



MA RECETTE  
DE FAMILLE



PETIT MANUEL  
SCOLAIRE  
DE CUISINE



**Recueil** compilant **toutes les recettes** proposées par  
les **élèves** des écoles élémentaires aixoises lors du **concours**  
organisé dans le cadre du **Mois de l'Europe 2023**

# PITA

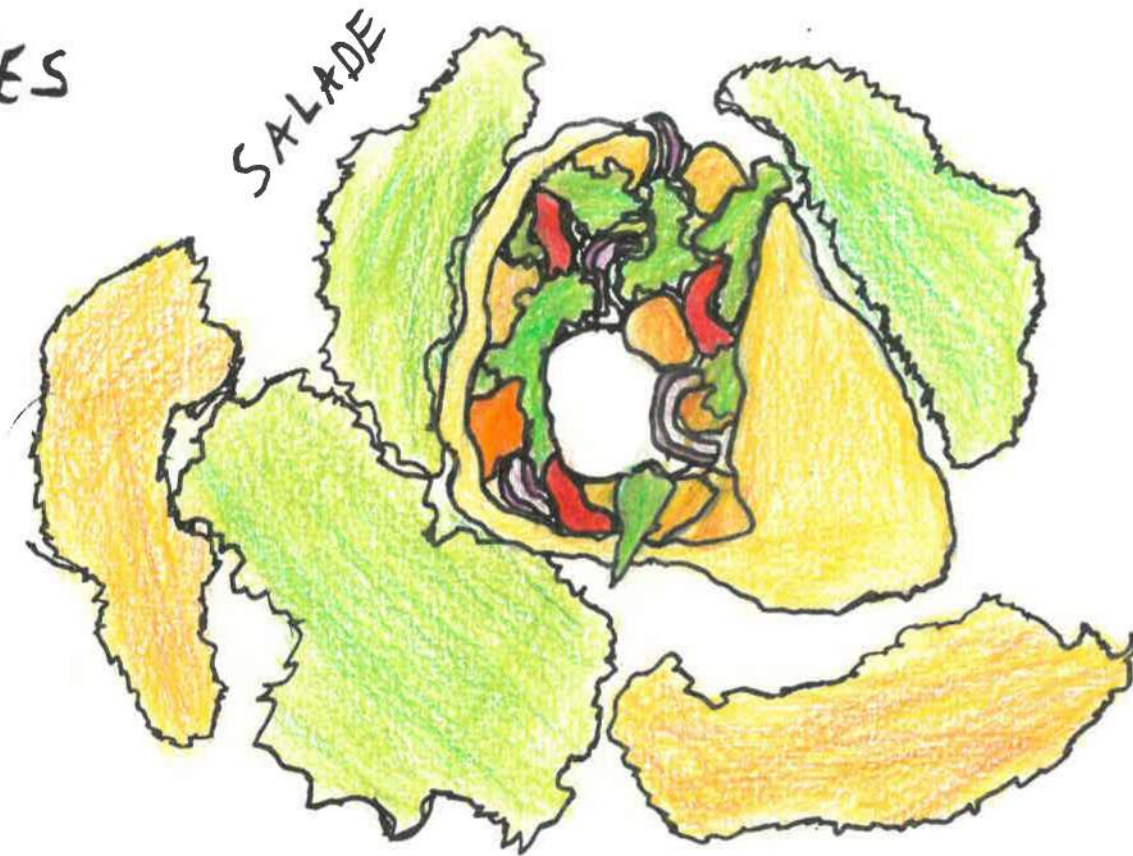
OIGNONS

TOMATES

SALADE

MOZZARELLA

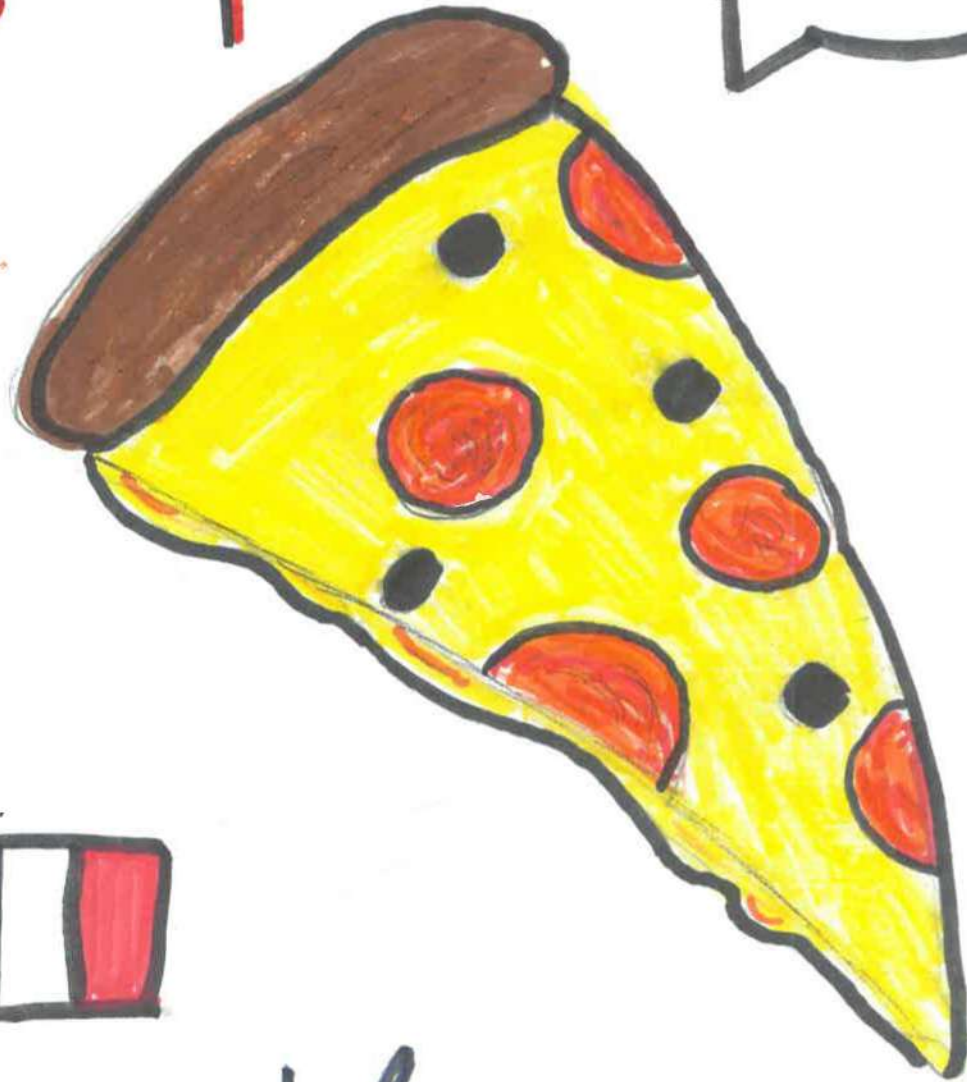
NUGGETS



sauce blanche

I ♥ pizza

Miam!



PIZZA  
Chorizo



Le pays de la pizza  
est l'Italie.

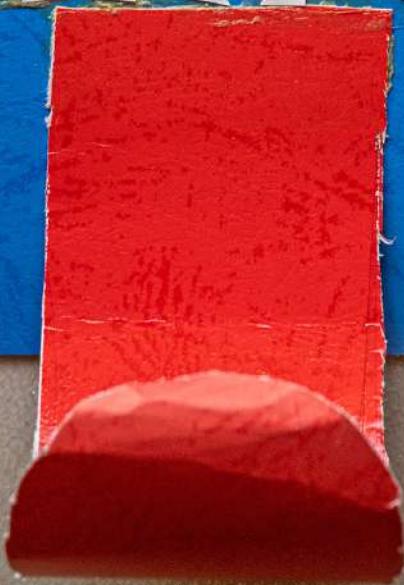
- 1 - Étalez la pâte en forme de ce que vous voulez
- 2 - Étalez la sauce tomate sur la pâte
- 3 - Ensuite répartissez le fromage partout
- 4 - Mettez les tranches de chorizo sur la pâte
- 5 - Puis, mettez la garniture que vous voulez
- 6 - réchauffez la pizza (choisissez votre cuisson)
- 7 - sortez-la du four
- 8 - Dégustez



Aubergines farcies gratinées de Mlle  
Requin, (à bonne appétit Mlle Requin)

- couper 2 aubergines en 2 dans la longueur
- couper la chair qui est à l'intérieur
- garder la chair d'aubergine de côté
- à l'aide d'un pinceau frotter de l'huile d'olive et un peu de sel
- mettre l'aubergine pochée dans le four à 200° pendant 30 minutes
- couper 2 oignons
- mettre dans une poêle de l'huile d'olive et mettre les oignons pendant 5 min.
- prendre la chair des aubergines et la couper en petits morceaux et la faire cuire pendant 5 min.
- rajouter les oignons dans la poêle pendant 2 min.
- couper des champignons et des tomates
- ajouter à la poêle les poivrons vert et rouge les champignons et les tomates mettre du sel poivre.
- (selon le goût)
- étrapper de l'ail
- remplir de la chair d'aubergine de force et de fromage
- rajouter au four pendant 20 à 180°

Aziza ad



# petit bonhomme de pain d'épices à l'orange



Cuisson:  
Four th 160°  
1h à 1h15 selon  
l'épaisseur.

Attendre 24<sup>h</sup>  
avant de déguster.  
Peut se congeler.

pour la recette, il faut:

1 moule en silicone "Bonhomme" (sinon, il faudra beurrer et  
fariner ou bien papier cuisson)  
250 gqs de bon miel (à l'orange)  
250 gqs de farine  
100 gqs de sucre  
1 sachet de levure

Pour le parfum: 1 sachet sucre vanillé, 1 c. à café d'anis (facultatif)  
1 c. à café de gingembre (en poudre), 1 c. à café de cannelle (en poudre)  
un peu de muscade; 1 c. à café de ces 4 épices si on les a, ou bien  
4 c. à café de mélange d'épices pour pain d'épices (flacon Vaniné par  
exemple).

1 boîte d'écorces d'oranges confites (Vaniné, rayon ingrédients  
pour pâtisserie) ou 1 boîte de lamelles d'écorces d'orange  
confites La Patelière. Ces boîtes de 100 g seront très  
largement suffisantes, il en restera pour les gourmands...

2 œufs - 10 cl de lait tiède

- Mélanger dans un récipient la farine, la levure, le sucre et les épices. Puis, les écorces d'orange coupées en petits dés (ne pas en mettre trop, c'est selon les goûts, mais surtout cela empêcherait la pâte de monter).
- Faire chauffer le miel puis le verser chaud sur la préparation.
- Remuer délicatement puis incorporer petit à petit les 2 œufs et le lait tiède.
- Mettre la pâte dans le moule.
- Après cuisson, décorer d'écorces d'orange.

Clarisse  
Stellan, CE1

# La pizza



## Recette:

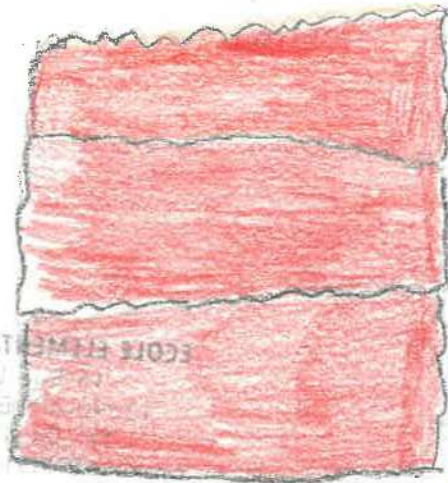
- ① mélanger les œufs avec la farine et un peu de sel
- ② mélanger jusqu'à ce que ça devienne une belle pâte
- ③ faire une belle boule et la mettre dans un moule rond
- ④ mettre les tomates, fromage, Basilic et oignon sur la pâte  
mettre au four et **VOILÀ**

# École Paul Arène

## Ingrédients :

- 1 paquet de lasagne
- 1 oignon
- 1 carotte
- 300g de purée de tomate
- 5.5cl d'eau
- 3 feuille de laurier
- Thym
- 30g de fromage rapé
- 50g de parmesan

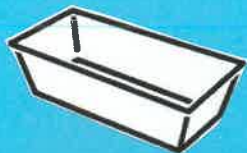
## LASAGNE



1 mettre dans un moule  
puis les plaquette  
et couper en lamelle l'oignon  
verser la tomate  
ensuite verser l'eau  
couper les feuilles de laurier  
est le thym  
verser en lamelle le fromage rapé  
ensuite le parmesan

voilà la recette j'espère  
quelle vous plaira.

