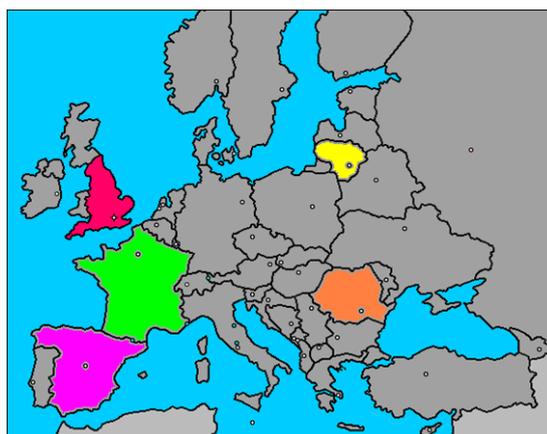




PARTENARIAT SCOLAIRE MULTILATERAL COMENIUS 2011-2013

HABITUDES ET HYGIENE DE SANTE ET DEVELOPPEMENT DURABLE



RECETTES
DES PAYS PARTENAIRES
MAI 2012

PARTENAIRES:

- CEIP Sant Josep de Calassanç (Aiello de Malferit)- Espagne
- Ecole Antoine Giroust (Bussy St Georges)- France
- Ecole Les Violennes (Bussy St Georges)- France
- Scoala Generala Nr. 1 (Rebra)- Roumanie
- Vilniaus Jono Basanaviciaus Progimnazija (Vilnius)- Lituanie
- East Bergholt Primary School (Colchester)- Angleterre



CEIP Sant Josep de Calassanç

Aielo de Malferit - Espagne

TARTE AU YOGOURT



INGREDIENTS

- 2 yogourts de citron
- 6 œufs
- Utiliser le récipient vide du yogourt pour mesurer :
 - 2 récipients d'huile de tournesol
 - 5 récipients de farine
 - 5 récipients de sucre
- 2 paquettes de poudre à lever

PREPARATION

- Fouettez dans un bol six blancs d'œufs en neige très ferme.
- Incorporez le sucre, les yogourts, l'huile, les jaunes d'œuf et mélangez bien.
- Ajoutez la farine et mélangez bien.
- Ajoutez la poudre à lever.
- Recouvrez le moule à tarte avec un papier et ajouter la pâte.
- Mettez au four à 180°C pendant plus ou moins 30 minutes.

*Cette recette est pensée pour un moule à tarte que mesure 37 x 33 c'est pour ça que si le moule à tarte est plus petit on doit adapter les ingrédients.

TARTE À LA TOMATE



INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 250 cl. de l'eau
- 250 cl. d'huile de tournesol ou soja
- 25 gr. de levure de boulanger
- Un peu du sel
- Farine à pâtisserie (la farine qui supporte)

Pour la frite :

- 1kg tomates fraîches et mûres (on peut utiliser aussi des tomates en conserve)
- Huile d'olive, tournesol ou soja
- 6 gousses d'ail
- 1 ou 2 boîtes de thon
- 2 poivrons rouges ou verts

PREPARATION

- 1.- Mettre dans un bol l'eau et la levure pour la défaire. Ajouter un peu du sel.
- 2.-Ajouter l'huile et tout suite la farine peu à peu. Il faut pétrir la farine jusque la pâte reste dure.



3.- Etaler la pâte dans le moule à tarte et la laisser reposer plus au moins une demie heure.



4.- Couper à petits morceaux ou triturer la tomate.

5.- Couper à petits morceaux l'ail.

6.- Couper le poivron au goût.

7.- Chauffer l'huile dans une poêle à frire et ajouter l'ail, la tomate et le poivron. Il ne doit pas être très cuit parce qu'après on doit le mettre au four. Une fois cuit ajouter le thon.



8.- Préchauffer le four à 180°C

9.- Repartir également la frite sur la pâte et le mettre au four plus au moins pendant 30 minutes.



*Cette recette est pensée pour un moule à tarte que mesure 37 x 33 c'est pour ça que si le moule à tarte est plus petit on doit adapter les ingrédients.

On peut faire des tartes plus petites individuelles



CRISTINA



INGREDIENTS

- 3 œufs
- 250 gr. De sucre
- 300 gr. De farine
- 125 cl. De lait
- 125 cl. D'huile de tournesol ou soja
- 1 paquette de poudre à lever (levure chimique)
- La croûte d'un citron râpé
- Papier d'hostie
- Des fruits secs : raisin sec, noix, amandes...

PREPARATION

- 1.- Battre les œufs et le sucre
- 2.- Ajouter le poudre à lever, la croûte de citron, le lait et l'huile.
- 3.-Ajouter peu à peu la farine.
- 4.- Mettre la pâte sur le papier d'hostie.



- 5.-Mettre les fruits secs par dessus et le sucre.



- 6.- Mettre au four à 180 °C pendant plus ou moins 15 minutes.

LA MONJÀVENA



INGREDIENTS

- 250 cl. de l'eau
- 250 cl. d'huile de tournesol ou soja
- 250 gr. de farine à pâtisserie.
- 6 œufs
- Sucre
- Cannelle

PREPARATION

1. Mettre une cocotte au feu avec l'eau et l'huile quand commence à bouillir, le retirer du feu. Ajouter la farine, le remuer avec une cuillère et le laisser géler.



2. Ajouter les œufs à la pâte un à un, avec les mains les mélanger peu à peu (la pâte se colle à la main). Les œufs doivent se mélanger bien avec la pâte.



3. Étaler la pâte dans la moule à tarte.
4. Mettre le sucre et la cannelle sur le dessus selon le goût.



