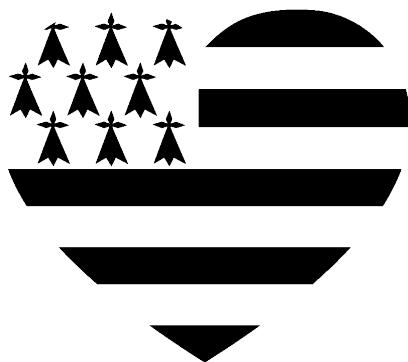




Le cahier de recettes de la
classe des GS/CP
2023 -2024



La recette de Henri



Cookies : la meilleure recette

Préparation **15 mn**

Cuisson **10 mn**

Temps Total **25 mn**



Ingrédients / pour 6 personnes

- Oeuf : 1
- Sucre : 85 g
- Beurre doux : 85 g
- Farine : 150 g
- Pépites de chocolat : 100 g
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Levure chimique : 1 c à c
- Sel : ½ c à c

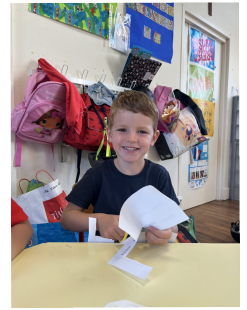
PRÉPARATION / Cookies : la meilleure recette

- 1** Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- 2** Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.
- 3** Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- 4** Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir

Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

La recette de Paul



Tarte aux pommes



Ingrédients:

1 pâte feuilletée
6 pommes
1 sachet de sucre vanillé
30gr de beurre

ÉTAPE 1

Éplucher et découper en morceaux 4 Golden.

ÉTAPE 2

Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter un sachet ou un sachet et demi de sucre vanillé. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

ÉTAPE 3

Vous saurez si la compote est prête une fois que les pommes ne seront plus dures du tout. Ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux.

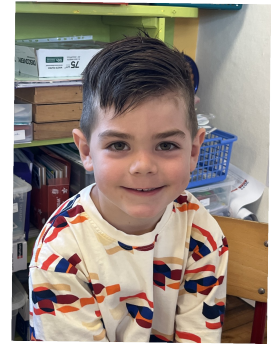
ÉTAPE 4

Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en quatre les deux dernières pommes, puis, couper les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).

ÉTAPE 5

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

La recette de Ethan



Voici ma recette de **cookies** préférée :

Ingrédients

- 1 œuf
- 85g de sucre
- 85g de beurre (demi-sel c'est tellement meilleur ?)
- 150g de farine
- 100g de pépites de chocolat noir
(de temps en temps on rajoute autant de noix de coco)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure
- 1 demi cuillère à café de sel

Préparation (15min) :

- 1/ Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- 2/ Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé.
- 3/ Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- 4/ Avec les mains, formez des boules en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir

Pour des cookies hyper moelleux (j'adore quand ils sont comme ça !), faites cuire 8 minutes à 180°C.

En général je n'attends même pas qu'ils refroidissent pour les manger... Car c'est déjà l'heure du goûter.

Ethan

La recette de Susana

Tortilla de patatas



Ingrédients

4 personnes

Sel ou sel fin	Poivre
3 c. à s. d'huile d'olive	5 oeufs
1 oignon	500 g de pommes de terre

Préparation



Préparation : **40min**



Cuisson : **20min**

- 1** Couper l'oignon en lamelles.
Dans une sauteuse, le faire suer dans l'huile d'olive.
- 2** Eplucher les pommes de terre, les couper en lamelles et les ajouter aux oignons.
Faire cuire le tout à feu doux, longtemps. Les pommes de terre ne doivent pas attacher mais confire lentement.
- 3** Dans un saladier, battre les oeufs en omelette.
Saler et poivrer.
Mettre les pommes de terre dans cette préparation et bien mélanger (ne pas hésiter à écraser un peu les pommes de terre).
- 4** Verser un peu d'huile dans une poêle antiadhésive et verser la préparation aux oeufs et aux pommes de terre.
Laisser dorer à feu doux.
Lorsque le dessous est cuit mais que le dessus reste encore un peu liquide, retourner la tortilla dans une assiette et la remettre au feu quelques instants.
Servir chaud.

