



CARNET DE RECETTES DE CONFINEMENT

CLASSE DE CE1 / CE2



JOSÉPHINE ET SES FONDANTS AU CHOCOLAT

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.

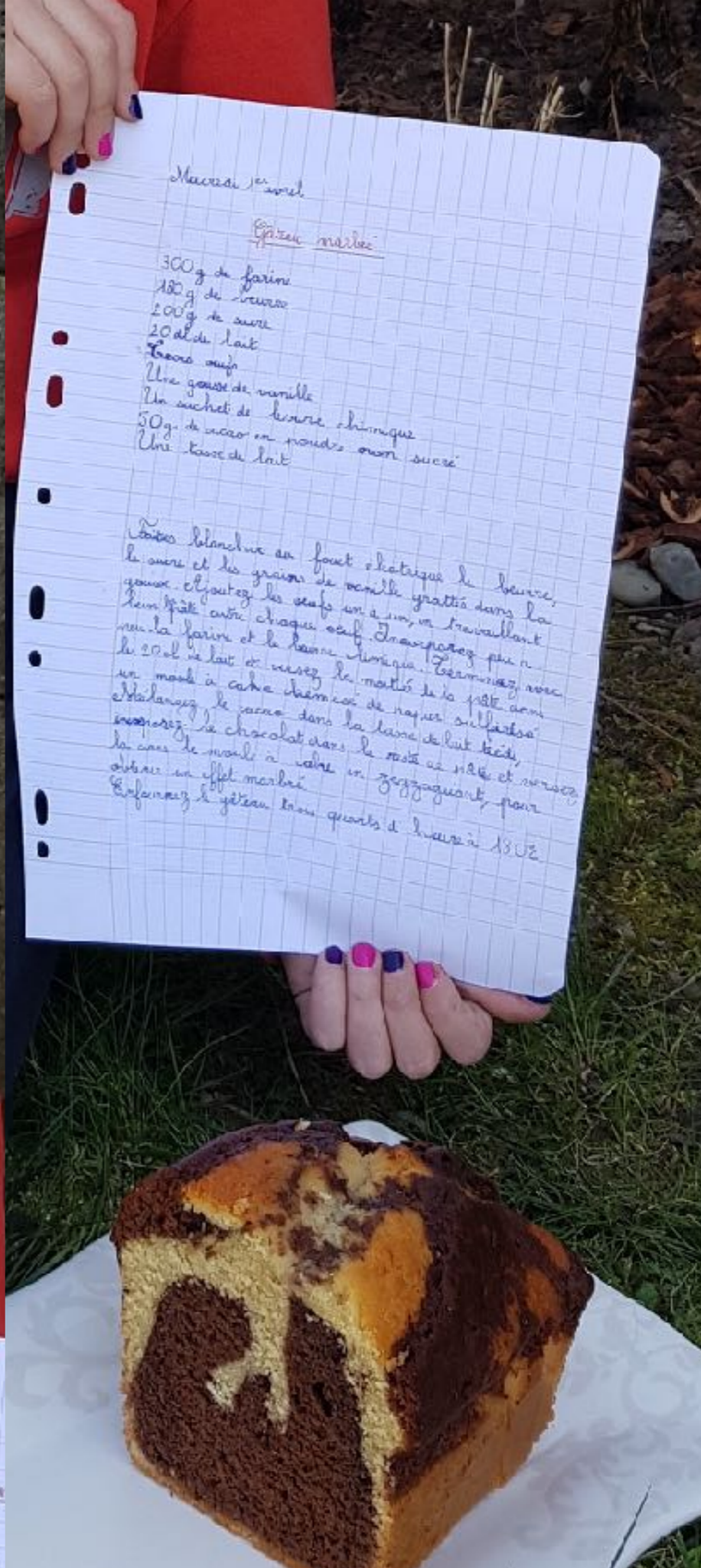
Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.

Faites cuire 12 à 13 minutes.

Servez tiède.

Joséphine





COOKIES MAISON

Quantité : 5 personnes
Cuisson : 10 min
Préparation : 15 min

INGRÉDIENTS

86 g de beurre mou
1 œuf
85g de sucre
un sachet de sucre vanillé
180g de farine
100g de chocolat noir
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de levure chimique

1. Détailler le chocolat en pépites.
2. Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mettre 75g de beurre, de sucre, l'œuf entier, la vanille et mélanger le tout.
3. Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.
4. Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.
5. Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres, ils grandiront à la cuisson.
6. Enfourner pour 10 mins de cuisson.