5. Préchauffer le four à 180°C jusqu'à qu'il soit bien chaud
6. Mettre au four à 180°C pendant plus au moins 40 minutes. (Il faut le contrôler).
On ne doit pas ouvrir la porte du four sinon la pâte n'augmentera pas sa grosseur.

*Cette recette est pensée pour un moule à tarte que mesure 37 x 33 c'est pour ça que si le moule à tarte est plus petit on doit adapter les ingrédients.



Scoala Generala Nr. 1

Rebra - Roumanie

Soupe aux boulettes de viande

Ciorbă de perișoare



Soupe aux boulettes de viande est un plat spécial préparé en Roumanie, très savoureuse et appréciée. La viande hachée mélangée avec des herbes fraîches, poivre et thym donne une saveur particulière à cette soupe. La recette que je recommande apportera un surcroît de saveur en raison de certains «secrets» des ingrédients: la feuille de laurier et branche de thym séché. Ces plantes apporteront un goût particulier pour les boulettes de viande au sol.

Ingrédients:

Boulettes de viande:

- 500 Gr de viande hachée (porc et boeuf mélangé)
- 2 À 3 cuillères à soupe de riz
- Persil
- Et à l'aneth
- Oignon vert (si vous n'avez pas, toute l'oignon est bon)
- Et un gros oeuf

Soupe:

- 2,5 L d'eau
- 2 À 3 oignons moyens
- Une carotte
- le céleri – racine et les feuilles
- Une citrouille
- 1 À 2 poivrons
- jus de tomates
- Et un feuille de laurier
- Et un brin de thym
- Borsh / soupe aigre (facultatif)

Faire bouillir l'eau. Ajouter les oignons entiers (épluchés et lavés), les tronçons céleri et la carotte hachée.



Préparez les boulettes: mélangez le terrain rencontrer sel, fines herbes hachées, oignon vert haché, le poivre, le piment séché au sol, un oeuf et le riz lavé.



Mélangez délicatement avec vos mains jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Lorsque la soupe aux légumes est bouillonnante, formez du mélange de viande en boulettes de viande et ajoutez-les un par un.





Ajouter le thym et la tête de la baie.



Retirez la mousse jusqu'à ce que le bouillon reste clair.



Ajouter la branche de céleri finement haché et les feuilles.
Faire bouillir la soupe jusqu'à ce que les boulettes soient bien cuites (le riz est cuit). Retirer l'oignon de la soupe.
Quand la soupe est presque prête ajouter le potiron haché et le poivre.



Après le poivron et la courge ont bouilli pendant quelques minutes, ajouter le jus de tomate.
Si vous l'aimez sure ajouter le borsh bouillir et laisser mijoter pendant 5 minutes.



Retirer du feu et ajouter le persil haché.



Il est servi chaud, avec ou sans crème sure.



Bon Appétit!

Frais pois cuits avec des pommes de terre et de veau



Lorsque la saison des petits pois et pommes de terre nouvelles est arrivée, cette nourriture traditionnelle est idéale. Il est rustique et très savoureux. Vous pouvez faire cuire des jours de jeûne sans viande, mais il est très savoureux avec du poulet ou du veau.

La quantité des ingrédients est approximative, chacun peut adapter après le nombre de personnes qui servira:

- Un kilo de petits pois
- 700 Grammes de veau
- 6 Grosses pommes de terre
- Un paquet d'oignons verts
- Une touche d'aneth
- Une cuillerée de bouillon de tomates
- Sel, poivre
- du l'ail (facultatif)
- D'huile

La recette est simple: sauter 2 oignons hachés, ajouter les cubes de viande et cuire jusqu'à ce qu'elle est légèrement brune (la viande doit être un peu dorée).

Ajouter les pommes de terre nouvelles coupées en cubes, bien mélanger avec de la viande et les oignons et laissez-les dans la poêle pendant 2-3 minutes avec les autres ingrédients. Verser l'eau bouillante pour couvrir la viande et les pommes de terre. Saler et poivrer au goût. Mettez les pois et les haricots cuits, plus de viande et de pommes de terre. Si nécessaire, ajouter plus d'eau chaude (l'eau ne doit pas dépasser le niveau des ingrédients, sinon il aura trop de sauce).

Si vous aimez le goût de l'ail, vous pouvez ajouter 1-2 gousses d'ail sol.

Après environ 10 minutes de cuisson, ajouter une cuillerée de bouillon de tomates et bien mélanger. Laissez pour un autre 3-5 minutes et faire bouillir.

Parsemer d'aneth haché après avoir tourné de la chaleur et servir immédiatement. Salade de chou à l'aneth est une garniture idéale pour ce alimentaires saisonnières.

Bon Appétit!

Poivrons farcis (Ardei Umpluți)



Ingredients:

Pour 4 personnes

- 8 petits poivrons
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 1 verre de riz
- 1 cuillère à soupe de sauce tomate concentré
- 500 g de viande hachée (moitié veau et moitié porc)
- 1 oeuf
- sel, poivre

Mettre l'huile dans une poêle et y faire dorer les oignons coupés fins.

Ajouter le riz et le faire revenir.

Ajouter la sauce tomate puis l'eau.

Saler, poivrer.

Laisser sur le feu doux pendant 2 minutes maximum en remuant un peu.

Laisser refroidir. Mélanger le tout avec la viande hachée et ajouter l'œuf à l'ensemble.

Couper les poivrons en deux, les nettoyer et les faire blanchir les poivrons et leur queues dans l'eau bouillante pendant 4 à 5 minutes.