# MARBRÉ DE COURGE BUTTERNUT AU CHOCOLAT



## Ingredients

- 200g de courge butternut en purée
- huile d'olive
- 90g sucre complet
- 175g farine
- 60g chocolat noir
- 2 œufs
- des épices



## Recettes

Mixer la purée de courge avec les œufs et l'huile. Mélanger les épices, le sucre, la farine, la poudre à lever et 1 bonne pincée de sel. Y verser le mélange courge/œufs/huile et battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Diviser la pâte en deux portions.

Mélanger le chocolat fondu avec la portion la plus petite. Dans un moule à cake huilé, verser une couche de pâte orange, couvrir de pâte au chocolat, et ainsi de suite. Enfourner pour 45 mn à 180°C.



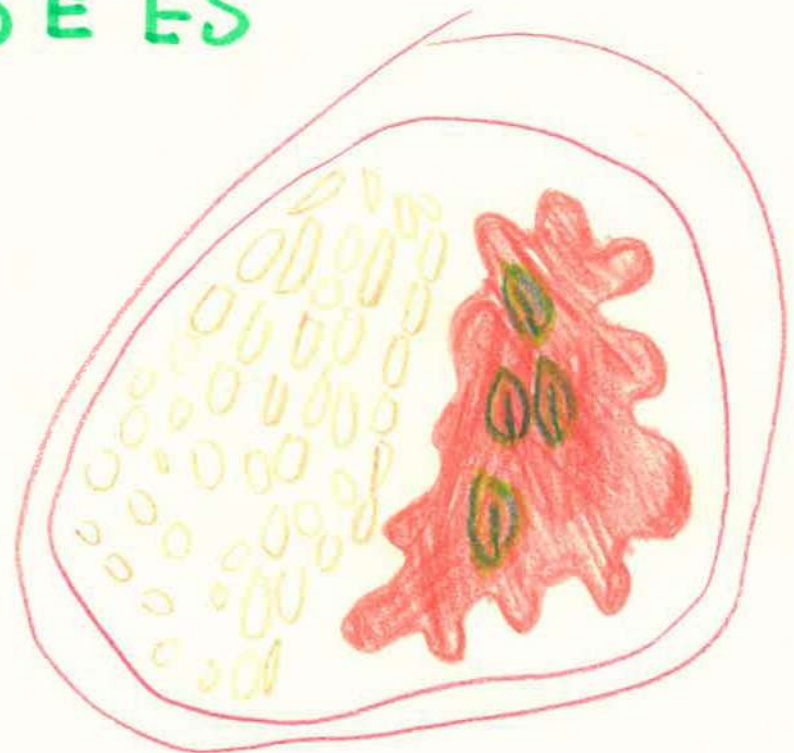


locale PAUL A RÈNE

Riz aduicta tomate

INGRÉDIENTS:

- 500g Riz
- 1 BOÎTE DE TOMATES CONCASSÉES
- SEL
- POIVRE
- 1 càc DE PAPRIKA
- 1 càc DE CURUMA
- PERSEIL
- BASILIC
- 1 càc AILEN POUDBE



farine, sucre, des œufs, levure chimique, mélanger, lait, beurre, beurre  
le moule, mettre la pâte dans le moule, mettre la préparat-  
-ion dans le four, mettre une boule de glace sur le ga-  
teau, mettre des vermicelles.



yousra



① cuire 6 minute



②



9

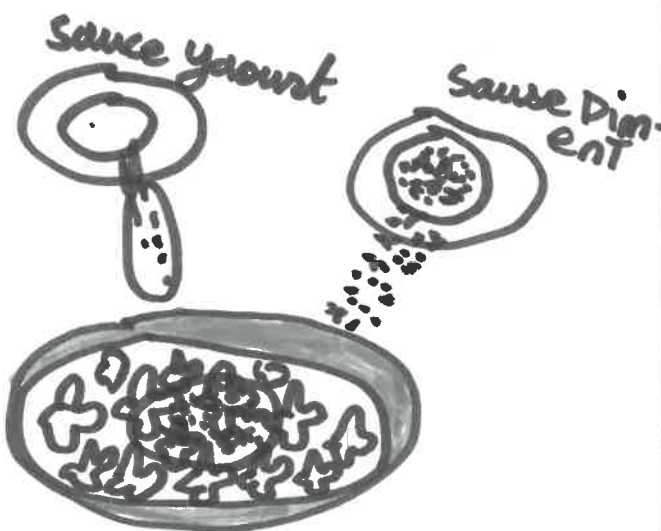
③



④



⑤



4



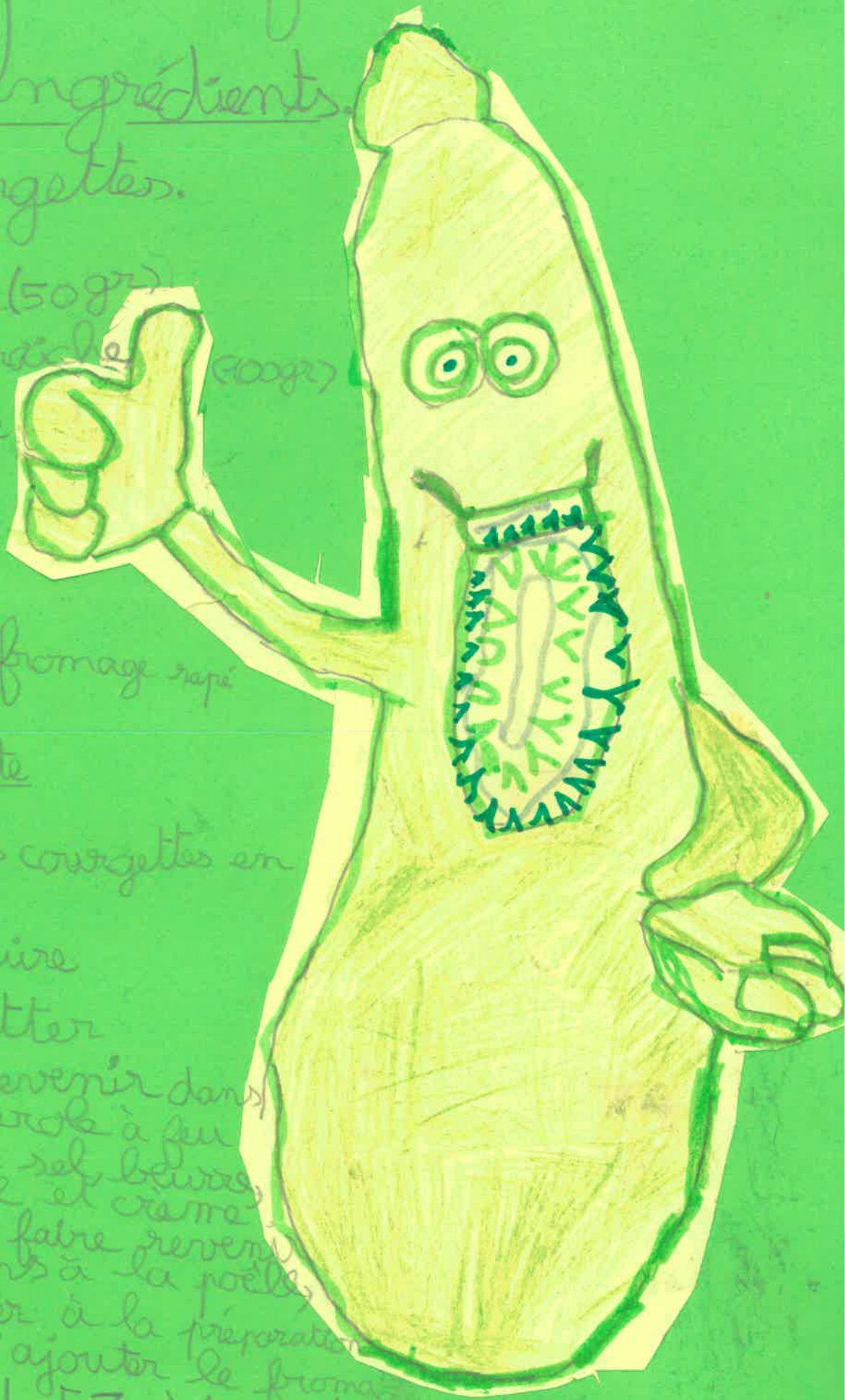
# Les Courgettes fondantes de mon papa

## Ingrédients.

- 4-5 courgettes.
- Beurre (50g)
- Crème fraîche (100g)
- Huile d'olive
- Sel
- Variante 1: lardons
- Variante 2: fromage râpé

## Recette

- Couper les courgettes en rondelles
- Les faire cuire
- Les égoutter
- Les faire revenir dans une casserole à feu doux avec sel, beurre, huile d'olive et crème
- Variante 1: faire revenir les lardons à la poêle et les ajouter à la préparation
- Variante 2: ajouter le fromage râpé
- REGALEZ VOUS!



# La tarte aux fraises de Plougastel de ma Marnie.

Dans un saladier :

- 1) Verser 250 g. de farine.
- 2) Ajouter une pincée de sel.
- 3) Mettre 125 g. de beurre coupé en morceaux.
- 4) Verser 50 g. de sucre semoule.
- 5) Casser 1 œuf dessus.

Malaxer à la main  
la préparation pour  
obtenir une pâte ne collant  
pas aux doigts.

Étaler la pâte dans un  
moule et la faire cuire  
dans le four à 200 degrés.  
Couper les fraises en 2  
et les disposer jalonnement  
sur le fond de tarte.

Bon  
appétit!

# PÂTE CARBO

Pâtes à la carbonara

• Cuire les pâtes

• Faire revenir les lardons dans une poêle y ajouter la crème fraîche et du sel.

• Egoutter les pâtes et les mettre dans la sauce

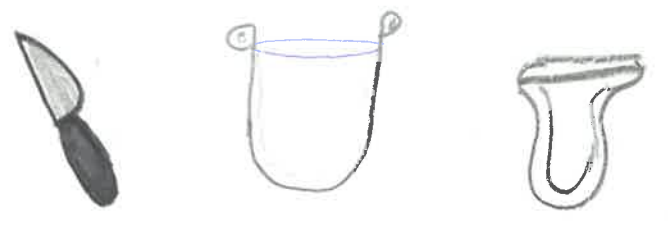
Ajouter du parmesan et notre ingrédient secret de l'Amour. ♡



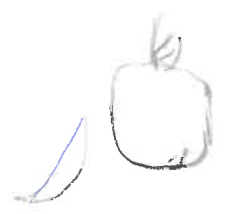
1) Laver les fruits



2)



Éplucher les fruits

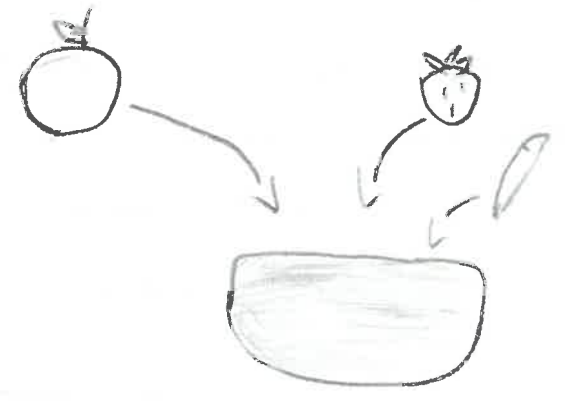


3)

Couper les fruits



4)



Mettre les fruits dans le saladier.

