

Recette du fondant au chocolat de Joséphine

Voici ma recette d'un bon fondant au chocolat :

- 1 tablette de chocolat
- 100 gr de sucre
- 100 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 4 oeufs

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie.

Mélangez les oeufs, la farine et le sucre.

Ajoutez le chocolat et le beurre fondu.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.

Faites cuire 12 à 13 minutes.

Servez tiède.

Joséphine

je vais vous donner la recette que j'adore: les Maki-sushi



Les makis japonais de Camille

Pour en faire il faut :

- 175 g de riz blanc rond (pas besoin d'acheter du riz japonais. Il est plus cher et c'est le même).
- 25cl d'eau froide
- 1½ cuillerée à soupe de vinaigre de riz (sushi-zu)
- 1 cuillerée à soupe de sucre semoule
- ½ cuillerée à café de sel
- 4 feuilles de Nori (Algue)
- saumon fumé
- concombre
- avocat
- gingembre mariné au vinaigre.
- Wasabi



1. Commencez par laver le riz, jusqu'à ce que l'eau de lavage soit claire. Faites-le tremper pendant 30 min pour faire gonfler les grains.
2. Mettez le riz dans l'eau dans le bac d'un cuiseur de riz (photo). Couvrez et laissez cuire sans soulever le couvercle.
3. Laissez refroidir 10 min.
4. préparez le vinaigre à sushi en mélangeant dans un bol: le vinaigre de riz, le sucre semoule et le sel.
5. Mélangez ce vinaigre avec le riz avec une spatule en bois sans casser les grains mais en les séparant un peu. Le riz doit être froid.
6. Mettez une feuille de Nori sur le tapis en bambou et étaler une couche de riz de 0.5-1cm d'épaisseur en laissant une bande de 2cm sans riz sur un des bords.
7. Garnissez sur le sens de la longueur avec du saumon, du gingembre, du concombre et de l'avocat en lamelle. Mettre quelques pointes de Wasabi le long de la garniture.
8. Roulez le tapis en pressant bien la garniture.
- 9.
10. Juste avant que le tapis recouvre entièrement le maki, décollez son extrémité afin qu'il ne soit pas enroulé à l'intérieur.
11. Faites tourner le maki afin que la bande restante (sans riz) vienne se coller dessus.
12. Déroulez délicatement le maki du tapis.
13. Coupez le boudin ainsi obtenu en petits tronçons de 2 cm d'épaisseur.
14. Servez avec une soupe Miso.

C'est prêt!! Dégustez!!!

Le pain d'Azé

Moi je prépare du pain avec maman et ma sœur Sara.

Nous préparons une bonne quantité de pâte que l'on fait cuire au besoin chaque jour :

- Délayer 1 sachet de levure boulangère dans environ 1 litre d'eau tiède.
- Puis rajouter 2 kilos de farine et 2 cuillères à soupe de sel.
- Pétrir à la main de préférence.
- A la fin rajouter un peu d'huile et pétrir à nouveau . Votre pâte à pain doit être moelleuse comme du chamallow.
- Laisser reposer environ 2 heures dans un endroit chaud

Puis former des petites boules et façonner à la main et badigeonner avec du lait et vous pouvez mettre du sésame comme moi.

Couvrir d'un linge propre .

Laisser encore reposer une demi heure.

Puis faire cuire au four à 220 degrés.