Conseils

Attention à huiler la poêle uniformément pour retourner la tortilla sans difficulté.
Privilégiez les poêles antiadhésives pour que la tortilla se détache bien.
Vous pouvez la servir en dés à l'apéritif ou en plat accompagnée d'une salade.

La recette de Lorelei

La pizza maison



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza toute faite (ou si vous êtes courageux faite maison)
- 1 petite briquette de sauce tomate cuisinée
- 4 tranches de jambon
- 1 boule de mozzarella (125g)

Recette :

- Etaler la pâte sur la plaque de cuisson
- Badigeonner la pâte de sauce tomate cuisinée
- Découper les tranches de jambon en petits carrés et les disposer sur la pâte
- Découper la mozzarella et disposer des morceaux sur l'ensemble de la pizza

Mettre au four en position pizza à 240°C pendant 17min et DEGUSTER !!

La recette de Chloé



Recette de la quiche lorraine

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 200 grammes d'allumettes de jambon
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre
- 3 œufs
- 20 cl de lait

Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Bien beurrer un moule à tarte
- Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette
- Battre les œufs, la crème et le lait puis assaisonner
- Étaler les allumettes de jambon sur la pâte
- Verser le mélangeur sur la pâte
- Cuire 45 à 50 minutes dans le bas du four
- Ajouter un peu de fromage râpé pour les gourmands

Bon appétit !



La recette de Louka

La Tarte aux fraises



Matériel :

1 grand moule à tarte de 30cm - 1 rouleau à pâtisserie

1 casserole - 1 pinceau

<u>Pour la pâte sablée :</u> 250g farine 125 gr beurre 1 œuf 80g sucre 1 pincée de sel	750 g de fraises	<u>Pour la crème pâtissière :</u> 1/2l lait 4 jaunes d'oeufs 100g sucre de la vanille 60gr farine	<u>Pour le nappage :</u> 2 cuillérées de confiture sans fruit
---	------------------	--	---

La pâte sablée : Battre l'oeuf et 80gr de sucre et la pincée de sel.

Ajouter 250 gr de farine et mélanger du bout des doigts

Ajouter 125g de beurre mou (pas fondu)

Mettre la pâte en boule et laisser reposer 30 min à 1h

L'abaisser au rouleau sur un plan de travail. Elle est prête à être utilisée.

Pendant ce temps, **préparer la crème pâtissière.**

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Pendant que le lait chauffe, travailler 100g de sucre et 4 jaunes d'oeufs, incorporer 60g de farine, puis le lait bouillant peu à peu.

Reverser dans la casserole, à feu doux en remuant, laisser bouillir 2 à 3 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte sur un plan fariné. Cuire la pâte pendant 15min à 180°C

Laisser refroidir 1h00.

Laver les fraises puis les équeuter.

Quand le fond de tarte est refroidi, étaler dessus la crème pâtissière et déposer les fraises. Faire fondre la confiture dans une casserole et étaler. Bonne dégustation=))

La recette de Lyam

Les croque-monsieur



Ingrédients :

- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon
- 4 tranches de fromage (par exemple, du fromage à croque-monsieur ou de l'emmental)
- Beurre
- 2 œufs
- Sel et poivre

Instructions :