LES COOKIES SONT TRÈS BONS.

*Régalez vous de la part de Milo
SOMMENSCHEN.*

Crème au chocolat blanc

Quantité : 4 personnes
Temps de cuisson : 0h05
Temps de préparation : 0h10

Ingredients

- 25 g de sucre
- 125 g de framboises
- ½ citron (jus)
- 100 g de chocolat blanc
- 250 g de mascarpone (80% M.G.)
- 150 g de yaourt (au moins 3,5% M.G.)
- 1 gousse de vanille (gulpe)
- 4 framboises
- 1 brin de menthe

Progression de la recette (déroulement)

1. Mettre le sucre dans le bol mixeur et insérer le gobelet doseur. Pulvériser 10 secondes / vitesse 10. Rousser le sucre grâce obtenu vers le fond du bol mixeur à l'aide de la spatule.
2. Laver les framboises, les sécher et les mettre dans le bol mixeur avec jus de citron. Remettre le gobelet doseur et réduire en purée 20 secondes / vitesse 7. Réserver la purée de framboise dans un bol. Nettoyer le bol mixeur et l'essuyer.

3. Casser le chocolat blanc en morceaux et le mettre dans le bol mixeur, puis remettre le gobelet doseur. Pulvériser 5 minutes / vitesse 2 / 50%. Si le chocolat n'est pas complètement fondu, répéter l'opération, avec le gobelet doseur en place, 2 minutes / vitesse 2 / 50%.

4. Ajouter le mascarpone, le yaourt et la gulpe de vanille, puis remettre le gobelet doseur. Mélanger le tout 45 secondes / vitesse 4. Laver le brin de menthe, le sécher, puis l'effeuiller.

5. Servir la crème dans de petits verres ou des coupelles et napper avec la purée de framboises. Garnir chaque verre avec 1 framboise entière et 1 feuille de menthe.



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.

CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Quantité : 6 personnes

Temps de cuisson : 40 min

Temps de préparation : 5 min

De Léna

De Léna

INGREDIENTS :

- 1 yaourt nature (le pot servira de doseur)
- 2 œufs
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 1,5 pot de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 3 petites boîtes de smarties
- 50 grammes de pépite de chocolat
- 2 barres de chocolat à dessert

PREPARATION:

- 1) Dans un saladier, verser le yaourt, les 2 sucres, la farine, la levure, l'huile, les œufs ; puis le rhum. Mélanger au fouet, de façon à ce que ce soit bien lisse.
- 2) Tapiser le fond d'un moule à cake avec le papier sulfurisé ou le beurre, y verser la préparation.
- 3) Enfourner pendant 30 à 40 min à 180°C(TH6) ; c'est cuit quand la lame du couteau ressort sèche.
- 4) Lorsque le cake est refroidi faire fondre le chocolat avec une cuillère à soupe de lait.
- 5) Verser le chocolat fondu sur le cake et mettre des smarties sur le chocolat.



Les pancakes de Chakib et Jad



Les pancakes

Les ingrédients

- 2 œufs
- 150 ml de lait demi écrémé
- 1 sachet de sucre vanillé ou une cuil. à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 1c. à café de levure chimique ou de bicarbonate
- 2c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- Beurre ou huile pour la cuisson

Étapes de la recette

- 1 Dans un grand bol, mélangez les deux jaunes d'œuf avec le lait puis ajoutez aux ingrédients secs: farine, levure, le sucre, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé.
- 2 Dans un autre bol, mélangez les deux blancs d'œuf avec le lait puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant, pour une texture pâte à crêpes bien épaisse, laissez reposer 15 à 30 minutes.
- 3 Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra moelleux).
- 4 Faites cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté.
- 5 Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancakes.

COOKIES MAISON

Quantité : 5 personnes

Cuisson : 10 min

Préparation : 15 min

INGREDIENTS:

85 g de beurre mou

1 œuf

85g de sucre

un sachet de sucre vanillé

150g de farine

100g de chocolat noir

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de levure chimique

1. Détailler le chocolat en pépites.
2. Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mettre 75g de beurre, de sucre, l'œuf entier, la vanille et mélanger le tout.
3. Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.
4. Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.
5. Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres; ils grandiront à la cuisson.
6. Enfourner pour 10 mins de cuisson.

LES COOKIES SONT TRES BONS.

Régalez vous de la part de Milo

SOMMENSCHEN.



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!!!