



Les canelés de Bordeaux

Son nom provient du Gascon, langue parlée à Bordeaux jusqu'au 20e siècle, « Canelat » avec un seul « n », orthographe conservée jusqu'à nos jours.

Ce sont les religieuses du couvent des Annonciades, situé derrière l'église de Ste Eulalie, qui les fabriquaient. En 1790 elles furent chassées de leur couvent.

Heureusement la recette fut reprise. Les bordelais fabriquaient les Canelés sur les quais, le moule reposant sur de la braise.



Données principales de la recette des canelés bordelais.

- Temps de préparation – **25 min + 1 heure de repos**
- Temps de cuisson – **12 min à 230°C et 40 min à 180°C**
- Type de recette – **Dessert**
- Température de service – **À température ambiante**
- Type de cuisine – **Française**
- Portions – **30 petits canelés**

Materiels et équipements

- 1 x Four de table
- 1 x Induction / Campingaz
- 1 x Fouet
- 1 x Bol
- 1 x casserole
- 1 x Cuillères à soupe
- 1 x balance électronique
- 1 x Moule à canelés en silicone
- Petites assiettes

Ingrédients

- **0,25L** Lait
- **1c à c** Extrait de vanille
- **25g** Beurre
- **125g** Sucre
- **50g** Farine
- **1u** Œuf
- **1u** Jaune d'œuf

Processus d'élaboration

- Mettre le lait à bouillir avec l'extrait de vanille et le beurre.
- Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et les œufs au fouet.
- Incorporer ensuite le lait bouillant en fouettant, on doit obtenir une pâte fluide et sans grumeaux, comme une pâte à crêpes.
- Mettre le four à préchauffer à 230°C et le moule au frais (Si possible)
- Laisser reposer une heure, bien mélanger de nouveau.
- Remplir les alvéoles du moule en silicone aux 2/3 (la pâte va gonfler en cuisant puis s'abaisser ensuite).
- Enfourner et laisser cuire 12 minutes très précisément à 230°C puis baisser la température à 180°C pendant 40 minutes environ, il faut les surveiller. L'extérieur doit être marron foncé mais l'intérieur doit rester bien moelleux.
- Démouler au bout de quelques minutes et poser si possible sur une grille à pâtisserie.



Les madeleines

En 1755, Stanislas, roi de Lorraine, reçoit. Mais, au cours du repas, son pâtissier, fâché rend son tablier.

Un repas sans dessert ne peut se concevoir. Pendant que la société s'amuse, on s'affaire à l'office.

Et voici le dessert. On apporte aux invités des gâteaux d'une forme originale, dorés et fondants !!!

Ravi, le roi fait venir l'auteur de ce miracle : on lui présente une jeune et jolie servante, rose de confusion et les mains encore blanches de farine... « Madeleine de Commercy »



Données principales de la recette des madeleines.

- Temps de préparation – **30 min + 1 heure de repos**
- Temps de cuisson – **8 min à 210°C**
- Tipe de recette – **Dessert**
- Température de service – **À température ambiante**
- Tipe de cuisine – **Française**
- Portions – **40 petites madeleines**

Materiels et equipements

- 1 x Four de table
- 1 x Four micro ondes
- 1 x Fouet électrique
- 1 x Bol
- 1 x Cuillères à café expresso
- 1 x balance électronique
- 1 x Moule à madeleines en silicone
- Petites assiettes

Ingrédients

- **1u** Œuf
- **75g** Sucre
- **75g** Farine
- **63g** Beurre
- $\frac{1}{3}$ u Sachet de levure chimique
- $\frac{1}{3}$ u Zeste de citron

Processus d'élaboration

- Préchauffer le four à 210°C.
- Prenez l'œuf entier et travaillez-le avec le sucre. Le mélange doit être moussieux.
- A ce premier mélange, ajouter le beurre fondu et la farine, cuillerée par cuillerée. Rajouter le zeste de citron et la levure.
- Beurrez les moules à madeleine et remplissez les divisions de pâte.
- Mettez-les à four 8 minutes à 210°C.
- Pour finir démoulez-les et laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.





Les palets bretons

Le palet breton est une spécialité croustillante et fondante à la fois. A l'origine des palets, il y a les fameuses galettes bretonnes. L'histoire raconte que c'est Isidore Penven, un boulanger de Pont-Aven, qui est à l'origine de cette spécialité.

A la fin du XIXe siècle, il fabrique des galettes croustillantes, épaisses et fondantes à base de farine, de beurre, de sucre et d'œufs. La tradition veut que ce soit une erreur de pesée qui voit naître une galette plus fine que la recette habituelle.



Données principales de la recette des palets bretons.

- Temps de préparation – **20 min + 20 min de repos**
- Temps de cuisson – **22 min à 170°C**
- Tipe de recette – **Dessert**
- Température de service – **À température ambiante**
- Tipe de cuisine – **Française**
- Portions – **11 palets bretons (18g chacun)**

Materiels et equipements

- 1 x Four de table
- 1 x fourchette
- 1 x Bol
- 1 x Rouleau de papier film
- 1 x balance électronique
- 1 x Moule à mini « muffins » en silicone
- Petites assiettes

Ingrédients

- **½ u** Jaune d'œuf dur
- **1 pincée** Fleur de sel
- **90g** Beurre demi-sel
- **8g** Maicena
- **30g** Sucre glace
- **75g** Farine

Processus d'élaboration

- Préchauffer le four à 170°C.
- Écraser le beurre en pommade à l'aide d'une fourchette et homogénéiser avec le jaune d'œuf.
- Incorporer le sucre glace et mélanger avec la spatule. Incorporer la farine, la Maicena, le sel et la levure.
- Former un boudin avec la pâte obtenue. L'enrouler dans du papier film et le placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
- Découper le boudin de pâte en tranches épaisses et les placer dans des moules à mini muffins, pour ne pas qu'elles s'étalent.
- Pour finir, enfourner pendant 22 minutes à 170°C.
- Laisser refroidir sur une grille.