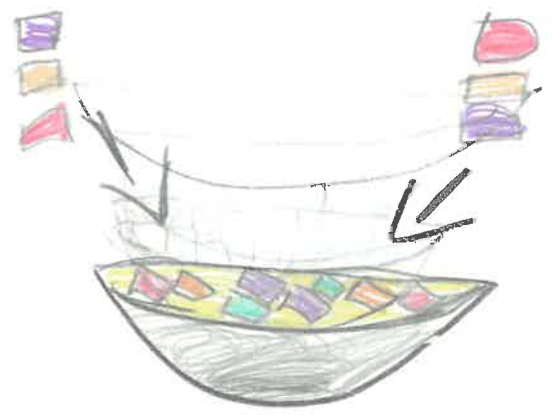
5)

Remuer les fruits



6)

Servir les fruits dans des bols



# LA QUICHE LOBRAINE DE MA

GRAND MERE



3 oeufs

ŒUFS FRAIS

Crème  
ENTIERE

20 cl

Lait  
Demi-Écrémé

20 cl

1. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte.
2. La piquer à la fourchette. Parsemer de copeau de beurre.
3. Faire rissoler les lardons à la poêle.
4. Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait.
5. Ajouter les lardons et le gruyère rapé.
6. Assaisonner de poivre
7. Verser sur la pâte.
8. Cuire 45 à 50 min.
9. C'est prêt!
10. Déguster la meilleure quiche de votre vie!!



lardons  
200 g

Rapé Fondant



100 g



poivre

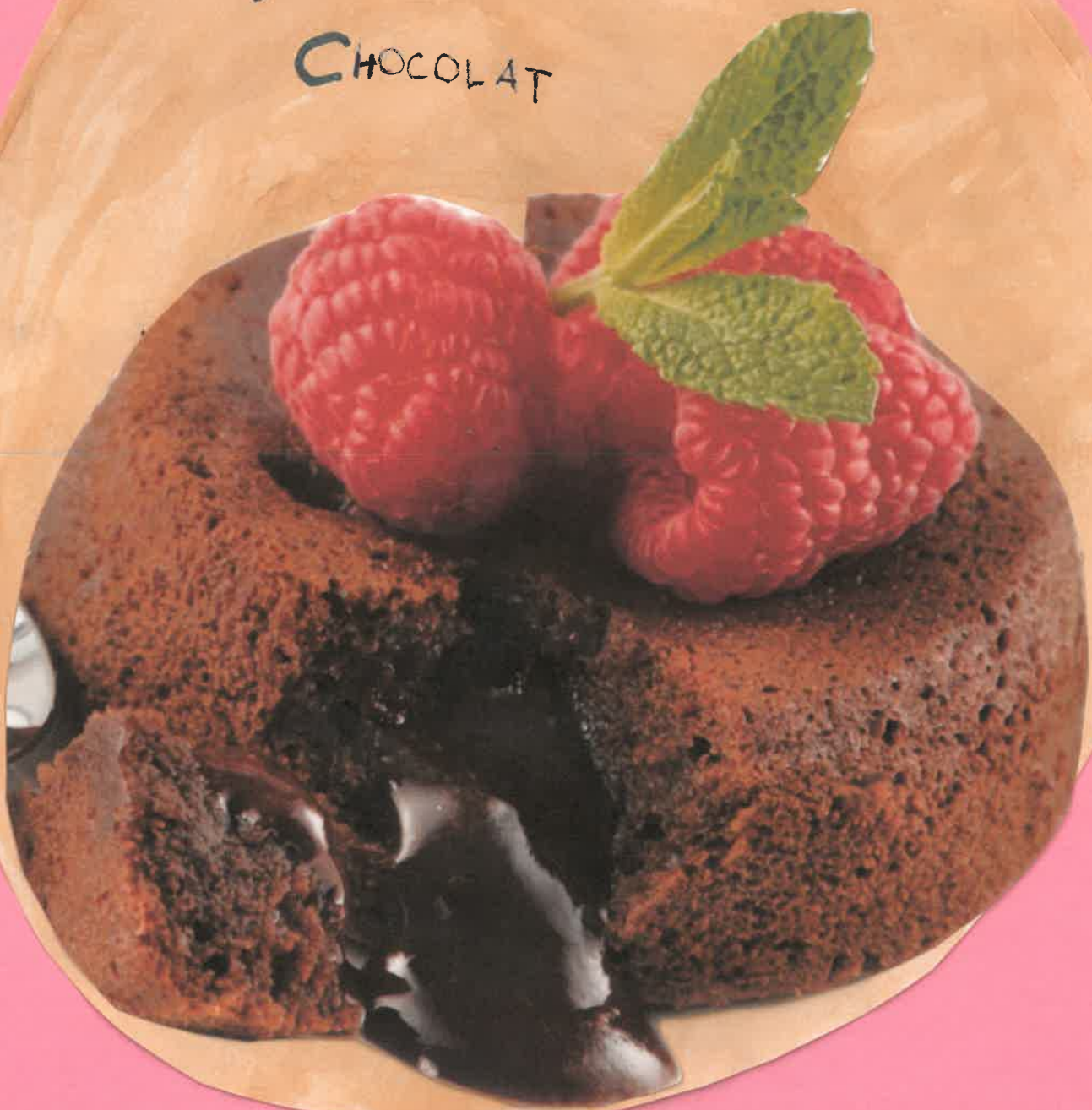




Miam  
des blivis à  
la banane!!



FONDANT AU  
CHOCOLAT



100g de chocolat  
100g de beurre  
2 œufs  
50g de sucre  
30g de farine



1. Préchauffer la four à 180°
2. Mélanger les œufs et le sucre.  
Remuer bien.
3. Ajouter la farine
4. Faire fondre le chocolat et le beurre.
5. Ajouter le chocolat et le beurre fondu.  
Bien mélanger.
6. Mettre la pâte dans des petits moules
7. faire cuire 10-12 minutes.



RÉGALÉZ VOUS  
BIEN!

carte

INGREDIEN

RECET

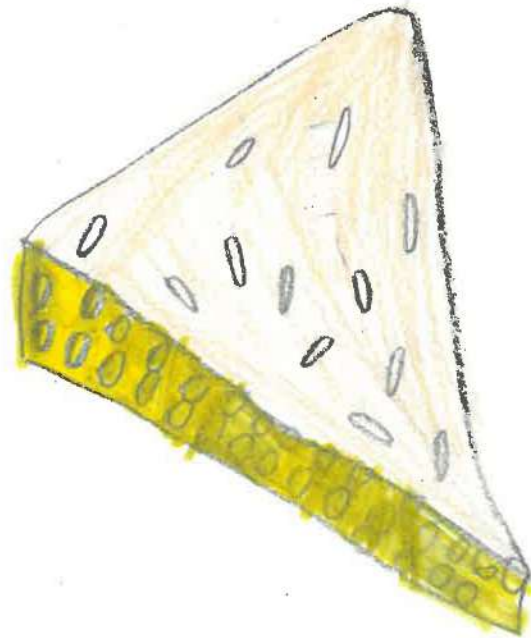


farine euf fraize

l'ait mélange

# TARTE

Stéphanie



VIVE

à l'école paul Arène

Thème: Ma recette de famille

Le pays: La Sardaigne (Italie)

Le nom de la recette: Les pâtes alla campidanese

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de pâtes (orecchiette idéalement)
- 1 oignon
- 500g de chair à saucisse
- 750g de coulis de tomate
- basilic frais (idéalement)
- herbes de Provence
- sel
- poivre

Temps de préparation: 15 minutes

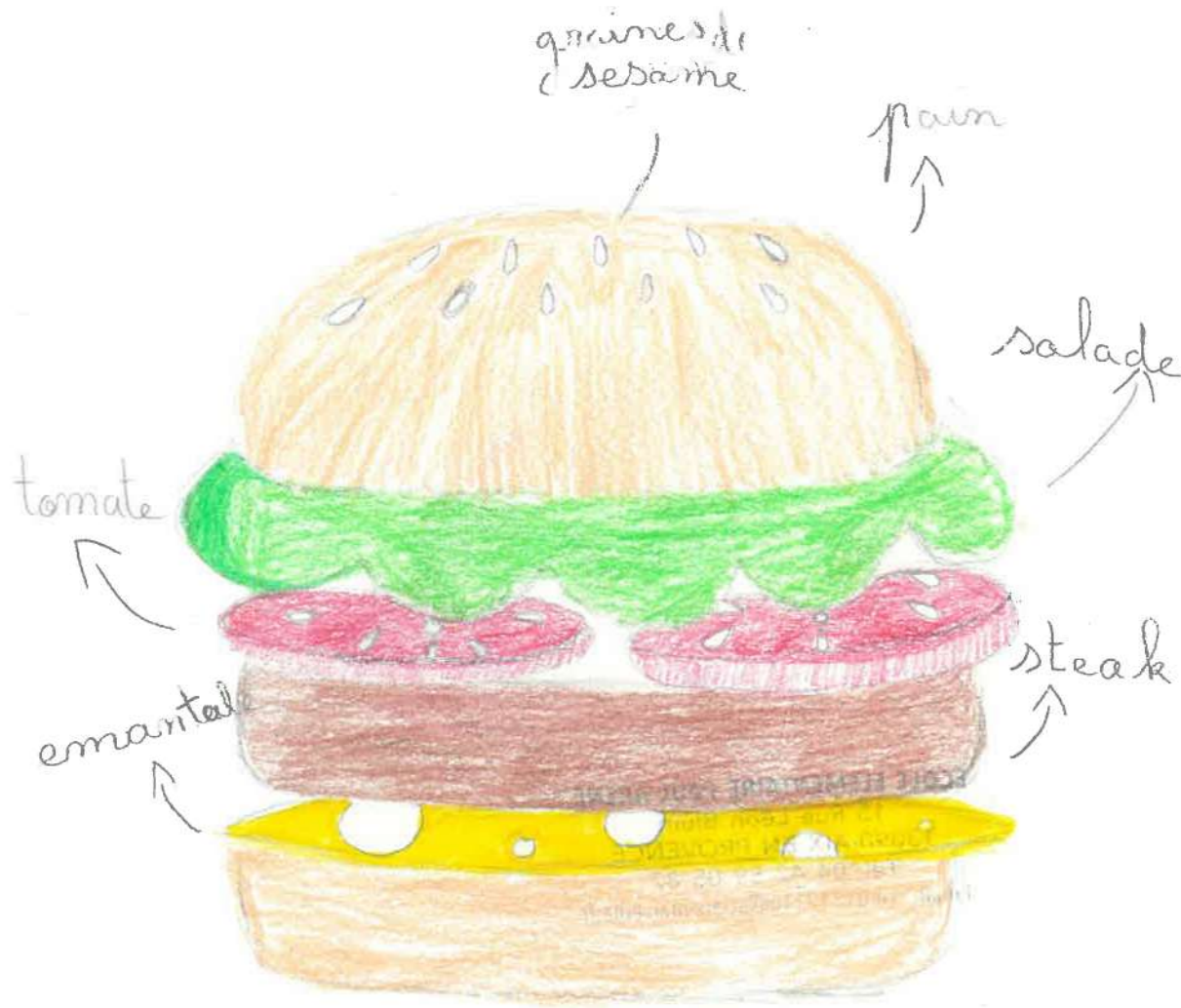
Temps de cuisson: 15 minutes  
en 10 étapes seulement!

1. Coupez finement l'oignon en petit dés.
2. Faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive.
3. Ajoutez la chair à saucisse dans poêle où il y a l'oignon.
4. Pendant ce temps faites bouillir de l'eau dans une casserole et salez.
5. A ébullition, versez les pâtes dans l'eau.
6. Quand la chair à saucisse est presque cuite, mettez le coulis de tomate et ajoutez les épices et aromates: basilic, herbes de Provence, sel, poivre.
7. Quand les pâtes sont al dente, égouttez-les.
8. Mélangez le tout. Dresser sur de belles assiettes.
9. Mettez une feuille de basilic sur chaque.

Bonne dégustation!



Khlai



## Recette

Il faut laver les tomates et la salade cuire le steak à 120° mettre le pain en haut et en bas et mettre le fromage.

## Ingrédients

- Pâte à pizza délicieuse.  
- Sauce tomate cuisinée  
savoureuse.

- Jambon délicat.

- Champignons  
odorants.

- Herbes de  
Provence  
parfumée

- Fromage  
goûteux.

## Pizza Royale



## Recette

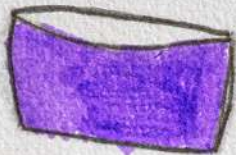
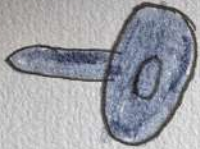
- Confectionner la pâte à pizza.  
- Cuisiner une bonne sauce tomate.

- Ajouter le jambon puis  
les champignons ainsi  
que les herbes de Provence

et le fromage  
rapé.

Cuire à four chaud  
le temps nécessaire  
et déguster.

Bon Appétit !!!



## Pâtes à crêpe

Farine 250 grammes

Lait 1/2 litre

Sucre 2 cuillères à soupe

4 Oeufs

Beurre fondu 50 grammes

1 Zeste d'orange

Huile

Saladier

Fouet

une Poêle

Une râpe

D'Arband

Mesya Pouralet CP3





Chocolat



# Brownie

- 200 gr de chocolat noir à pâtisser
- 150 gr de beurre demi-sel
- 3 œufs
- 70 gr de farine
- 50 gr de sucre blanc
- 50 gr de sucre roux
- 1 cs de cacao en poudre non sucré
- 1 poignée de noisettes ou de noix broyées

1 Dans un saladier mélanger au fouet (à la main) les œufs, et les sucres

2 Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes laissez tiédir puis verser le sur le mélange précédent

3 Ajoutez la farine, le cacao et les noisettes broyées au besoin

4 placez une feuille de papier sulfurisé dans un moule (25 x 18 cm) puis versez la pâte

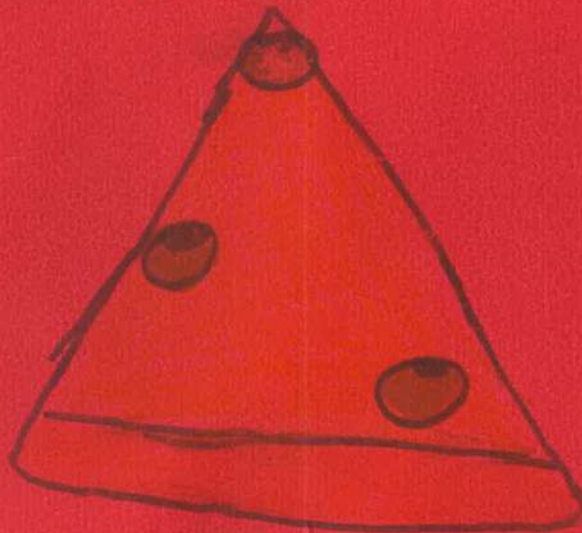
5 En fournez dans un four préchauffé à 180°C chaleur tournante pendant 20 à 25 min en viron.

la pointe du couteau doit ressortir légèrement humide de chocolat.