Les égoutter puis garnir 4 demi poivrons avec la préparation.

Refermer les demi poivrons farcis avec les autres moitiés restées vides.

Les mettre dans une cocotte, couvrir et cuire de feu moyen à doux pendant 30 minutes.

Bon Appétit!

CHOU À LA CLUJ (Varză a la Cluj)



Ingredients:

- 1 chou frais ou en saumure
- 2 cuillerées à soupe de saindoux ou 4 d'huile
- 1 kg de viande de porc hachée
- 1 tasse de riz
- 1 oignon
- 1 tasse de crème fraîche
- sel, poivre

Émincer l'oignon, le faire revenir dans une cuillerée à café de saindoux, ajouter aussitôt la viande, saler légèrement. Couper le chou en fines lanières (ou le hacher, comme pour une choucroute), s'il est en saumure, le dessaler si nécessaire, le rincer, et le faire revenir dans le saindoux: mouiller avec une tasse d'eau bouillante (un peu plus s'il le faut). Faire bouillir le riz dans un peu d'eau. L'ajouter à la viande avec la crème fraîche, le sel, le poivre. Graisser une marmite avec du saindoux et un peu de crème fraîche, y disposer une couche de chou, puis une de viande, etc, Terminer par du chou.

Mettre au four une demi-heure environ

Bon Appétit!

Brioche roulée aux noix / Cozonac



Le cozonac est un gâteau traditionnellement des Roumain, c'est une délicieuse gâteau brioche farcie d'une pâte de noix, cacao, raisins secs... aux saveurs subtiles, à la texture aérée et légère, une véritable merveille en bouche, servi les jours de fête, comme à Noël, à Pâques, au mariage.

Ingrédients mélange de levure:

- 60 gr de levure fraîche
- 150 g de farine
- 100 ml de lait tiède
- 1 cuillère à soupe de sucre

Ingrédients brioche / cozonac:

- le mélange de levure
- 800 g de farine
- 300 g de sucre
- 2 oeufs + 3 jaunes d'oeufs
- 400 ml de lait
- 200 g de beurre
- 50 ml d'huile
- le zeste râpé d'un citron
- le zeste râpé d'une orange
- vanilla

Ingrédients mélange de noix:

- 200 g noix concassées
- 2-3 cuillères à soupe de cacao
- 2-3 cuillères à soupe de sucre
- raisins secs
- cannelle en poudre
- vanille en poudre

Préparation:

Faire le mélange de levure. Vous pouvez utiliser régulièrement levure sèche active ou frais. Réchauffer le 100 ml de lait dans un bol, juste de sorte qu'il est chaud au toucher, ajouter la levure, le sucre et la farine à lui et il bien mélanger avec une fourchette. Laissez la levure active, si la levure est bonne, le mélange de bulles et de l'élévation. Alors que la levure fait sa chose, verser la farine dans le bol du mélangeur, ajouter le sel à lui et le mélange de levure.



Dans un autre bol, ajouter le beurre fondu, le zeste de citron et d'orange, le lait et mélanger le tout ensemble.



Verser les ingrédients humides et les œufs sur les ingrédients secs et mélanger avec les mains.



La pâte sera assez collante et élastique. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud. Après environ une heure, elle doit doubler de taille et on peut commencer à faire la brioche. Pour le mélange de noix, battre les trois blancs avec une pincée de sel jusqu'à formation de pics mous. Ajouter les noix concassées, 2-3 cuillères de sucre, cannelle en poudre, vanille. Dérouler la pâte et couper en deux boules. Etaler chaque boule au rouleau à 1cm d'épaisseur pour former un rectangle. Garnir ce rectangle par le mélange de noix.



Faire rouler ce rectangle sur lui-même pour obtenir un cylindre. Puis rouler ce cylindre sous forme d'escargot. Répéter avec l'autre boule et placer dans un moule légèrement beurré.



Couvrir avec un torchon et laisser la preuve d'une heure. Quand la pâte est doublée de volume, en utilisant un pinceau à pâtisserie, enduire la surface avec un mélange de jaune d'œuf et le lait. Cuisson à four moyen à 200° C jusqu'à la coloration de brioche. Retirer immédiatement du moule et laisser refroidir sur une grille pour un minimum de 2 heures avant de servir.

Bon Appétit!

PETITS BEIGNETS DE MOLDAVIE

(Papanashi modovenești)



Ingredients:

- 2 cuillères à soupe de semoule
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 oeufs
- 400 g de fromage blanc (type fromage en faisselle) bien égoutté
- Sel
- matière grasse pour la friture

Séparer les blancs d'oeuf des jaunes. Battre les blancs en neige.

Mélanger le fromage blanc, les jaunes d'oeuf, la farine, la semoule, le sel.

Incorporer les blancs.

Former des boulettes aplaties, les perforer du bout du doigt au milieu et les faire dorer sur les deux faces.

Servir avec du sucre et de la crème fraîche et de la confiture de griottes.



Bon Appétit!



Ecole Les Violennes

Bussy St Georges - France

Quiche lorraine

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de pâte brisée
- 200 g de lardons
- 30 g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- sel et poivre
- muscade



Préparation :

Etaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette.

Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de pâte.

Parsemer de copeaux de beurre.

Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait, assaisonner avec [le sel](#), le poivre et la muscade. Verser sur la pâte.

Faire cuire 45 à 50 min au four à 180°C (thermostat 6).

