

DES PETITES RECETTES

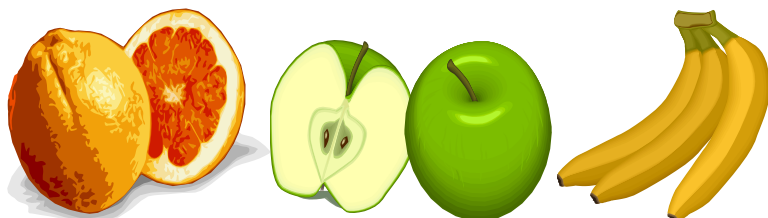
Classe

Année Scolaire 2006-2007

La salade des fruits gratinés



Couper la pomme et l'orange en lamelles, la banane en rondelles, les fraises en dés.



Mettre les fruits coupés dans un moule.



Mélanger le lait, la crème, l'œuf et le sucre et verser sur la salade de fruits.



Faire gratiner au four très chaud 10 minutes.

OMELETTE SOUFFLEE AUX POMMES

INGREDIENTS

- 4 œufs
- 4 cuillerées à soupe de sucre
- 4 cuillerées à café de beurre
- 1 pincée de sel

PROCEDE

Casse les œufs et sépare les blancs des jaunes. Mélange les jaunes avec deux cuillerées à soupe de sucre. Mets le sel dans les blancs et bats-les en neige.

Ajoute les blancs en neige aux jaunes et mélange. Pèle les pommes. Découpe-les en quartier puis découpe chaque quartier en tranches fines.

Dans une poêle, fais fondre le beurre à feu vif. Ajoute les pommes et le sucre qui reste. Laisse cuire sept minutes en retournant les pommes de temps en temps.

Verse les œufs dans la poêle. Fais-les cuire en grattant de temps en temps le fond de la poêle.

Quand il n'y a plus de liquide, plie l'omelette en deux, mets la farcie au dedans et sers-la.

ROULEAU DE VIANDE HACHÉE

Inrédients

500 g de viande hachée
2 oeufs
du pain imbibé avec le lait
50 g de fromage
du sel
du poivre
du persil
de l'ail

Pour la farcie

75 g de mortadelle ou saucisson
75 g de toastinettes ou des rondelles de fontine

Procédé

Mettre dans un grand plat la viande hachée, les œufs, le pain imbibé avec le lait, le fromage, le persil broyé, le sel, le poivre et à discrétion l'ail.

Mélanger le tout. Faire un rouleau, mettre dedans la mortadelle et le fromage.

Avec les mains fermer bien et parsemer avec le pain râpé.

Dans un plat à four mettre de l'huile, puis le rouleau et cuire à 180° pour 30-40 minutes

NB: servir avec de pommes au four ou frites.

LA TARTE (des sœurs) TATIN

Progression de la recette

1- La pâte brisée. La préparer avec 150 gr de farine, 75 gr de beurre, une cuillerée à soupe de sucre, une demi cuillerée à café de sel, un demi verre d'eau. Former une boule. La rouler sans pétrir. La laisser reposer 20 minutes.

2 - Les pommes. Prendre quatre ou cinq pommes, espèce «reINETTE». Les éplucher, les couper en quartier, ôter les pépins. Puis les couper en tranches régulières.

3 - Montage. Beurrer très largement (50 g de beurre environ) le fond d'un moule à tarte de 22cm de diamètre. Puis saupoudrer avec 50 gr de sucre (deux cuillerées à soupe bombées). Ranger très régulièrement une première couche de pommes: c'est cette couche qui sera visible. Puis mettre le reste des pommes. Egaliser. Saupoudrer de 25 g de sucre (une cuillerée à soupe bombée).

Etaler la pâte sur 4 à 5 millimètre d'épaisseur. Découper l'excédent de pâte s'il y en a, et l'ôter. Ainsi on ne voit plus les fruits: c'est pour cela qu'on appelle aussi la tarte Tatin la «tarte à l'envers».

4 – Cuisson. A four très chaud, environ 30 minutes. Retirer du four .

Démouler immédiatement sur une plaque (ou sur un plat supportant un passage à four chaud). Saupoudrer les pommes avec 50 g de sucre. Parsemer la surface de noisette de beurre. Porter au grilloir de la voûte du four (ou à défaut, au four très chaud) une dizaine de minutes. Les pommes doivent être caramélisées légèrement. Laisser un peu refroidir mais pas complètement. La tarte Tatin se déguste tiède.

Crêpes

Ingrédients pour toutes les crêpes:

- 2 cuillerées de beurre
- 2 cuillerées de sucre
- ½ tablette de chocolat
- 2 citrons
- de la glace à la vanille
- 1 cuiller d'amandes hachées

Préparation:

Prendre une crêpe déjà préparée et mettre dans une poêle chaude.
Ajouter 2 cuillerées de sucre et 2 cuillerées de beurre.
Faire cuire 3 minutes.

Crêpe des îles:

Prendre une crêpe déjà préparée et mettre dans une poêle chaude.
Ajouter 2 cuillerées de beurre et du jus de citron. Faire cuire 3 minutes.

Crêpe gourmand:

Prendre une crêpe déjà préparée et mettre dans un poêle chaude.
Ajouter une ½ tablette de chocolat, des amandes hachées et faire cuire, environ 3 minutes. Servir avec de la glace à vanille.

La salade des fruits gratinée

Couper la pomme et l'orange en lamelles, la banane en rondelles, les fraises en dés.