# PIZZA AU FROMAGE

1. Préchauffez le four à  $220^{\circ}\text{C}$ .
2. Egoutter la mozzarella et coupez-la en rondelles.
3. Étalez la pâte à pizza et déposez-la sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
4. Étalez le coulis de tomate par-dessus.
5. Déposez les tranches de mozzarella puis parmesan de Comté.
6. Coupez les tomates crues et déposez-les sur la pizza.
7. Salez, poivrez, parmesan d'origan et ajoutez l'huile d'olive.
8. Enfournez durant 15 à 20 minutes.

★ Ecole Joseph Roumanille ★

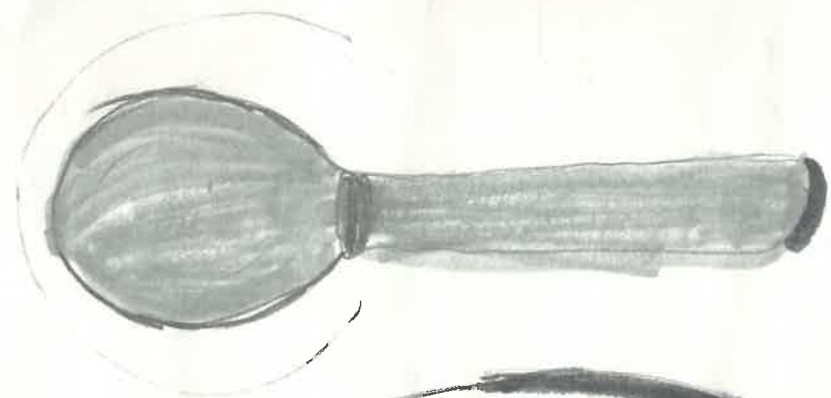


Recette

Sous-ti

rouge

name



carbonara

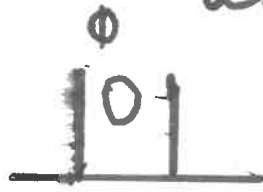


Manti

- 1) prendre un paquet de raviolis, ~~Turc~~, déjà prêts et les mettre dans une casserole et les faire bouillir
- 2) Les sortir et les mettre dans une assiette
- 3) Pour faire la sauce il faut prendre une tasse et mettre du yaourt après on coupe l'ail, après en le met dans la tasse et en derniers en met du sel et en mélange (1 cuillère à café)
- 4) la deuxième sauce, en met dans une tasse de l'huile. (1 verre d'eau) sauce tomate (1 cuillère de soupe), Piment, (1 cuillère à soupe)
- 5) en met les manti dans une assiette avec la sauce yaourt en deuxième la sauce piments

1

Des oeufs



La farine.



3

Du lait.



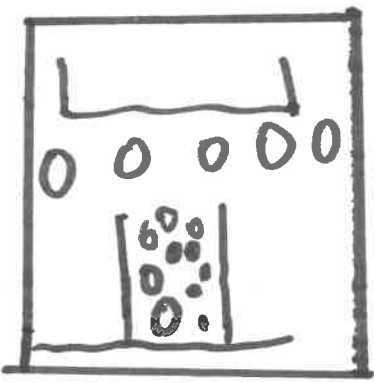
4

Trouillette



5

du four



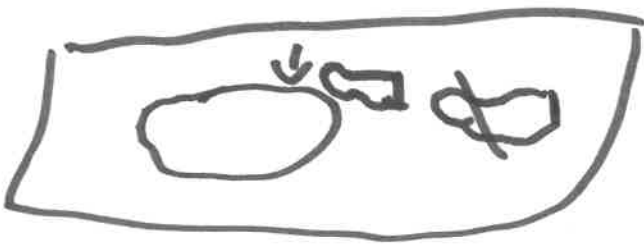
6

Malasser



7

La saser



8

Le fromage



9



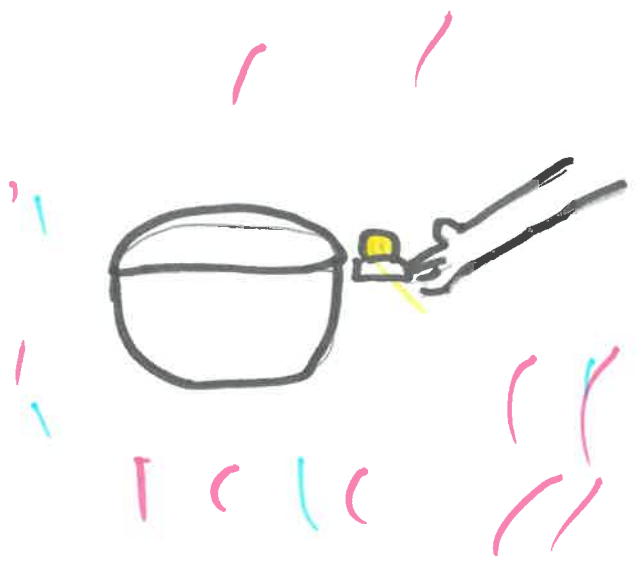
Les champignons

10

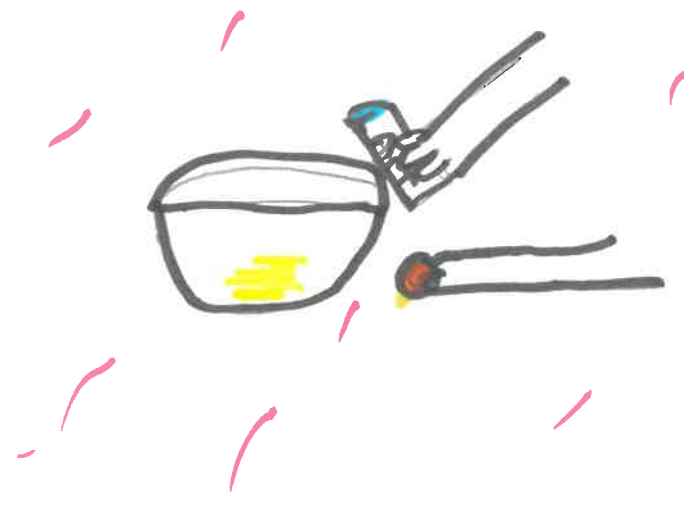
du four



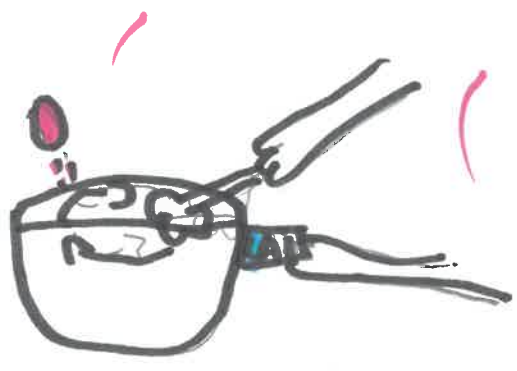
1



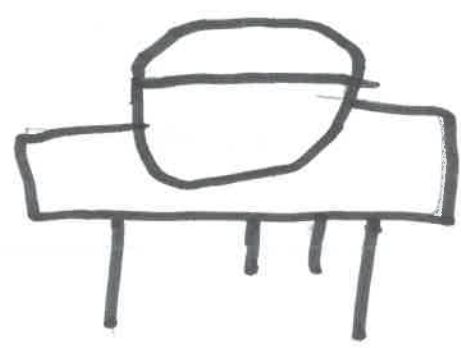
2



3



4

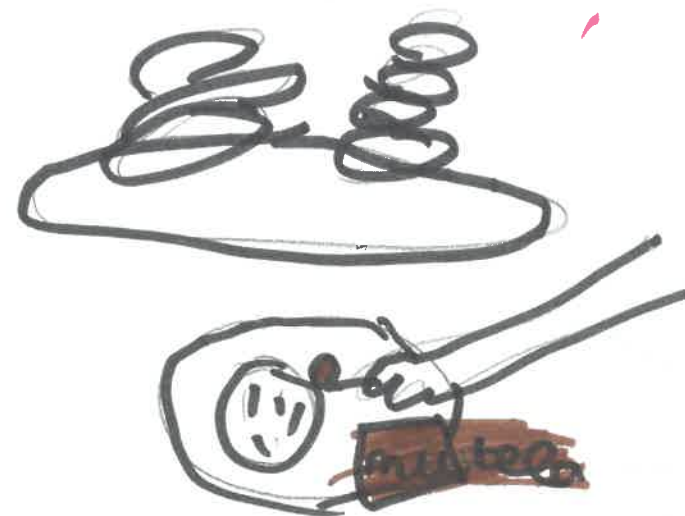


30 minutes

5



6





## IHSAN → Crêpes de Licorne au Nutella

Ingrédients - farine - œufs - beurre - lait - sucre - colorant rose.

- 1) Prendre un bol, mettre du beurre fondu
- 2) Rajouter la farine, et les œufs puis rajouter le sucre et tout mélanger
- 3) Rajouter le lait petit-à-petit en mélangeant, et rajouter le colorant rose
- 4) Laisser la pâte reposer 30 minutes
- 5) prendre une poêle, mettre un peu d'huile et faire cuire les crêpes rose.
- 6) mettre le Nutella au dessus des crêpes et les manger

glace

Strawberry | Ecole Paul Arène

fraise, Arôme

decoration, fraise

corné  
crème glace, fraise

cornet

Jus de fraise Melange,  
avec Crème liquide

du sucre mettez au frigo,  
pendant 2 h



ECOLE ELEMENTAIRE PAUL ARENE  
15 Rue Leon Blum  
13008 MARSEILLE  
Tél. 04 91 99 02 81  
Site : www.ecole-paul-arene.fr

# sandwich saumon avocat / Naïssam Paul Arène

2 pain comme des donuts du  
bourain, saumon et avocat. Tu  
commence par prendre les pains  
tu coupe en deux tu étale le  
tu met ~~le~~ l'avocat le bourain  
coupé en fine tranche et tu met dans le sandwich  
et mettre le saumon coupé.



Marvel ~~Marvel~~ amine | tème / gâteau



ingrédients

farine fraise  
mouti

ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE PAUL ARBNE  
75 rue Louis Blain  
ALBAIX FM PROVINS  
TEL: 34 47 09 82  
www.m... ..

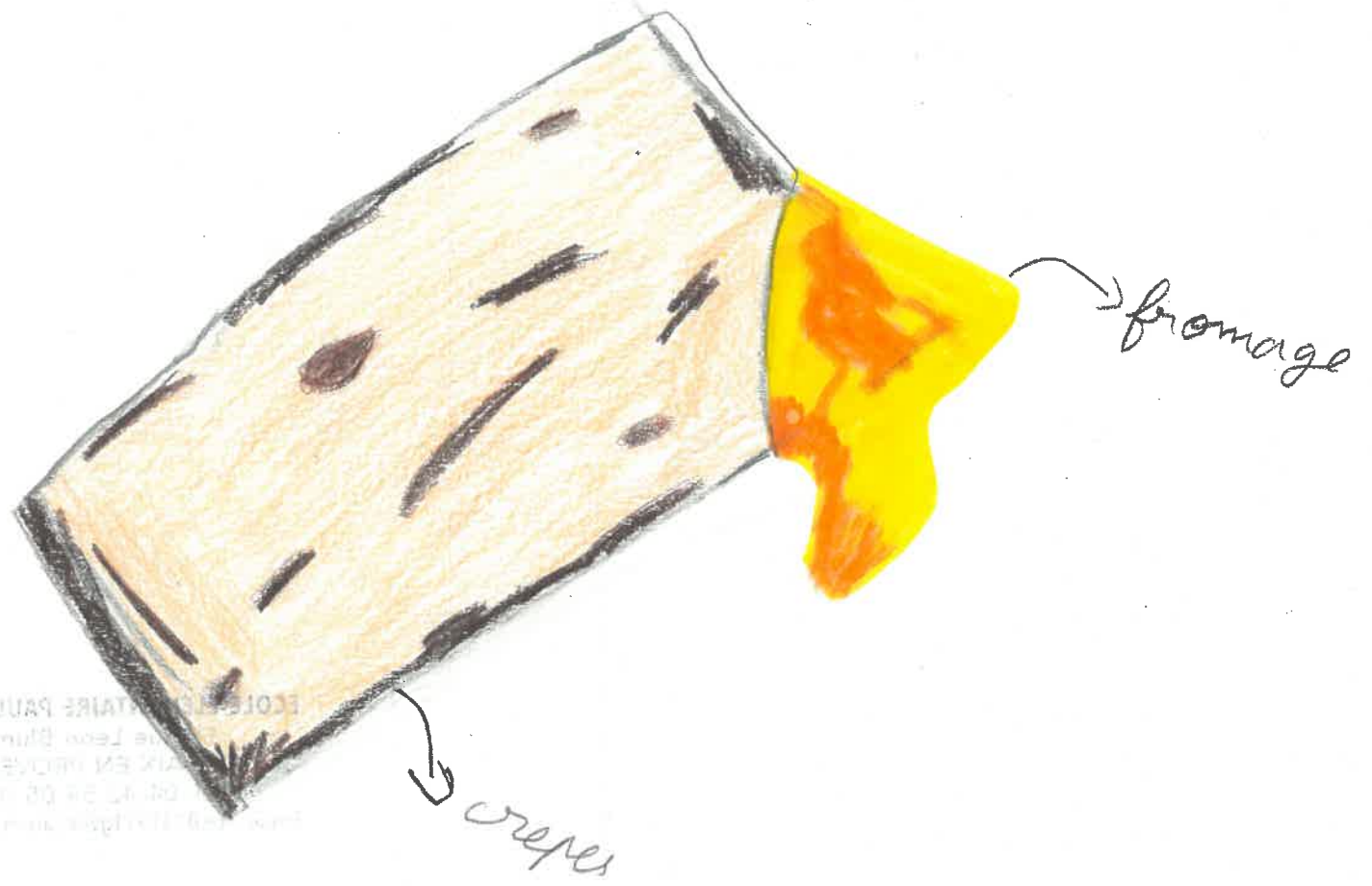
Recette

Crepes  
avec de  
fromage  
ingredients

- Farine
- oeuf
- Lait
- Sucre

Melanger la farine avec le lait oeuf, Sucre. On met au feu on met les fromages dans les crepes.