Choucroute

Préparation : 1 h

Cuisson : 2h30

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de chou cru
- 2 gros oignons
- 2 grands verres de bière ou de vin d'alsace
- 1 morceau de palette de porc fumée (1,5 à 2 kg)
- 6 saucisses de Strasbourg
- 6 saucisses fumées
- 3 tranches de lard
- 6 tranches de saucisson à l'ail fumé
- 12 à 15 pommes de terre
- moutarde



Préparation :

Faire cuire pendant environ 2 h la palette dans une marmite remplie d'eau.

La palette doit être recouverte, ce n'est pas la peine de saler, elle l'est déjà suffisamment !

Rincer plusieurs fois le chou à l'eau et le disposer dans un grand faitout avec les oignons coupés en morceaux, mouiller avec le vin ou la bière (vous pouvez ajouter un peu de sucré pour couper l'acidité du chou).

Entailler de petits traits les saucisses fumées et les faire revenir sur une poêle spécial grillades.

Ça leur enlève un peu de gras et en plus elles sont bien croustillantes !

Il ne reste plus qu'à cuire les pommes de terre à la vapeur.

Quand le chou et la palette sont cuits, disposer les tranches de lard et de saucisson à l'ail sur le chou avec la palette et maintenir au chaud dans le four par exemple.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole, y ajouter les saucisses de Strasbourg et retirer les dès que l'eau bout, sinon elles vont éclater.

Il ne reste plus qu'à tout disposer sur la choucroute.

Ratatouille méridionale

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons (1 rouge, 1 vert)
- 3-4 tomates
- 1 bel oignon ou 4 petits oignons frais
- 10 olives noires dénoyautées
- 3 gousses d'ail
- thym
- sel, poivre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation :

Laver les légumes, couper les aubergines et les courgettes en tranches un peu épaisses (1 cm) dans le sens de la longueur et sans les éplucher.

Détailler ensuite ces tranches en bâtonnet de la même épaisseur (1 cm)
Couper ensuite ces bâtonnets de façon à vous retrouver avec des petits cubes de légumes.

Vider les poivrons de leurs graines.

Les tailler en lamelles puis en morceaux (1 cm) pour vous retrouver avec des morceaux de forme à peu près identiques à ceux des courgettes et aubergines.
Procéder de la même manière pour les tomates.

Au final, vous vous retrouvez avec pleine de petits cubes de légumes.

Trancher finement l'ail et les olives noires.

Détailler en petits morceaux l'oignon (ou les oignons frais avec le vert), puis mettre l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir tous les légumes à feu moyen.

Saler, poivrer, ajouter le thym et faire mijoter à feu doux, couvert, 20 min en surveillant que cela n'accroche pas.

Servir chaud.

Boeuf bourguignon

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de bœuf pour bourguignon
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre ou 3 cuillères à soupe d'huile
- 1/3 à 1/2 de litre de vin rouge (bourgogne ou côtes du Rhône)
- 1/4 de litre d'eau
- 4 carottes
- 2 oignons
- ail (3 ou 4 gousses)
- 1 à 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- 250 g de champignons de Paris (frais, surgelés ou en boîte)



Préparation :

- Dans une cocotte-minute, faire revenir sans matière grasse (celle naturelle des lardons suffit) les lardons et les oignons coupés en petits morceaux dans l'huile ou le beurre.
- Une fois revenus les réserver dans une assiette.
- Sans rincer la cocotte, faire dorer sur toutes les faces la viande dans l'huile ou le beurre selon votre préférence.
- Une fois la viande bien dorée, ajouter les lardons et oignons qui avaient été réservés précédemment.
- Ajouter 25 cl d'eau.
- Ajouter les champignons. Mélanger.
- Saupoudrer de farine. Bien mélanger. Laisser dorer un court instant.
- Saler et poivrer. Ajouter l'ail coupé finement et le bouquet garni.
- Mouiller avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande.
- Fermer la cocotte minute. Attendre la mise en rotation de la soupape.
- Laisser cuire à feu très doux pendant 45 min.
- Faire refroidir la cocotte et ajouter les 4 carottes coupées en rondelles.
- Fermer de nouveau la cocotte minute. Attendre la mise en rotation de la soupape.
- Laisser cuire à feu très doux pendant 15 min.

Légumes (Préparation : 15 min):

Il est possible de profiter de l'ouverture de la cocotte pour ajouter des pommes de terre coupées en dés - et même des carottes - dans le panier pour faire une purée qui accompagnera à merveille ce boeuf bourguignon.

Ecraser les légumes à la fourchette et incorporer du lait chaud jusqu'à la texture désirée. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.

Gratin Dauphinois

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 5 à 6 personnes)

:

- 1 kg 1/2 de pommes de terre
- quelques g d'ail réduit en poudre
- 30 cl de crème
- sel, poivre et muscade
- 100 g de beurre
- 1 l de lait



Préparation :

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines.

NB : ne pas les laver APRES les avoir coupées, car l'amidon est nécessaire à une consistance correcte !

Mettre dans une casserole le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade. Porter à ébullition et y plonger les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 mn, selon leur fermeté.

Placer les pommes de terre dans un plat beurré, recouvrir de crème, puis disposer des petites noix de beurre.

Cuire à four doux (thermostat 6) pendant 50 mn à 1 heure.