1. Commencez par préchauffer votre poêle ou votre appareil à croque-monsieur.
2. Étalez du beurre sur une face de chaque tranche de pain de mie. Cette face beurrée sera à l'extérieur du sandwich.
3. Placez une tranche de fromage sur deux des tranches de pain (côté non beurré), suivi d'une tranche de jambon pliée pour qu'elle s'adapte à la taille du pain, puis d'une autre tranche de fromage.
4. Refermez les sandwiches avec les tranches de pain restantes, côté beurré à l'extérieur.
5. Faites fondre un peu de beurre dans votre poêle à feu moyen. Lorsqu'il est chaud, déposez délicatement les sandwiches dans la poêle.
6. Faites cuire chaque côté du sandwich jusqu'à ce qu'il soit bien doré et que le fromage à l'intérieur soit fondu. Cela prendra environ 2-3 minutes de chaque côté.
7. Pendant que les croque-monsieurs cuisent, vous pouvez préparer les œufs au plat, faites-les cuire dans une autre poêle.
8. Une fois que les sandwiches sont bien dorés et que le fromage est fondu, retirez-les de la poêle.
9. Déposez un œuf cuit sur le dessus de chaque croque-monsieur.
10. Si vous le souhaitez, ajoutez une pincée de sel et de poivre sur les œufs.
11. Servez les croque-monsieur avec une salade ou des légumes pour un repas équilibré.

Bon appétit !

La recette de Léopold

Les sushis



	Riz à sushi	500 g		Saumon frais	600 g
	Eau	550 ml		Sucre	25 g
	Vinaigre de riz	70 g		Avocat(s)	2
	Nori	3 feuilles		Sauce soja	
	Wasabi			Sel fin	10 g

- 1
Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire, puis égouttez-le.
- 2
Versez-le dans une casserole, puis recouvrez d'eau à 110% par rapport au poids du riz.
- 3
Couvrez, portez à ébullition sur feu moyen et laissez mijoter pendant 12 min. Coupez ensuite le feu, puis patientez 10 min.
- 4
Pendant ce temps, mélangez le vinaigre de riz avec le sucre et le sel jusqu'à dissolution complète du sucre
- 5
Versez le riz dans un grand plat à gratin. Incorporez le mélange vinaigre-sucre-sel, puis mélangez pendant quelques instants. Laissez tiédir jusqu'à température ambiante.
- 6
Tranchez les filets de saumon en longues bandes.
- 7
Pelez l'avocat, dénoyautez-le et coupez-le en bâtonnets.
- 8
Étalez du riz vinaigré sur les trois quarts d'une feuille de nori posée sur un tapis en bambou ou en silicone.



- 9
Ajoutez la garniture près d'un bord, en posant une bande de lanières de saumon recouvertes de lamelles d'avocat.
- 10
Assaisonnez avec 1 c. à café de wasabi, puis roulez le maki à l'aide du tapis en serrant bien.
- 11
Collez le quart restant de la feuille avec un peu de riz pour bien la faire adhérer au rouleau.
- 12
Réitérez l'opération pour chaque feuille de nori.
- 13
Coupez vos 3 boudins en tronçons de 1,5 à 2 cm de largeur.
- 14
Servez vos makis saumon et avocat avec de la sauce soja (salée ou sucrée selon les goûts) pour les tremper dedans.

La recette de Raphaël

Les gaufres de Raphaël

C'est moi qui verse les ingrédients, casse les œufs et c'est maman qui mélange. J'adore manger des gaufres au petit-déjeuner. J'apprécie cette recette car je peux les manger sucrées ou salées, et donc les garnir de différentes choses.



Les ingrédients pour 12 gaufres :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 40g de sucre (si gaufres sucrées)
- 2 œufs
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Préparation :

15 min – cuisson 30 min

- Mélanger la farine, la levure, et le sucre
- Ajouter les œufs battus et bien mélanger
- Ajouter peu à peu le lait en remuant avec un fouet
- Incorporer le beurre fondu, une pincée de sel et mélanger.
- Laisser reposer la pâte 1h au réfrigérateur
- Confectionner les gaufres dans un gaufrier en les laissant cuire 3 à 5 min.

Bon appétit !