Alicia | Ecole Paul arene



# Pizza au l'égume

- ① Il faut une patte
- ② Il faut de l'étaler
- ③ Il faut mètre de la tomate
- ④ Il faut mètre du fromage
- ⑤ Il faut mètre des l'égumes
- ⑥ Il faut le mètre au four à 180.

# Pizza au l'égume



De la farine.  
des œufs du lait  
Chaud du sucre

Ussini  
Abomi



ECOLE ELEMENTAIRE PAUL ARENE  
12 Rue de la Basse  
L'Esplanade des FROISSONS  
Toussaint 1910  
L'Esplanade des FROISSONS

# École Pauline

poisson lieu noir  
environ 400 g pièce  
4 tomates  
de safran en poudre  
poivre  
sel  
huile d'olive -  
lieu noir



# GIULIANA

ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE PAUL ARÈS  
12 Rue Léo Buisson  
TOMBANEK BP 10000  
974 00 00 00  
Tel. 0 2 62 27 10 00



École Pauline

Sarah

ingrédient

une pâte à pizza

250g coulis de tomate

100g Comté râpé

deux boules de mozzarella

6 Tomates cerise

3 cul. à café huile d'olive

0,5 cul à café Origan séché

Sel, Poivre



ingrédients :

- 2 steak - 550g de brite
- 4 feuille de laitue
- 1 tomate - 1 échalote
- sel - poivre 1 cuillère à soupe de huile
- 1 cuillère à café de moutarde

Ecole Paul arène  
steak frites

Gina



Jenna  
E. Paul  
arenne

# Pate au pesto et Bassilia



Cette recette est une  
recette à ma grand-mère  
qui vient de l'Italie  
car ma grand-mère a visité  
les 4 coins du monde dont  
l'Italie

① Mettre des pâtes  
dans une casserole

② Puis dans une <sup>Poêle</sup> ~~casserole~~  
Mettre 1/2 grammes de  
pesto

③ Remuer le tout

④ Mettre un peu de  
Bassilia

Voilà

Bonne Appétit

# INGRÉDIENTS PAUL ARÉNE

## LASAGNE

- 1 PAQUET LASAGNE
- 30 IGNONS
- 1 CAROTTE
- 500 GRAMMES TOMATE
- 15 CL EAU
- 70 G FROMAGE RARÉ



ingrédient:

l'école Paul Arène

~~tarte au patate et jambon:~~

pate à feuilleté x

5 pommes de terre x

6 tranche de jambon x

Nel 2 crème fraîche x

2 oeuf x

100g emmental x

beurre x

sel, poivre

Une tarte:



mètre du beurre avant de metre tout les  
~~d'abord~~ <sup>autre</sup> metre la pate à feuilleté  
puis ~~metre~~ couper en tranche les 5 pommes  
de terre puis les metre des patate dans  
la pate feuilleté, puis faire des petits morceau  
de jambon, puis metre de la crème fraîche  
puis metre de, oeufs,  
puis metre de l'emmental, puis metre le  
sel, poivre.

école paula | arime

INGREDIENT:

- 5 cis de surrog
- une cuillère à s de miel
- ~~5 cis~~ 1 oignon
- 1 pot de crème fraîche (20cl)
- sel
- 1 escalope de poulet
- 1/2 citron
- riz



# INGREDIENTS

PAUL AREAL

## PIZZA

- PATE FEUILLET
- FROMAGE
- CHORIZO
- SALADE
- SOUS-ROUJ

CHAMPION

FINI



# PIZZA



Pizza Margherita

- 1 pâte à pizza
- 1 gousse d'ail
- coulis de tomate
- mozzarella
- basilic
- origan
- sel
- poivre

- Mettre au four pendant 20 minutes à 220°



Itali



# Pain Strabe

- 1) Mettre la semoule extra fine dans le robot. Mélanger avec le sel et le sucre.
- 2) Rajouter les blancs d'œufs et le beurre fondu, mais gardez les jaunes d'œufs.
- 3) Laissez fondre le cube de levure dans l'eau puis une fois que c'est fait rajouter-le.
- 4) Puis ajouter le lait petit à petit. 😊😊😊😊

- 5) Laissez mixer jusqu'à ce que la pâte ne colle plus du tout.
- 6) Laissez reposer au moins 1h ou +, il faut que la pâte monte.
- 7) Mettez de la farine sur le plan de travail, puis prenez des petits morceaux de pâte et faites en des boudin. Puis enroulez-les en forme d'escargot.
- 8) Rajoutez les jaunes d'œufs pour que cela soit doré ainsi que le sesame.
- 9) Puis mettez-les au four à 180°.
- 10) Dégustez-le.

## Ingredients

## NOTES

1kg de semoule extra fine.  
 1 càs de sel  
 3 càs de sucre  
 2 blanc d'œuf  
 50g de beurre fondu  
 40cl d'eau tiède  
 1 cube de levure  
 30cl de lait tiéd.  
 Graine de sesame  
 Robot

## trackers

WATER

WORKOUT

10.000 STEPS

MEDITATE

HOUSE WORK

HEALTHY FOOD

NO SPEND

## GOALS

\* et  
 \* Voilà  
 \* De la  
 \* part de  
 \* Alya



YES GIRL



# PANNA COTTA



## Ingrédients

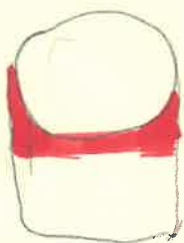
- 50 cl de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine
- Coulis de fraise

• 75 g de sucre

• 1 gousse de vanille

## Préparation: 10 min

- ① Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide. Mettre la crème, le sucre, les graines de vanille grattée et la gousse dans une casserole et faire chauffer, jusqu'à ce que le mélange frémit.
- ② Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et pressées entre vos mains et mélanger bien.
- ③ Verser dans des coupelles ou des verrines puis réserver au frais pendant au moins 4 heures pour faire prendre le mélange. Servir avec un coulis.



# La recette Spécial

Maman



## Étapes de la recette

1. Mixez les biscuits et les grains de sésame ou en écrasant avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une poudre, puis ajoutez le beurre fondu, mixez encore.
2. Tassez cette préparation dans le fond de votre corde ou moule à tarte, réservez au frigo.
3. Fouettez le mascarpone, la crème et la vanille, bien froter, puis ajoutez le sucre lorsque le mélange épaissit. Vous devez obtenir une texture de chantilly, bien ferme.
4. Rincez les fraises, enternez les queues et coupez les en 2 dans la longueur.
5. Montez la tarte : garnissez le fond de tarte dans un moule d'une couche de crème, puis disposez les fraises dans le fond de la tarte que vous préférez.

## Liste des ingrédients

- 200g de biscuits salés ou spéculats etc.
- 50g de beurre ou margarine fondu.
- 1 cul. à soupe de graines type chia, lin, Tournesol (Facultatif)
- 500g de fraises
- 1 carton bio
- 250g mascarpone
- 150 mL de crème liquide entière
- 1 cc de vanille en poudre ou sucre vanillé
- 50g de sucre

12h00

au

figes



Cherry balls

200 g de Madjarella rapé

Un oeuf

30 g de Maizema

Comment préparer

Mélange tous les ingrédients

Puis trempe dans l'huile jusqu'à

que ce soit doré.

La chêné Chunchy - cocher

MAIZANA



oeuf

# TIRAMISU SPECULOS

## Ingredients

30 Biscuits

250g de mascarpone

3 œufs

75 g de sucre en poudre

1 tasse de café fait et froid

1 cà soupe de cacao en poudre

1) Séparez les blancs des jaunes d'œufs

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre

dans un saladier jusqu'à

qu'ils blanchissent ajouter la mascarpone bien remuer

pour obtenir une crème lisse

de côté montez les blancs

en neige avec un batteur mélangez la préparation de mascarpone avec les blancs en neige délicatement

3) Remplissez les gâteaux dans le café puis faire une étage de biscuits

puis une étage de crème

Recommencez une 2ème fois

Puis laissez refroidir au frigo pendant 12 H AVANT de servir

avec du cacao

# La tarte au sucre ardennoise

Pour une tarte au sucre  
cuisson : 20 minutes

## Ingédients

- 250 g de farine
- 3 gros œufs
- 125 g de beurre fondu
- 1/2 cube de levure
- Un peu de lait (pour la levure)
- 3 à 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Crème fraîche entière épaisse ou semi-épaisse
- Sucre en poudre.



## Étapes

1. Battez la farine, le beurre fondu, les œufs, le sucre, la levure délayée dans le lait tiède pour obtenir une pâte homogène
2. Couvrir d'un film ~~plastic~~ plastique et placez au frais (rebord de fenêtre à l'extérieur ou cave)
3. Beurrer un moule et mettre la pâte. Bien la répartir avec une fourchette.
4. ~~Répartissez~~ faites chauffer le four à 200°
5. Répartissez la crème fraîche sur presque toute la surface à 2/3 cm du bord en couche un peu épaisse, recouvrez généreusement de sucre en poudre
6. faites cuire pendant environ 20 min. Surveillez qu'elle soit bien dorée et rendez-vous pour le goûter ! À déguster chaud, c'est meilleur

LEVURE



SALUT

SALUT

FARINE



Crème au beurre

deux blancs d'œufs  
110 gr beurre  
60 gr de sucre

25 gr purée de myrtille

muffin 50 gr farine

50 gr de crème

20 gr de sucre un œuf  
un sachet de levure

SUCRE



# COOKIES

farine	180 g
sucres en poudre	85 g
sucres vanillés	1 sachet
levure chimique	1/2 sachet
beurre	75 g
œuf	1
pépites de chocolat	100 g
sel	1 pincée

Save

C  
O  
O  
K  
I  
E  
S

- ① Lors le beurre du réfrigérateur quelques minutes avant de commencer la recette, de manière à ce qu'il soit un peu mo.
- ② Préchauffe le four à  $180^{\circ}\text{C}$  (thermostat 6.)
- ③ Dans un récipient, mélange la farine, la levure, le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis le sel. Incorpore ensuite l'œuf battu et le beurre ramolli.
- ④ Une fois le tout bien mélangé, ajoutes-y les pépites de chocolat.
- ⑤ Forme des petites boules de pâte et dispose-les sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- ⑥ Enfourne pendant 10 à 15 minutes.
- ⑦ 😊 dégustez-le



# LE GÂTEAU DE GLACÉ CITRON - framboises De ma mère.

## INGRÉDIENTS

- 160g de farine
- 150g de sucre
- 1 sachet de levure
- 3 Oeufs
- 1 jus de citron et son zeste
- 100g de framboises
- 125g de beurre demi-sel

## Comment préparer.

Préchauffer le four à 160 degrés. Bâtonner les oeufs en omelette puis incorporer le sucre. Bâtonner jusqu'à ce le mélange

blanchisse. Incorporer le beurre fondu et mélanger. Ajouter la farine et la levure. Quand le mélange de la pâte est bien ajouter les framboises coupé en deux. Au four à 160 degrés pendant 45 min. Piquer avec la pointe d'un couteau.

