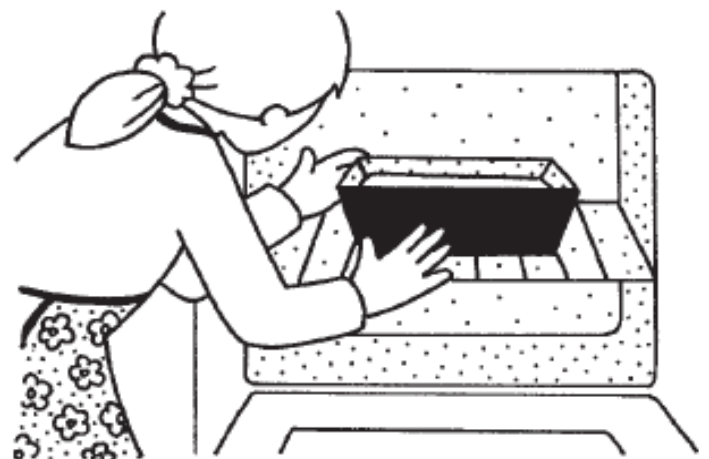
3. Répartir la moitié de la pâte dans le deuxième saladier et la mélanger avec le chocolat et le beurre fondu.



4. Ajouter l'autre moitié du beurre fondu à la pâte restante sans chocolat et mélanger.



5. Verser la pâte dans le moule à cake en alternant la pâte au chocolat noir et la pâte nature.

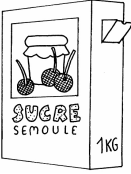


4. Faire cuire 30 min au four à 180°C.

## Millas ou "Gâteau magique"



### Ingrédients :

150gr de  .

50gr de  de blé.

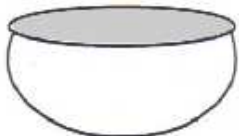
100gr de  .

5  .

5cl d'eau de fleur d'oranger  .

½ litre de  .

### Ustensiles :

 Deux saladiers

 Une spatule

 Un fouet

 Un batteur électrique

 Un moule

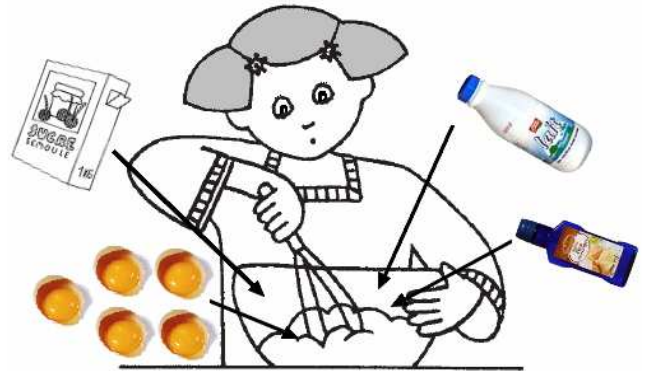
 Un four



## Préparation :



1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.



2. Mélanger les jaunes avec le sucre. Puis ajouter le lait et l'eau de fleur d'oranger.



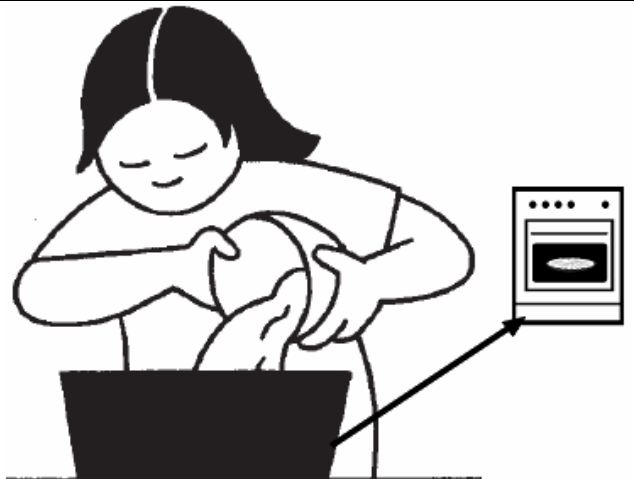
3. Incorporer les deux farines et bien remuer avec le fouet.



4. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.



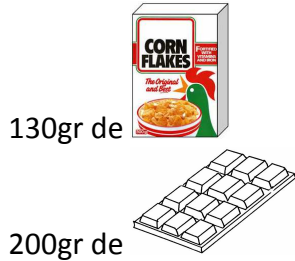
5. Mélanger délicatement les blancs en neige avec la pâte à l'aide d'une spatule.



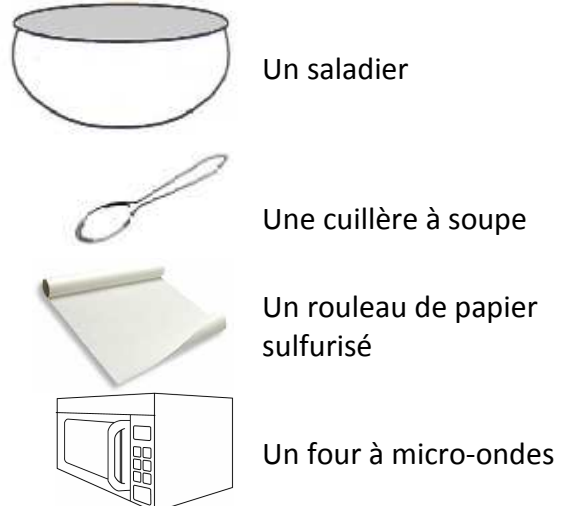
6. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four 35 minutes à 180°C.

# Roses des sables

## Ingrédients :



## Ustensiles :



## Préparation :