La recette de Rafael

La pizza

Ingrédients :

- dés de jambon
- sauce tomate
- fromage râpé
- 1 pâte à pizza

- 1) Préchauffer le four à 200°
- 2) Etaler la pâte à pizza et enrayer les contours
- 3) Etaler la sauce tomate partout sur la pâte
- 4) Disposer le jambon et le fromage râpé partout
- 5) Faire cuire la pizza à 200°C de 15 à 20min.
- 6) C'est prêt !



La recette de Ambroise

Les pâtes aux épinards



En voici les étapes :

-préparer les pâtes (vous pouvez choisir celles que vous voulez!)

- rincer les épinards frais et les cuire à la vapeur,

- dans un bol mixeur mettre de l'ail, de l'huile d'olive et les épinards égouttés. Mixer le tout

-verser la sauce sur les pâtes

-ajouter beaucoup de parmesan et de levure maltée...

Bon appétit !



La recette de Léontine

Muffins au chocolat de Léontine



- 160 gr de chocolat noir
- 3 œufs
- 100 gr de beurre
- 100gr de sucre
- 100gr de farine
- 1 sachet de levure.

Faire fondre le chocolat avec le beurre et bien mélanger.

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure. Bien mélanger.

Incorporer le mélange au chocolat.

Remplir les moules à muffins puis enfoncer un carré de chocolat au centre de chaque muffin.

Enfourner 15 min à 210°.

Laisser refroidir avant de démouler puis les décorer selon Léontine : smarties, chantilly, cacahuètes, chocolat fondu.... :)

BON APPETIT !

La recette de Maëlyne

Le gâteau au yaourt



Ingrédients pour gâteaux yaourt

Ingredients : Huile de tournesol, 4 oeufs, Farine de blé tendre ou froment T45 (pour pâtisserie) Sucre blanc Yaourt nature, levure chimique et pépites de chocolat

Mélangez le yaourt, le sucre, les œufs, la farine, l'huile.
Ajoutez la levure puis les pépites de chocolat.

Versez dans le moule à cake beurré et fariné.

Faites cuire dans un four en mode chaleur tournante pendant 1 heure à 180°C.
Au bout de 45 min, recouvrez le gâteau d'aluminium pour éviter qu'il ne colore trop. Laissez refroidir.

La recette de Julia

Le crumble aux pommes



Les ingrédients

- 150 g de farine
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre
- 6 pommes



Les ustensiles

- une cuillère en bois
- un saladier
- une balance
- un moule à tarte
- un couteau
- un économètre



Le déroulement

1. Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
2. Mettre la farine, le beurre coupé en morceaux et le sucre dans le saladier.
3. Commencer à mélanger avec la cuillère en bois puis avec les mains pour faire des grumeaux.
4. Chemiser le moule (beurrer + mettre la farine).
5. Mettre les pommes dans le moule, recouvrir avec la pâte.
6. Saupoudrer de sucre vanillé.
4. Mettre dans le four chaud, 20 minutes à 200°.



La recette de Justine



Moules faciles à la crème

Préparation **10 mn**

Cuisson **20 mn**

Temps Total **30 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

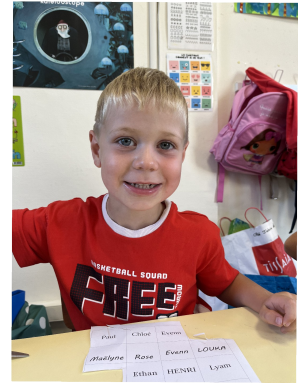
- moules : 2 litre
- beurre : 2 c à c
- crème fraîche : 40 cl
- oignons : 2
- ail : 2 gousses
- échalotes : 2
- persil thym

PRÉPARATION

- 1** Bien nettoyer et gratter les moules (le jus est meilleur).
- 2** Émincer l'oignon, l'ail, l'échalote, le persil, le thym.
- 3** Ouvrir les moules dans le verre de vin blanc sec dans une cocotte et fermer avec le couvercle. Quand ces dernières sont ouvertes, y ajouter les ingrédients émincés. Remettre le couvercle et laisser mijoter 5 minutes.
- 4** Faire fondre le beurre dans la crème fraîche. Bien saler, bien poivrer.
Pour finir
Arroser les moules avec la crème. Bien mélanger. Laisser cuire 5 minutes de plus à feu doux.