- 1) FARINES
- 2) SUCRES
- 3) SUCRE VANILLE
- 4) LAIT
- 5) OEUFS

Si vous rajoutez de la levure ça vous fera des panqueque

- 1) METTEZ LA FARINE DANS UN BOL.
  - 2) FAITES LA MEME CHOSE.
  - 3) METTEZ LE LAIT. AUSSI
  - 4) CASSEZ LES OEUFS ET METTEZ DANS LE BOL.
- ET CA VOUS FERA DES CRÊPES!

Mini  
CRÊPES



# LES CRÊPES!

dans un saladier  
battre 2 œufs. Mettre  
250 grammes <sup>de</sup> farine petit  
à petit. Ajouter  $\frac{1}{4}$  de lait et  $\frac{1}{4}$   
d'eau. Une pincée de sel et une  
cuillère à café de fleur d'oranger.  
Laisser reposer la pâte  
une heure. faire cuire les crêpes  
dans une poêle chaude avec  
de l'huile. Les manger avec  
du sucre, de la confiture ou  
du Nutella.

# Les Flottantes

miam!

- 6 œufs
- 3/4 litre de lait
- 200 g de sucre
- Pincée de sel
- sucre glace
- caramel

humm...

BON



APPÉTIT

- Battre les blancs très fermes avec la pincée de sel et le sucre glace (quand ils sont presque montés).
- Sucre avec 50 g de sucre.
- Faire cuire dans un moule un caramel avec 75 g de sucre.
- Y verser les blancs battus et faire cuire au bain-marie 45 min.
- Faire une crème anglaise, sucrée avec le reste de sucre.
- Démouler sur un plat creux et mapper avec la crème.
- Pour démouler, plonger 30 sec le récipient dans l'eau chaude.



- ① cassez 4 oeufs, ajoutez 150g de sucre et un sachet de levure et 80g de farine
- ② ajoutez 200g de chocolat et 120g de beurre fondu.
- ③ mettez dans un moule et au four pendant 30 minutes à 180°.

# GATEAU AU CHOCOLAT

Je ferai déjà des spaghettis à

la bolognaise. Pour 4 personnes.

Faire revenir deux oignons éminés dans une poêle chaude avec un peu d'huile pendant 4, 5 minutes à feu doux. Rajouter 300g de viande

de bœuf hachée et faire cuire 3 minutes.

Rajouter 500 ml de

sauce tomate et réchauffer à feu doux. Salez

poivrez.



A part dans une casserole de l'eau bouillante salée. Mettre 500g de pâtes (spaghetti) et faire cuire le temps indiqué sur l'emballage. Le goûter à la fin de la cuisson. Puis mélanger les pâtes et la bolognaise, rajouter un peu de parmesan râpé et servir.

# Riz au pavlon

- Riz
- pavlon
- champignon
- lait de coco
- poulet



## Recete

Faire revenir les morceaux de poulet avec un peu d'huile. Ajouter les pavlons rouge et jaune couper en lamelle. Emincer les champignons frais de pois, sel, poivre. Laisser cuire à feu doux. Et verser une petite quantité de lait de coco. faire cuire du riz à part puis incorporer le tout.

Bonne Appétit

MA RECETTE  
de FAMILLE<sup>2</sup>

- 260 g de farine
- 1 1/4 cup + 2 tbs of plain flour
- 100 g de sucre
- 1 1/4 cup of sugar
- 1 pincée de sel
- 1 pinch of salt
- 1 cuillère à soupe de sucre vanille
- 100 g de beurre mou
- Sabler Mix the dough until you unit get a sandy consist
- 1 œuf



1



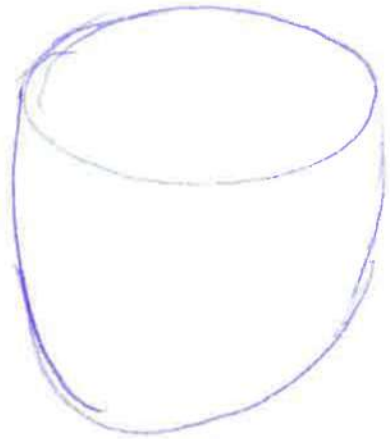
2

mélanger les ingrédients



3

4



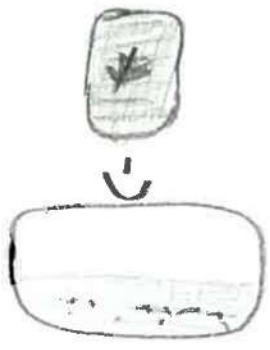
## Spaghetti pesto

- huile
  - sel
  - parmesan
  - ail
  - ~~poivre~~
  - pignons de pin
  - basilic
  - pecorino (piquant)
  - spaghetti
- 

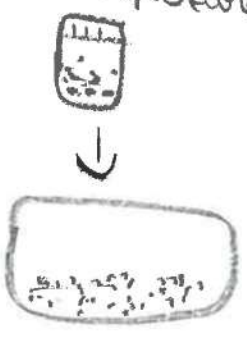
- 1) Faire cuire les pâtes
- 2) Dans un bol, écraser le basilic avec l'ail et les pignons jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 3) Ajouter de l'huile dans le mélange petit à petit avec les fromages.
- 4) Mélanger les pâtes au pesto et servir.

1)

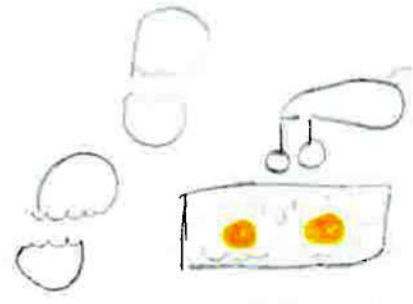
fasine



chapeleine



2)

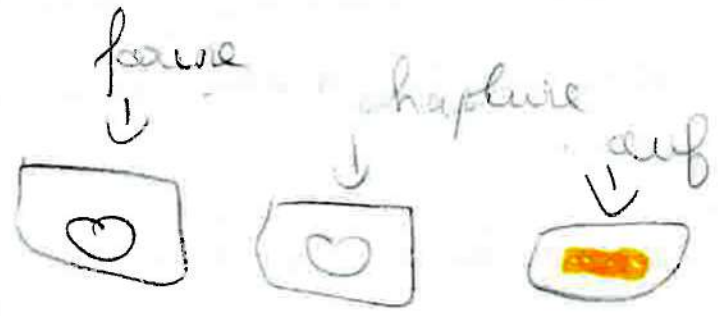


3)

maguella



4)



5)



~~chapeul-ure~~

6)

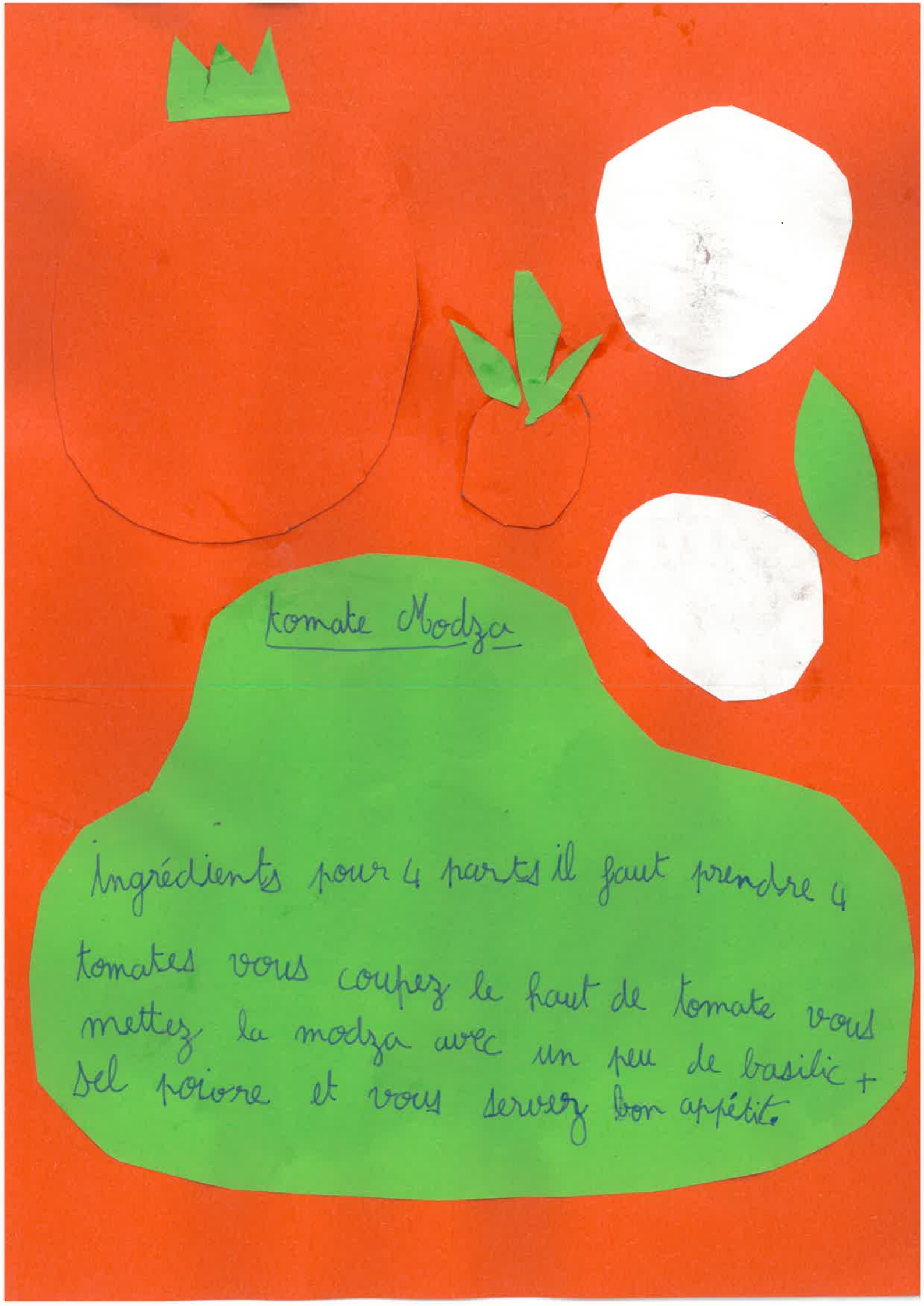


## Coeur fondant au fromage

---

- farine
- chapelure
- mozzarella
- œufs
- huile d'olive
- sel.

- ① Mettre la farine dans un bol et la chapelure dans deux bols différents.
- ② Battre l'œuf dans un autre bol.
- ③ Couper la mozzarella en forme de cœur.
- ④ Tremper les cœurs dans la farine puis dans le mélange d'œuf.
- ⑤ Ajouter la chapelure et mettre un peu de sel.
- ⑥ Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et les faire dorer.



tomate Modza

ingrédients pour 4 parts il faut prendre 4  
tomates vous coupez le haut de tomate vous  
mettez la modza avec un peu de basilic +  
sel poivre et vous servez bon appétit.