La galette bretonne

Faut-il dire crêpe ou galette ?

Du côté de Quimper, on mange uniquement des crêpes, du début à la fin du repas. Vers Rennes, on tient à sa galette et en particulier à la galette saucisse ! La galette se mange généralement avec une garniture salée, mais pas seulement. Vous pourrez en trouver avec de la confiture et du caramel au beurre salé.

On cuit les crêpes/galettes sur le/la billig en Basse Bretagne et la galettoire en Haute Bretagne.



Données principales de la recette de la galette bretonne

- Temps de préparation – 25 min + 1 heure de repos
- Temps de cuisson – **En même temps qu'on les mange**
- Type de recette – **Plat principal**
- Température de service – **Chaud**
- Type de cuisine – **Française**
- Portions – **16 personnes (une galette pour quatre)**

Materiels et équipements

- 1 x Crêpière
- 1 x Induction / [Campingaz](#)
- 1 x Fouet
- 1 x Bol
- 1 x Pinceau
- 1 x Louche
- 1 x Spatule
- 1 x balance électronique
- 1 x Grande assiette
- Petites assiettes

Ingrédients

- **260g** Farine de blé noir (Sarrasin)
- **60cl** Eau froide
- **1u** Œuf
- **8g** Sel de marin
- Cs Huile
- **120g** Jambon cuit
- **4u** Champignon de Paris
- **4u** Œufs
- **50g** Fromage râpé

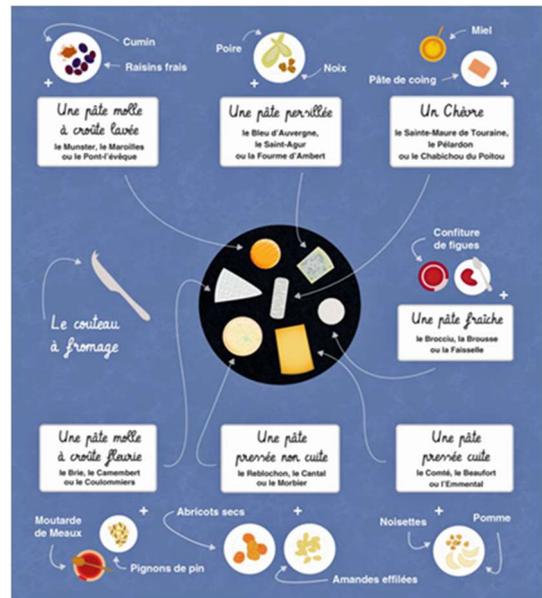
Processus d'élaboration

- Dans bol, mélanger la farine de sarrasin et le sel marin.
- A l'aide du fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un œuf pour donner une belle coloration à la cuisson.
- Filmer et laisser reposer 1 heure.
- Graisser la crêpière avec le pinceau trempé dans un peu d'huile. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide de la spatule et la retourner.
- Déposer au centre du jambon, des champignons coupés en tranches et du fromage râpé, puis casser un œuf au centre de la galette. Une fois qu'il commence à cuire, saler, poivrer et rabattre les bords de la galette de façon à ne laisser paraître que le jaune. C'est prêt une fois que l'œuf est assez cuit.

LE FROMAGE

« On ne peut pas acheter le bonheur. On peut cependant acheter du fromage, c'est presque pareil » (Sur une pancarte chez un maître-fromager, rue Montorgueil à Paris)

Le fromage est un aliment obtenu par coagulation du lait, suivie d'un égouttage dans un moule (en latin *forma*, d'où le nom de fromage). On distingue les fromages frais (ou blancs), les fromages affinés (les plus nombreux et les plus variés) et les fromages fondus (plus récents).



Fromage

P'tit dessin

LA BASE

Animal(aux) vache chèvre brebis ou.....

Traitement cru thermisé pasteurisé

Famille de fromage

Région

Producteur

DÉGUSTATION

Intensité/5

Texture

Goût

Arômes

CONCLUSION

Note/5

Accord recommandé

Commentaires

Quelques expressions gastronomiques !!!

Avoir la frite

En faire tout un fromage

Avoir le melon

Mettre les petits plats dans les grands

Raconter des salades

Se faire rouler dans la farine

Tomber dans les pommes

Mettre les pieds dans le plat

...

SITES D'INTERET



FRANCOFONIE.COM

[ENSEIGNER LE FRANÇAIS AVEC TV5 MONDE](#)

[GASTRONOMIAC. Encyclopédie Gastronomique](#)

[INSTANTFLE.FR](#)

[EXTRAITS DU FILM RATATOUILLE.](#)

[BOITE A OUTILS PEDAGOGIQUE](#)

[ESPACE ENSEIGNANTS 1 JOUR 1 ACTU](#)

[TERRITOIRES DES LANGUES.COM](#)

[VIDEOS KARAMBOLAGE ARTE TV. Un grand nombre de videos relatives à la gastronomie... mais pas seulement !!!](#)

Pascal Leydet

La cuisine française pour dynamiser vos cours