Cassoulet

Préparation : 2 h

Cuisson : 3 h + 3 h

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 kg de haricots secs (mojettes) (100-125 g/convive)
- 4 cuisses de canard confites en boîte ou en bocal
- 2 tranches de lard de poitrine de 2 cm d'épaisseur
- 2 saucissons cuits (à l'ail ou non)
- 4 saucisses de Toulouse
- assez de couenne pour tapisser le fond d'un fait-tout (à fond épais)
- 1 pied de porc coupé en deux
- 2 carottes (coupées en rondelles)
- 1 gros oignon (coupé en 4, piqué de 4 clous de girofle)
- 6 gousses d'ail écrasées
- 1 boîte de purée de tomate (225 g)
- 1 beau bouquet garni
- sel, poivre
- huile



Préparation :

- Faire tremper 24 h les haricots dans 5 à 6 l d'eau froide.
- Faire roussir (dans très peu de gras) en 1er les tranches de lard coupées en 4 morceaux. Ajoutez les saucisses de Toulouse que vous couperez en 2 après cuisson, puis les 2 saucissons cuits que vous couperez en 4 après cuisson.
- Réserver dans un plat, jeter le gras de cuisson.
- Tapisser le fond du fait-tout de couennes de lard, répartir par couches : les haricots préalablement égouttés, les pieds de porc, les morceaux de lard, de saucisses, de saucisson, ail, oignons, carottes, bouquet garni, terminer par le reste des haricots.
- Saler modérément, poivrer généreusement, puis couvrir d'eau à hauteur (dans laquelle vous aurez délayé la purée de tomate).
- Lancer la cuisson à feu vif, dès le premier bouillon, ralentir pour obtenir un mijotage pendant 3h.
- 3 h avant le service, relancer la cuisson comme précédemment, ajuster l'assaisonnement, maintenir le jus à niveau par adjonction d'eau...
- Simultanément, faire chauffer la boîte de confit au bain marie (pour liquéfier la graisse), ouvrir la boîte, récupérer la graisse, en verser 200 g sur le cassoulet (le reste sera conservé au réfrigérateur, excellent pour les pommes de terre sautées)...laisser mijoter doucement.
- Diviser les cuisses de canard en 2, les faire dorer au four à 170°C (thermostat 5-6) dans un plat à gratin.
- Au moment de servir, les déposer sur le dessus du cassoulet, (le fait-tout étant le plat de service).

Tartiflette

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g d'oignons émincés
- 1 reblochon bien fait (lorsqu'on appuie sur le côté du reblochon, le doigt doit s'enfoncer un peu)
- huile (2 cuillères à soupe)
- ail, sel, poivre



Préparation :

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire.

D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre). Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre.

Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre), et enfourner pendant environ 20 min.

Bien surveiller, pour éviter que le fromage ne rende trop de gras

Blanquette de veau

Préparation : 15 min

Cuisson : 2h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de veau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 cube de bouillon de légume
- 2 ou 3 carottes
- 1 gros oignon
- 1 petite boîte de champignons (coupés)
- 1 petit pot de crème fraîche
- du jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- farine
- 25 cl de vin blanc



Préparation :

Faire revenir la viande dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de 2 cuillères de farine.

Bien remuer. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau et remuer.

Ajouter les 2 cubes de bouillon. Ajouter le vin et couvrir d'eau.

Couper les carottes en rondelles et les oignons, puis les ajouter, ainsi que les champignons.

Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant.

Si nécessaire, rajouter de l'eau de temps en temps.

Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et du jus de citron.

Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite.

Pâte à crêpes

 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>	 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>	 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>
1. Réunir les éléments (farine en <u>fontaine</u> , œufs entiers, huile, sel).	2. dans un saladier.	3. et mélanger au fouet. En cours du mélange mouiller légèrement avec un peu de lait (un quart de la quantité) et continuer à incorporer en tournant.
 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>	 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>	 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>
4. Lorsque la masse est homogène...	5. ...on ajoute le reste du lait en une fois.	6. Mélanger délicatement en veillant à ne pas laisser de grumeaux.
 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>	 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>	 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>
7. La pâte à crêpe est prête mais il faudra compter un temps de repos de 30 mn à 1 heure.	8. Lorsque la pâte a reposé, verser dans une poêle chaude et légèrement huilée.	9. Répartir artistiquement la pâte sur le fond de la crêpière et remettre à feu moyen.
 <p>©www.chefsimon.com - 2006</p>		
10. Retourner la crêpe avec une spatule (c'est nettement moins risqué). Attention plus la crêpe cuira longtemps et plus elle sera craquante.	11. Empiler les crêpes sur assiette au fur et à mesure et couvrir pour garder la chaleur et l'humidité.	



Ecole Antoine Giroust

Bussy St Georges - France

LE GATEAU AUX POMMES



Ingrédients :

- 2 œufs
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 12 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- un demi paquet de levure
- 4 belles pommes sucrées

Matériel :

- un moule rond
- un saladier

Réalisation de la recette :

Dans un saladier, mets 2 œufs et 8 cuillères à soupe de sucre.

Bats avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoute l'huile, la farine, la levure et la pincée de sel. Mélange le tout.

Pèle 4 belles pommes. Coupe-les en morceaux. Mélange-les à la pâte.

Verse le tout dans un moule rond.

Fais cuire à four chaud, à 180 ° C, pendant 30 minutes environ.

Démoule et déguste ton gâteau.

Bon appétit !

GRATIN DAUPHINOIS



Ingrédients

- 50 cl de lait demi-écrémé (ou écrémé) Lactel
- 15 cl de crème légère Bridélice fluide UHT
- 600 g de pommes de terre
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- 1 clou de girofle
- Muscade en poudre
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Épluchez les pommes de terre, lavez-les à l'eau tiède (pour retirer un maximum d'amidon) et coupez-les en fines rondelles.

Ensuite, épluchez l'ail et enlevez le germe (appuyez sur la racine de la gousse pour qu'il se détache). Déposez l'ail, le clou de girofle et le thym dans une casserole et versez le lait par-dessus. Portez à ébullition, puis laissez frémir à feu doux pendant 10 minutes. Enlevez le clou de girofle, la branche de thym et l'ail.