Mettre les fruits coupés dans un moule.



Mélanger le lait, la crème, l'œuf et le sucre et verser sur la salade de fruits.

Faire gratiner au four très chaud 10 minutes.

Pour 6 personnes : - 250 g de farine - 1/2 sachet de levure chimique - 60 g de sucre en poudre – de la cannelle en poudre - 2 œufs - 125 ml de lait - 125 g de crème légère - 2 bananes bien mûres

La recette

1 Mélanger la farine, le sucre, la levure. Battre les œufs, les ajouter. Ajouter ensuite le lait tiède puis les bananes écrasées, jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

2 Cuire les pancakes dans une poêle anti-adhésive légèrement beurrée en faisant des petits tas, environ 1 à 2 minute de chaque côté. Saupoudrer de sucre glace.

Pour finir... Accompagner avec des fruits frais en salade, ou de la crème glacée.

SANDWICHS AU THON

INGREDIENTS

- 1 paquet de pain brioches
- de la mayonnaise
- une boîte de thon
- des tomates
- 2 œufs durs.
- de la laitue
- des bracelets d'oignons (facultatif)

PROCEDE

Coupez le pain en triangle et grillez au four (200°) pendant cinq minutes. Tartinez le pain avec de la mayonnaise.

Disposez sur la moitié du pain, le thon coupé en morceau puis placez les œufs dur en rondelles et les tomates. Pour terminer décorez avec des bracelets d'oignons.

Couvrir avec le pain qui reste.

Tiramisu

Ingrédients:

2 oeufs (seulement le rouge)

2 cuillères de sucre

250g de mascarpone

1 oeuf (seulement le blanc)

3 petites tasse de café

des "pavesini"

du chocolat

de la crème

PROCEDE:

Tourner les deux rouges avec 2 cuillères de sucre.

Ajouter 250g de mascarpone et le blanc d'œuf déjà battu en neige.

Faire 3 petites tasses de café et imbiber les pavesini. Au dessus éteindre la moitié du mélange. Joindre des autres pavesini imbibés et encore du mélange.

Saupoudrer avec le chocolat et mettre dans le réfrigérateur.

CROQUE-MONSIEUR

INGREDIENTS (pour une personne)

- 2 tranches de pain de mie
- 2 tranches de fromage (emmental)
- 10 grammes de beurre
- 2 tranches de jambon cuit

PREPARATION

Posez une tranche de fromage sur le pain de mie, contre le beurre.

Posez les deux tranches de jambon sur le fromage.

Ajoutez la deuxième tranche de fromage.

Posez la deuxième tranche de pain de mie sur le fromage.

Placez votre croque-monsieur au four, sous le gril.

Faites dorer les deux faces.

NŒUDS AU YAOURT

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 350 g de farine
- 150 g de yaourt
- 100 g de sucre semoule
- 3 jaunes d' oeuf
- de la levure en poudrer
- une zeste de citron
- du sucre glace
- de l'huile pour frire
- du sel

Procédé

1. Travailler dans la pétrisseuse, munie de fouet et crochet, ou sur la planche, la farine avec les jaunes d' oeuf, le sucre semoule, le yaourt, un petit cuiller de levure en poudre, l'écorce râpé du citron et un pincée de sel.

2. Transférer la pâte sur la planche et travailler brièvement. Faire reposer pour une demie heure. Tirer la pâte avec la briquet, ou avec le rouleau; faire des feuilles beaucoup minces. Couper à bandes et nouer. Frire les nœuds dans l'huile bouillant. Egoutter sur le papier absorbant et épousseter avec du sucre glace.

PIZZA A LA SICILIENNE

Ingrédients

500 gramme de pâte (pour la pizza)
2 poivrons
2 aubergines
100 grammes d' olives dénoyautés
1 oignon
un cuiller à café de câprier sous sel
2 œufs
800 grammes de tomate pelées
150 grammes de mozzarella
du basilic
du sel
de l'huile extra vierge d' olive

Préparation

- Laver et couper en petits morceaux les aubergines et les poivrons.
- Eplucher et couper en tranches l' oignon, la faire sauter dans une casserole avec de l' huile.
- Ajouter les olives coupées en morceaux les câpriers rincés et les légumes coupés.
- Faire cuire à part les tomates pelées en dés .
- Étendre la pâte (pour la pizza)
- Distribuer au dessous la tomate.
- Mettre au four la pizza pour vingt minutes.
- Mettre les légumes et les œufs, de la mozzarella coupée en cubes et quelque feuille de basilic
- Enfin remettre la pizza dans le four pour dix minutes et servir.

Bon appétit !!!!

Tarte aux fruits

Ingrédients. Pour la pâte il faut:

150 g de farine
75 g de sucre semoule
85 g de beurre
1 jaune d'œuf
de l'écorce râpée de citron
1 pincée de sel

Ingrédients pour la farcie:

2 jaunes d'œuf
50 g de sucre semoule
25 g de farine
3 dl de lait
1 vanille
450 g de fruits à choix: fraises, bananes, kiwi, etc.
100 g de chocolat
3 cuillères de confiture d'abricot

Procédé:

- mettre la farine, le sel, ajouter le beurre et amalgamer
- mettre le sucre, de l'écorce râpée de citron, 1 jaune d'œuf et le lait
- mettre la pâte dans un pochoir et cuire au four
- garnir la tarte avec la confiture, les fruits et le chocolat.