# Gnoccis à l'Italienne de mamman

- ingrédients
- du beurre
  - 400g de gnocchis
  - 1 aignon
  - de l'huile d'olive
  - 2 gousses d'ails
  - 2 cuillères à soupe de tomate concentré
  - 240g de crème fraîche
  - 1 boule de mozzarella
  - du parmesan et du basilic

← TOMATE

Pour 2 personnes

GNOCCHIS

PARMESAN

BASILIC

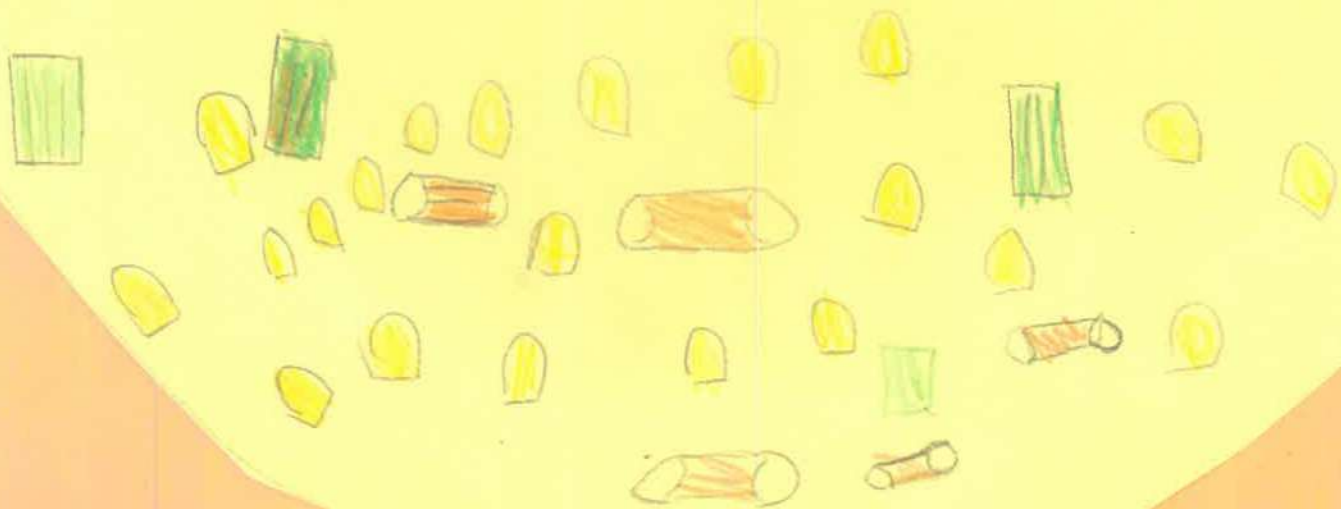
MOZZARELLA

TOMATE CONCENTRÉ

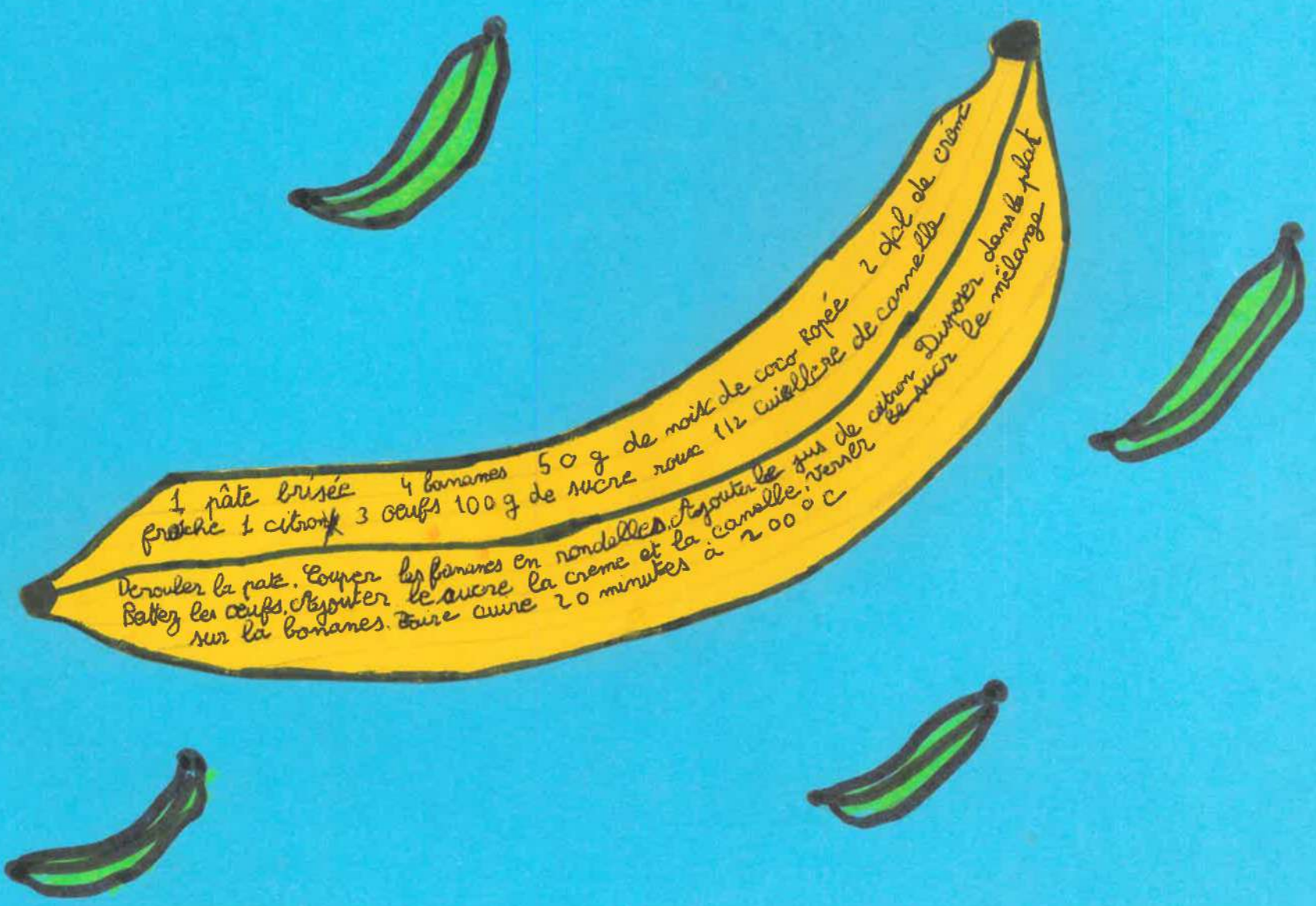
Pour commencer, dans une poêle chaude beurrer faire revenir les gnocchis et poignon dans un peu d'huile d'olive. Puis ajouter les 2 gousses d'ails. Attendez 5 minutes avant d'y mettre les 2 cuillères à soupe de tomate concentré. Ajouter les 240g de crème fraîche et mettre dans la poêle la boule de mozzarella et attendre quelle fonde pour y rajouter le basilic. Et pour finir le parmesan. Bon Appétito!

# La salade de maïs, de concombres et de sarrimis

Il faut: 500g de concombres, 300g de maïs, 200g de sarrimis, de la mayonnaise et un saladier. D'abord coupez des morceaux de concombres et de sarrimis en petits cubes. Ensuite ajoutez deux cuillères de mayonnaise et mélangez. Et pour finir mettez la salade au frigo.

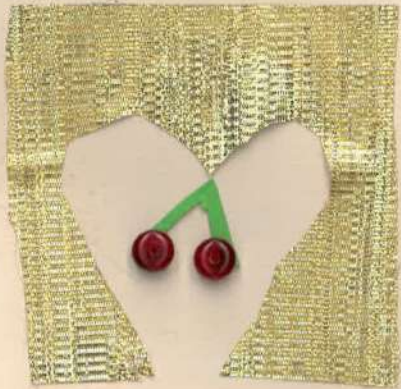


# Recette de la tarte à la banane

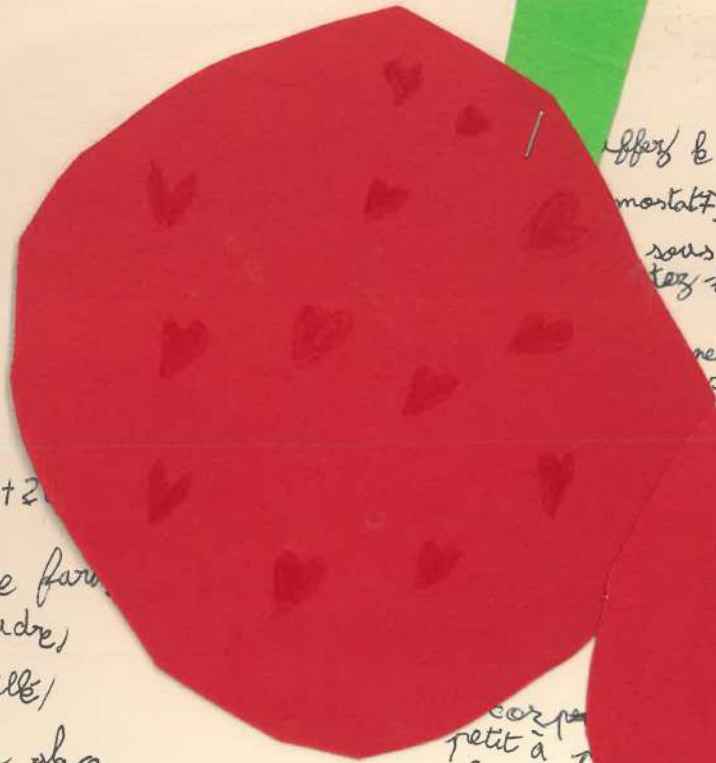


1 pâte brisée fraîche 1 citron 3 oeufs 4 bananes 50 g de noix de coco râpée 1/2 cuillère de cannelle 2 qst de crème sur la banane. Disposer dans le plat le sucre le jus de citron le sucre la crème et la cannelle. Verser le mélange. Faire cuire 20 minutes à 200°C





40g de beurre non salé + 2g  
pour le moule, 100g de farine,  
60g de sucre en poudre,  
1 sachet de sucre vanillé,  
1 pincée de sel, sucre glace  
600g de cerises fraîches ou surgelées,  
4 œufs, 20cl de lait

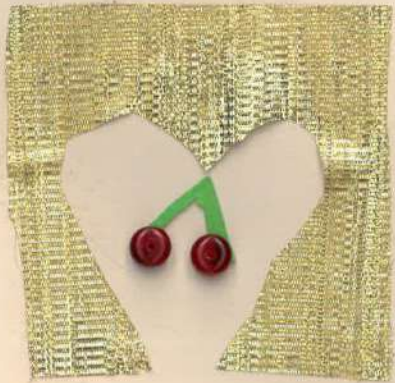


corp  
petit à 7  
le beurre  
ranger le  
mettez au four  
↑↑↑ laissez à 180°C  
↑↑↑ saupoudré de sucre glace.  
↑↑↑  
lait  
gâteaux  
plat,  
at d  
10% puis  
20 mn.

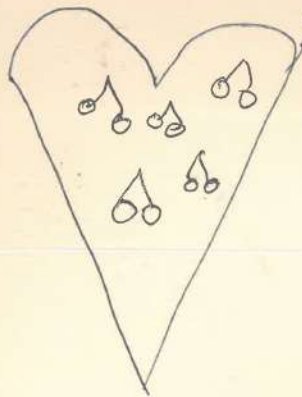
↑↑↑ laissez le four  
montant). Lavez  
sous un filet  
d'eau et 90  
↑↑↑ traiches

↑↑↑ melle  
↑↑↑





40g de beurre ~~non~~ sel + 20g  
pour le moule, 100g de farine,  
60g de sucre en poudre,  
1 sachet de sucre vanillé,  
1 pincée de sel, sucre glace  
600g de cerises fraîches ou surgelées,  
4 œufs, 20cl de lait



Préchauffez le four à  
(thermostat). Lavez rapidement les  
cerises sous un filet d'eau fraîche,  
équeurtez-les et goûtez-les.

Personnellement j'enlève les  
noyaux, ~~mais~~

Faites fondre les 4g de beurre  
dans une petite casserole à  
fond épais. Mélangez dans  
un grand bol la farine, le sel,  
le sucre, et le sucre vanillé.

Incorporez les œufs peu à peu puis le lait  
petit à petit en continuant de mélanger. Ajoutez  
le beurre fondu. Beurrez généreusement le plat,  
rangez les cerises puis versez le plat à clafoutis.  
Mettez au four pendant 10 mn à 210° puis clafoutis.  
baissez à 180° et cuisez encore 20 mn.  
saupoudrez de sucre glace.