Versez les rondelles de pomme de terre dans le lait chaud (couvrez si nécessaire avec un peu de lait froid) et faites cuire 10 minutes. Ajoutez la crème, du sel, du poivre et de la muscade.

Beurrez un plat à gratin et versez le mélange lait-pommes de terre dans le plat. Enfournerez votre gratin dauphinois 45 à 50 minutes.

Bon appétit !

POULET AU RIESLING



Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 cuisses ou filets de poulet
- 1 bouteille de Riesling
- 4 échalotes
- 300 g de champignons
- 1 cube bouillon de poule
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- facultatif : Armagnac

Préparation :

Faire dorer les morceaux de poulet dans un mélange beurre-huile.

Eventuellement, flamber à l'Armagnac.

Ajouter les champignons émincés et les échalotes hachées.

Couvrir avec le Riesling (environ 1/3 de bouteille). Ajouter le cube de bouillon et laisser mijoter 45 minutes.

Quand le poulet est cuit, retirer les morceaux, ajouter la crème fraîche et la Maïzena.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec des tagliatelles fraîches.

QUATRE-QUART



Recette facile et rapide ! DELICIEUX !

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 œufs
- beurre
- sucre
- farine
- sel
- extrait de vanille, zestes ou jus de citron...

Préparation :

Pesez les œufs, et prenez ensuite le même poids en beurre, en sucre et en farine.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, et versez-y le beurre fondu, ensuite la farine par petites quantités et enfin les blanc des œufs battus en neige.

Ajoutez une pincée de sel.

Versez dans une moule à cake beurré, et enfournez pendant 45 min à 160°C (thermostat 5-6) ; bien surveiller la cuisson.

Parfumez la pâte avec de l'extrait de vanille ou des zestes de citron.

TARTIFLETTE



Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g d'oignons émincés
- 1 reblochon bien fait (lorsqu'on appuie sur le côté du reblochon, le doigt doit s'enfoncer un peu)
- huile (2 cuillères à soupe)
- ail, sel, poivre

Préparation :

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire.

D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre). Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre.

Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre), et enfourner pendant environ 20 min.

Bien surveiller, pour éviter que le fromage ne rende trop de gras.



Ecole Antoine Giroust - Maternelle

Bussy St Georges - France

GATEAU AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

Ingrédients :

- 200g de chocolat
- 4 œufs
- 125 gde beurre salé
- 100 g de noix de coco rapée
- 20 g de farine
- 150 g de sucre

Préparation :

- Casser le chocolat en morceaux , ajouter le beurre et le faire fondre.
- Séparez les jaunes des blancs
- Ajouter au chocolat fondu le sucre , les jaunes , la farine et la noix de coco.
- Montez les blancs en neige puis incorporez au mélange chocolat noix de coco
- Préchauffez le four à 180°
- Beurrez le moule , versez la pâte et cuire 20 à 25 minutes

PAIN D'EPICES

Ingrédients :

- 250g de miel
- 250g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique et 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'anis vert, de muscade rapée, de cannelle , de gingembre de 4 épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait

Préparation :

- Faire chauffer 250 g de miel au micro-ondes , versez le bien chaud sur 250g de farine mélangée à 1 paquet de levure chimique , les 2 sucres et tous les épices
- Remuer et ajouter les 2 œufs puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout
- Verser dans un moule à cake beurré, fariné et laisser cuire à 160° pendant 1h à 1h15
- Démoulez quand c'est froid
- Déguster 24h après



East Bergholt Primary School
Colchester - Angleterre

SCONES



Scones sont le traitement le plus facile l'heure du thé anglais. Il ya la portée de personnaliser celles-doux avec des fruits secs ou de la crème.

Ingrédients

- auto 225g/8oz farine avec levure
- pincée de sel
- le beurre 55g/2oz
- sucre en poudre 25g/1oz
- 150ml/5fl oz de lait
- 1 œuf battu

Méthode de préparation

1. Chauffer le four à 220C/425F/Gas 7. Graisser légèrement une plaque à pâtisserie.
2. Mélanger ensemble la farine et le sel et frotter dans le beurre.
3. Incorporer le sucre, puis le lait pour obtenir une pâte molle.
4. Tourner sur un plan de travail fariné et pétrir très légèrement. Pat vers une ronde de 2 cm / ¾ po d'épaisseur. Utilisez un coupe-5cm/2in pour éradiquer tours et les placer sur une plaque à pâtisserie. Légèrement pétrir le reste de la pâte et mettre un terme à plus de scones à utiliser tout ça.
5. Badigeonner le dessus des scones avec l'œuf battu. Cuire au four pendant 12-15 minutes jusqu'à ce que bien levé et doré.

Technique: vitrage avec dorure à l'œuf



Regarder technique 0: 24 minutes

6. Laisser refroidir sur une grille et servez avec de la confiture de beurre et peut-être un peu de crème caillée.

SABLÉS

Essayez de faire ces biscuits au beurre faciles, comme les cadeaux de Noël faits maison, avec pépites de chocolat travaillé dans la pâte

Ingrédients

- Le beurre 125g/4oz
- Sucre en poudre 55g/2oz
- 180g/6oz farine

Méthode de préparation

1. Chauffer le four à 190C/375F/Gas 5
2. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance lisse
3. Incorporer la farine pour obtenir une pâte lisse. Tourner sur une surface de travail et rouler doucement jusqu'à ce que la pâte est de 1 cm / ½ cm d'épaisseur
4. Couper en rondelles ou les doigts et placez-la sur une plaque à pâtisserie. Saupoudrer de sucre glace et le froid dans le réfrigérateur pendant 20 minutes
5. Cuire au four pendant 15-20 minutes, ou jusqu'à ce que brun doré pâle. Laisser refroidir sur une grille

CREPES AU MIEL



Les meilleurs crêpes sont gluants, moelleux, et surtout, simple. Ces friandises aux fruits remplis sont grandes pour faire avec les enfants.