La recette de Evenn

Le poulet-frites



-Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 poulet
- 50ml d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 1 Kg de pomme de terre
- Huile de friture

PRÉPARATION :

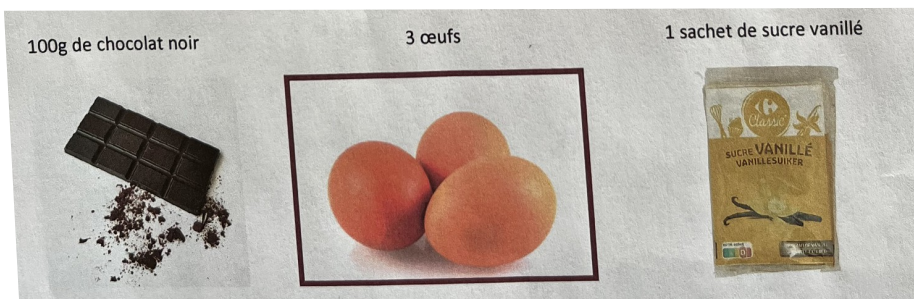
- 1) Préchauffez le four thermostat 7/8 (200 °C).
- 2) Frottez le poulet avec la fleur de sel, ajouter un peu de poivre
- 3) Mettez le poulet dans un plat, arrosez d'huile d'olive et enfournez.
- 4) Au bout de 15 min, baissez le four thermostat 6 (180 °C) et laissez cuire 1h
- 5) Pendant ce temps, préparez les frites. Pelez les pommes de terre, puis coupez-les en bâtonnets bien réguliers, de 1 cm de côté.
- 6) Faites chauffer l'huile de friture à 170°C. Faites-y cuire les frites par petites quantité, pendant environ 8 minutes, puis réservez-les dans un plat. Laissez-les complètement refroidir.
- 7) Faites à nouveau chauffer l'huile de friture, à 190 °C. Procédez à un second bain de cuisson pour vos frites, toujours en petites portions : elles doivent être bien dorées. Comptez 5 à 6 min.
- 8) Égouttez soigneusement les frites, puis épongez-les sur du papier absorbant. Salez-les immédiatement et servez sans attendre avec le poulet coupé en morceaux.

La recette de Maélia

La mousse au chocolat



Pour 4 personnes :



- 1- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- 2- Faire fondre au micro-onde le chocolat dans un récipient adapté
- 3- Dans un saladier, mélanger le chocolat, les jaunes d'œufs et le sucre vanillé
- 4- Battre les blancs en neige ferme
- 5- Ajouter délicatement les blancs au mélange
- 6- Verser dans des ramequins
- 7- Mettre au frais 2h minimum

La recette de Rose

Cheese Nan

Ingrédient	Quantité
Farine	280 g
Levure boulangère	4 g
Eau	150 g
Sel	1 cac ----
Huile d'olive	30 g
Vache qui rit	9 g
Beurre	----
Persil	----



Instructions

1. Préparer la pâte à pizza (ou en utiliser une déjà toute faite)
2. Mélanger l'eau chaude avec la levure puis incorporer la farine, l'huile et le sel. Pétrir
3. Fariner le plan de travail et étaler la pâte à pizza au rouleau. Couper la pâte en 9 rectangles.
4. Poser une vache qui rit sur chaque morceaux de pâte. Aplatir le fromage puis replier la pâte sur elle-même.
5. Bien fariner le plan de travail et aplatir doucement les rectangles au rouleau
6. Faire chauffer du beurre dans une poêle et mettre les cheese nan sur feu moyen
7. Attendre que les cheese nan gonflent et les retourner.
8. Une fois cuits, badigeonner-les de beurre et de persil.
9. Bonne dégustation