Ingrédients

- 200g / 7 ¼ oz de beurre non salé
- 200g / 7 ¼ oz de sucre demerara
- 200g / 7 ¼ oz de miel
- 400g/14 ¼ oz flocons d'avoine
- 50g 1 ¾ oz noix, fruits secs ou du gingembre glacé, haché ou de noix de coco desséchée
(facultatif)
- Vous aurez également besoin d'un 20cm x 30cm (8 po x 12 po) moule à cake, graissé

Méthode de préparation

1. Mettre le beurre, le sucre et le miel dans une casserole et chauffer, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre soit dissous. Ajouter les flocons d'avoine et les noix, les fruits, le gingembre ou de noix de coco, si vous utilisez, et bien mélanger.

2. Transférer le mélange d'avoine à la moule à cake préparé et se propage à environ 2 cm (¾ po) d'épaisseur. Lisser la surface avec le dos d'une cuillère. Cuire dans un four préchauffé à 180C/350F/Gas 4 pour 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur les bords, mais toujours un peu mou au milieu. Laisser refroidir dans le moule, puis tournez et la découper en carrés.

TRADITIONNEL YORKSHIRE PUDDING

Matériel et préparation:

Vous aurez besoin d'un solide grillage d'étain mesure 28x23cm/11x9in

Ingrédients :

- 175g/6oz farine
- 2 œufs
- 175ml/6fl oz de lait (entier ou demi-écrémé)
- 110ml/4fl oz d'eau
- 2 cuillères à soupe de bœuf gouttes
- sel et poivre du moulin

Méthode de préparation :

1. Préchauffez le four à 220C/425F/Gas 7.
2. Commencez par placer une passoire sur un grand bol, tamiser la farine, puis, tenant le tamis en haut pour donner la farine une bonne aération comme il descend dans le bol. Maintenant, avec le dos d'une cuillère à soupe, faire un puits au centre de la farine et casser les œufs dedans. Ajouter le sel et le poivre.
3. Maintenant, mesurer le lait et l'eau dans un verre gradué. Ensuite, commencez à fouetter les œufs avec un fouet électrique et comme vous battre la farine sur les bords seront lentement constituée. Lorsque le mélange devient raides il suffit d'ajouter le mélange de lait et l'eau progressivement, en gardant le fouet va. Arrêtez-vous et racler les parois du bol avec une spatule afin que tous les morceaux peuvent être poussé vers le bas dans la pâte, puis versez à nouveau jusqu'à ce que tout soit lisse. Maintenant la pâte est prête à l'emploi et même si elle a été selon la rumeur que la pâte laissée au repos vaut mieux, je n'ai pas trouvé les bases de ce - si juste faire chaque fois que c'est pratique.
4. Pour cuire le Yorkshire pudding, retirez la viande du four (ou si elle n'est pas prête, elle lieu sur une étagère inférieure) et éteindre le four à la température ci-dessus. Cuillère deux cuillères à soupe de graisse de bœuf dans le plat à rôtir et lui permettre de pré-chauffeur dans le four. Lorsque le four est à température retirer le moule, en utilisant un gant de cuisine, et le placer sur la chaleur directe (tourné à moyen). Puis, lorsque la graisse commence à scintiller et à fumer un peu, verser la pâte. Basculez-le uniformément sur tout rond et puis placez le moule sur une étagère élevée dans le four et faire cuire le pouding du Yorkshire pendant 40 minutes ou jusqu'à coloration dorée et croustillante. Servir coupé en carrés presto pronto.

PARFAIT WELSH

Ingrédients :

- la farine 50g/2oz
- le beurre 50g/2oz
- 250ml/9oz la bière forte, réchauffé
- 250g/9oz cheddar fort, râpé
- 2 cuillères à café de moutarde anglaise
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- poivre noir
- 4 tranches de pain grande grenier tranches

Méthode de préparation

1. Dans une petite casserole faire fondre le beurre et faire un roux avec la farine. Faire cuire pendant quelques minutes, en remuant pour éviter le roux provenant de la combustion. Incorporer la bière tiède par degrés, jusqu'à ce que vous avez une sauce épaisse, mais lisse. Ajouter le fromage râpé et remuer jusqu'à ce que fondu. Vous devriez maintenant avoir une pâte épaisse. Mélanger la moutarde et la sauce Worcestershire et bien assaisonner avec du poivre noir.

2. Légèrement toast et beurre le pain, puis entasser le mélange de fromage sur chaque tranche. Cuire sous le gril chaud pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il brunisse et fasse des bulles.

TOAD DANS LE TROU

Ingrédients

- 2 œufs fermiers
- 125g / 4 ½ oz de farine
- 150ml/5fl oz de lait mélangé avec de l'eau froide 150ml
- 1 cuillère à soupe moutarde à l'ancienne niveau
- sel et poivre noir fraîchement moulu
- 6 matières grasses, les saucisses de porc aux herbes
- 100g / 3 ½ oz de prosciutto tranché mince, pancetta, jambon Serrano ou mince de lard
- 3 cuillères à soupe de saindoux ou de gouttes

Pour server

- Brun oignon et la sauce madère

Méthode de préparation

1. Fouetter ensemble les œufs, la farine, le lait, la moutarde et l'assaisonnement, l'emportant sur les grumeaux de farine. Petits La consistance doit être celle de la crème sur la double ordinaire, mais pas plus mince. Reposez-vous pendant 15 minutes.
2. Préchauffer le four à 220C/425F/Gas 7.
3. Retirez délicatement la peau de chacun des saucisses. Envelopper chaque morceau de chair à saucisse à la peau dans un morceau de jambon.
4. Mettez le ruissellement ou le saindoux dans un plat à rôtir et laisser dans le four jusqu'à ce qu'elle fume.
5. Verser dans la pâte - il grésille doucement dans la graisse chaude - puis disposez les saucisses dans la pâte.
6. Transfert de l'étain dans le four et faites cuire pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que gonflé et doré. Servir avec la sauce brune et de l'oignon de Madère.



Vilniaus Jono Basanaviciaus Progimnazija

Vilnius - Lituanie

Crêpes de pommes de terre



Il faut:

- 1 kg de pommes de terre
- 2 oeufs
- 1 oignon
- Du sel
- De la graisse ou de l'huile

Préparation:

Épluchez des pommes de terre et râpez-les. Coupez l'oignon en menus morceaux. Cassez les œufs, salez d'après votre goût et mélangez bien. Mettez de la graisse ou de l'huile dans une poêle, chauffez bien, avec une cuillère mettez de la pâte, formez des petites galettes en pressant un peu. Faites cuire 2 ou 3 minutes et tournez-les. Mangez des crêpes avec de la crème ou avec de la confiture préférée.

Bon appétit!

La macédoine aux œufs durs, aux pommes de terre et aux harengs



Ingrédients:

- 200g d'harengs salés
- 300g de pommes de terre cuites
- 150g d'oignons rouges
- 2 oeufs durs
- 1 cuillère d'aneths broyés
- du sel, des épices, de la mayonnaise d'après votre goût

Préparation:

Coupez des oignons en demi- rondelles.

Coupez des harengs, des œufs et des pommes de terre en cubes.

Mettez du sel, des épices, de la mayonnaise (on peut changer en huile si on n' aime pas la mayonnaise).

Mélangez tout.

Bon appétit!

L'omelette aux lardons, au jambon et aux champignons



Ingrédients:

125 g de lardon avec du jambon,
75 g de champignons,
6 oeufs,
50g d'emmental râpé,
Du sel et du poivre.

Préparation:

Dans une poêle, faites revenir les lardons coupés à feu vif puis baissez, après ajoutez les champignons et continuez à cuire.

Dans un saladier cassez les oeufs et battez-les à l'aide du fouet jusqu'à ce que cela soit bien mousseux.

Versez les oeufs battus dans la poêle et faites cuire à feu doux.

Salez, poivrez et ajoutez un peu d'emmental râpé avant de replier l'omelette en deux dans la poêle.

Servez avec des cornichons ou des tomates marinées.

Bon appétit !

Soupe froide aux betteraves rouges



Ingrédients:

1 litre de lait caillé
200 g de betteraves rouges marinées (ou cuites)
2 concombres
2 oeufs durs
50 g d'oignons verts
50 g d'aneth
Du sel

Préparation:

Mettez les betteraves dans un grand bol (si vous avez des betteraves cuites, rapez-les). Versez le lait caillé. Coupez les oignons verts et l'aneth, coupez les concombres et les oeufs en petits morceaux. Mettez tout dans le bol. Salez d'après votre goût et mélangez. Si la soupe est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau bouillie froide. Vous pouvez mettre une cuillère de crème.

Servez avec des pommes de terre chaudes.

Bon appétit!

Gâteau au citrouille



Ingrédients:

500 g de citrouille

2 œufs

200 g de sucre

600 g de farine

1 petit cuiller de soude ou de levure

100 ml d'huile

Des noix ou des nousettes (pour décoration)

Préparation:

Rapez la citrouille et mettez – la dans un grand saladier. Cassez les œufs, mettez le sucre. Mélangez tout bien. Mettez la farine avec le soude (ou la levure) et mélangez tout. Ajoutez l'huile et mélangez tout encore une fois. Versez la pâte dans une moule beurrée, mettez audessus des noix fins. Mettez la moule au four chauffé à 180° et faites cuire pendant une heure à peu près (jusqu'à ce que le gâteau devienne brun).

Bon appétit!

Les œufs durs farcis



Ingrédients:

2 œufs
15g de saucisson
1 cuillère de mayonnaise
Un peu de persil pour décorer

Préparation:

Faites cuire des œufs (10min.).
Coupez-les en deux moitiés.
Prenez les jaunes et broyez-les.
Coupez le saucisson en menus morceaux.
Mettez une cuillère de mayonnaise et mélangez tout.
Mettez ce mélange dans les moitiés des œufs durs.
Décorez-les avec des petites branches du persil ou d'aneth.
On peut broyer le persil et le mettre dans une masse.

Bon appétit!

La salade lituanienne



Ingrédients:

2 pommes de terre cuites
2 carottes cuites
2 cornichons
1 oeuf dur
100g du jambon cuit
100g des petits pois en conserve
Du sel, du poivre, de la mayonnaise

Préparation:

Coupez les ingrédients (pommes de terre, carottes, cornichons, jambon, œuf) en cubes. Versez des petits pois (sans l'eau). Ajoutez du sel, du poivre, de la mayonnaise d'après votre goût. Mélangez tout doucement.
On peut décorer la salade avec une branche du persil.

Bon appétit!