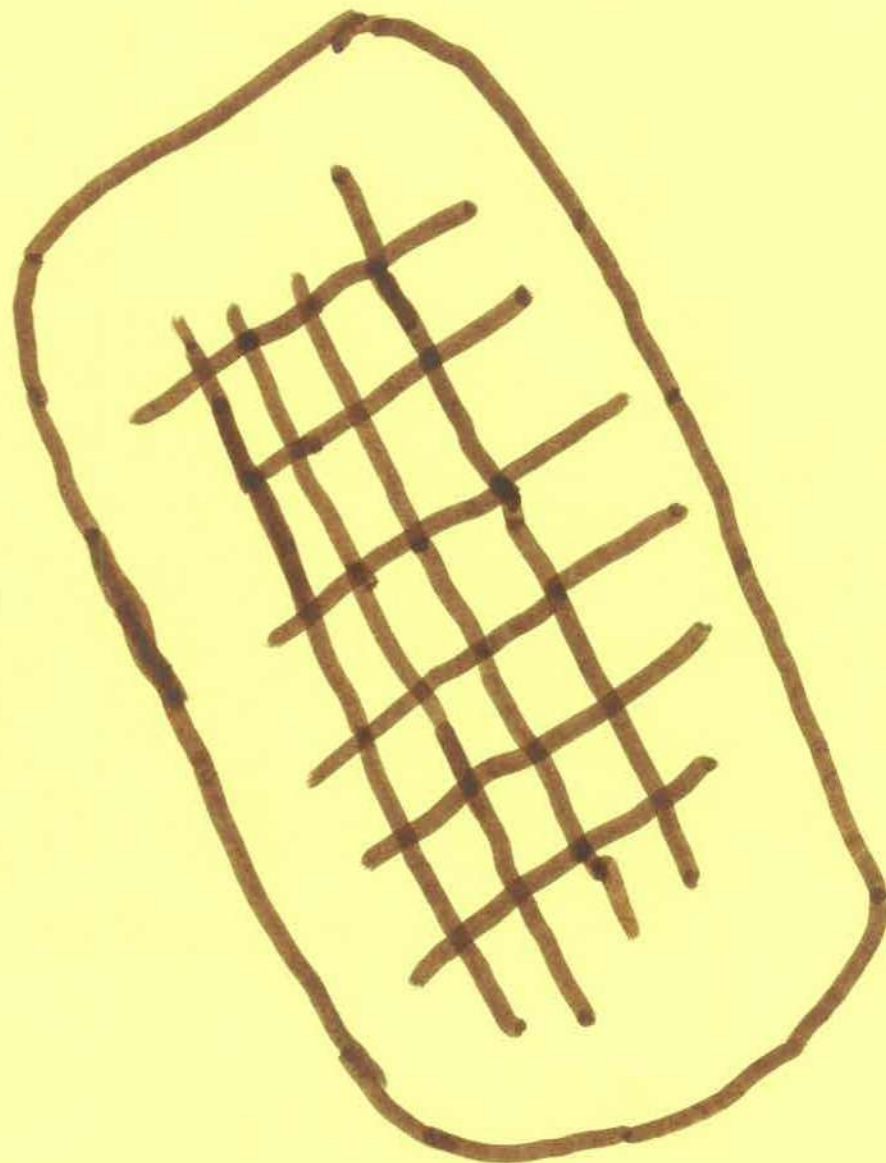
9701 LA RÈNE

Ramimn

TACO

INGREDIENTS

- pain Tacos
- 200G POULET
- FRITE
- MA YONNAISE



ALLEN crepe

ingredient

FARINE

3 OUF

SUCRE

lait

Farine + Ouf  
Sucre

melette  
et Faire cuire au four

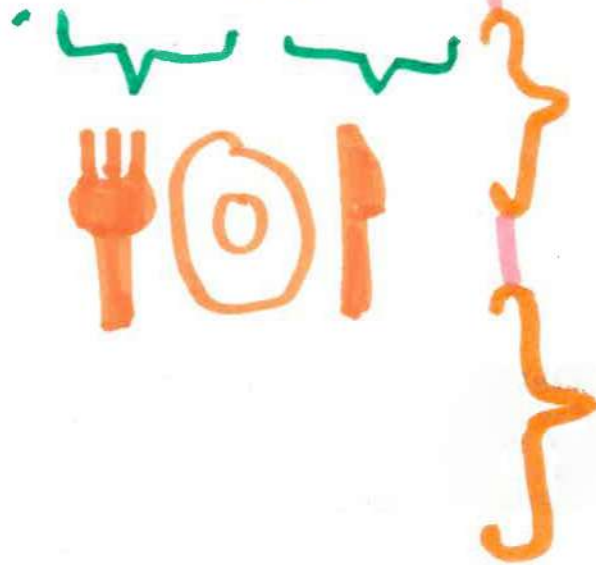
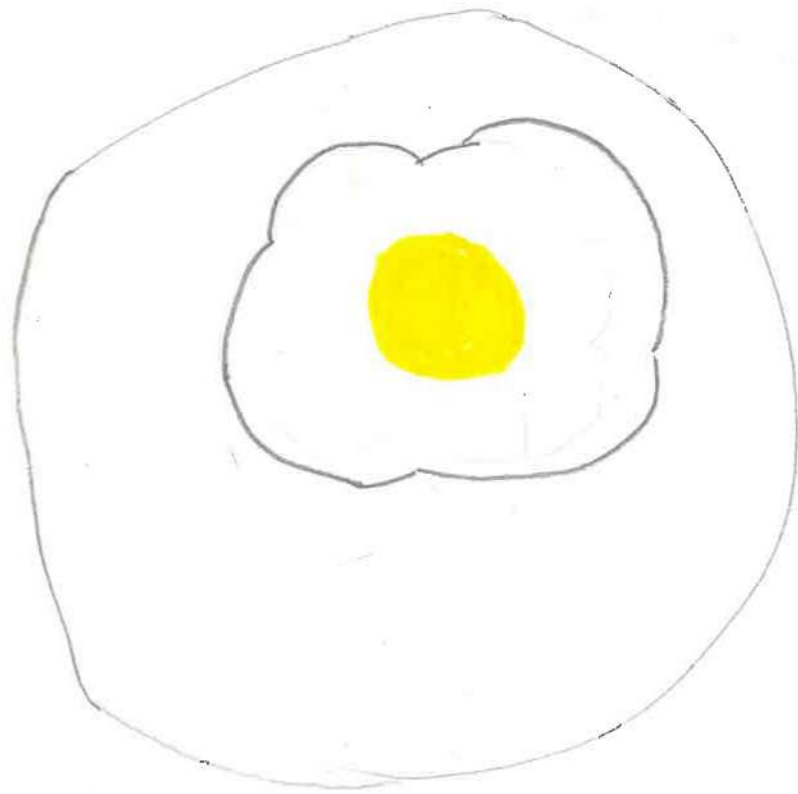


# Oeuf

l'école Paul Arène

Mère  
♥

Il faut casser  
un œuf le  
même dans une  
poêle même  
de l'huile du  
sel lesser cuire  
puis mettre dans  
une assiette



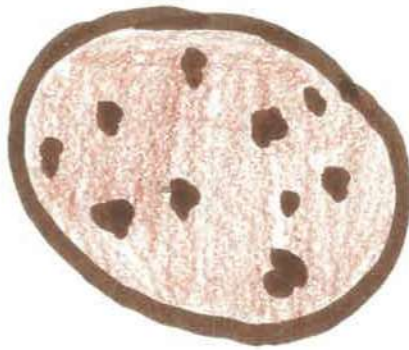
Ingrédient

Lait, œuf,  
farine, chocolat,

l'école : Paul Arène

Yasmine

cookies



# Ingredients de la salade

Blendra

Il faut laver des tomates et tu les coupes  
après il faut laver ~~les~~ <sup>feuille</sup> ~~salade~~ <sup>feuille</sup>  
après tu lave les concombres tu  
les coupes ent rondelle et après tu  
prend les olives et tu mes  
la sauce \* FIN.



PAUL ARÉNE  
PÂTE AU LAIT

amela  
PAUL  
ARÉNE

INGRE DIENTS:

- PÂTE 500G
- 1L LAIT
- SEL





# Pâtes

Ingredient

Pour faire des pâtes il faut 100g de semoule fine, 100g de farine, 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 5g de sel.  
Prévoir une petite quantité de farine et d'eau tiède pour la mise au point.

l'école Paul Arène

Amel



ingrédients

farine 50g

sucre 20g

3 oeufs

~~cacao de~~  
chocolat

un verre  
de lait

Crème  
chantilly

550 ml de crème entière

50g de sucre glace

recette

mélanger

toutes les ingrédients

puis

mélanger

dans des

moule

à cupcakes

mettre dans

le four à

180°C

180°C

gravi

# cup cake au chocolat

pour

école  
paul  
parénes

Classe  
CE2  
CE1A8



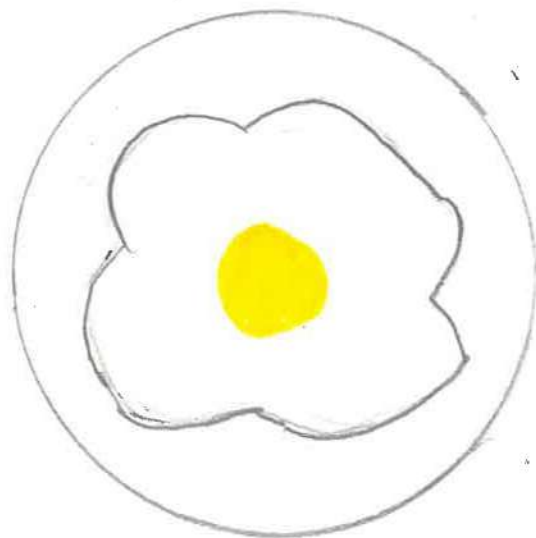
# oeuf

- faut casser un oeuf
- le mettre dans une poêle
  - avec de l'huile
  - un peu de sel
  - le laisser cuire et les

Prêt

l'école Paul Ariane

## BONNE APETIT



{ zikomba  
♥

comment faire un jus de citronnade

1,5L d'eau deux petit citron vert,

1. un moyen citron jaune.
  2. un saché sucre vanille
- 200g de sucre mormal

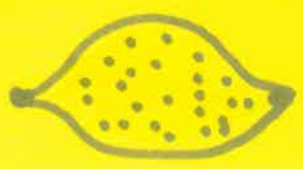


comment préparé  
je presse les 3 citrons  
après j'enlève les côtes des citrons

j'enlève les graines  
je mise les trois citrons



quand je vois plus la pot des citrons  
nous pourrons arrête la machine est on le  
mes dans une assiete avec des petits trous  
trous et un grand bol est ramverse le  
jus de citron et on mes 200g de sucre et  
voilà!



# Recette des crêpes<sup>1</sup>

- 1/2 l de lait
- 1/4 KG de farine
- 2 œufs
- 1 C/C d'huile

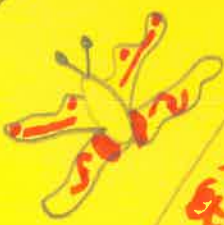
Parfum (rhum ou fleur d'orange...)  
dans un mixeur mélanger le lait -  
les œufs - la farine - en dernier l'huile et le  
parfum choisi. et laisser reposer 1/4 à 1/2  
heure faire chauffer la poêle avec  
un peu de beurre.

Prendre une couche de pâte la verser  
dans la poêle chaude en une 2 minute  
face la retourner 30 s sur l'autre face.  
recommencer autant de fois que  
nécessaire jusqu'à ce qu'il  
n'y ait plus de pâte.  
Déguster chaude avec de la salade  
de la crème de marron de la confiture  
à tartiner

Bon appétit



Pain de  
mie  
chedar  
Du jambon



Dans un appareil avec fromage.  
On prend une assiette.  
On pose le pain de mie, le  
chedar et le jambon dessus.  
Je mets la deuxième  
tranche de pain de mie  
Ensuite je mets un appareil à  
coque mozzarella  
Je branche l'appareil  
Et quand maman vérifie que  
celui-ci est assez chaud  
y'a attendés min  
C'est prêt bon appétit!



# La Crêpe



## Ingredients

farine 250g - moitié d'un litre  
de lait 1/2 litre sucre 100g œufs 5 sel 1 pincée  
beurre fondu 50g  
dans un saladier avec  
mélange. et verser le ml et le sucre 2 Faire un petit au  
ciment, ajoutez le lait les œufs - 3 me mélangez douc  
en mix. le beurre le sel refroidir mélanger bien 4-Ajouter

crêpe dans une tôle d'acier légèrement huilée. Verser une patelle  
de pâte dans la poêle, laisser un moment de repos sur le feu et quand la  
tour de crêpe se colore en rouge, retourner sur le feu et quand la  
face est cuite en environ une minute est temps de la retourner  
sur l'autre face. Recommencer avec le reste de la pâte et la  
côté et la  
de la crêpe



Zoe  
Durand  
Khong

# Recette Gâteau aux Fraises ♥



Pour 4 personnes.

- Ingrédients :
- 50g de sucre en poudre
  - 750g de fraises
  - le jus d'une orange
  - 4 feuilles de gélatine
  - 300g de fromage blanc à 20% de MG
  - 3 blancs d'œufs
  - 20 boudoirs.

1. Rincez les fraises, essuyez-les et équeutez-les. Coupez la moitié des fraises en lamelles et mixez l'autre moitié.
2. Faites chauffer le jus d'orange sans aller jusqu'à l'ébullition.
3. Hors du feu, mélangez les fraises mixées au jus d'orange. Préservez un peu de coulis pour y tremper les biscuits. Incorporez la gélatine dans la préparation encore chaude, puis mélangez jusqu'à ce qu'elle se soit complètement dissoute. Laissez refroidir et ajoutez le fromage blanc.
4. Montez les blancs en neige en versant le sucre à la fin pour bien les sécher, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.
5. Trempez les boudoirs dans le coulis réservé. Dans un plat à charlotte ou dans une tartinier, monter la charlotte en alternant les boudoirs, la mousse de fraises et les lamelles de fraises. Placez dans le réfrigérateur pour 3h au moins.
6. Démoulez et servez bien frais.

Bon appétit!! ✨★





# Recette de Beignet au pomme

de ma maman

## Ingrédients

- farine 250g
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- huile

## Pour la pâte =

Mélangez la farine, la levure, les œufs, le sucre vanillé. Incorporez doucement le lait. Coupez les pommes en rondelles. Trempez les pommes dans la pâte. Faites chauffer l'huile et placez les pommes avec la pâte dans la poêle d'huile chaude. Lorsque les Beignets sont dorés des deux côtés, déposez sur du sopali et saupoudrez de sucre.



## Recette de tarte aux pommes de mon papa

- une pâte feuilletée.
- 4 pommes.
- Compote de pomme (2 cuillères à soupe).

Étalez la pâte dans un plat.

Y déposez la compote de pomme et le l'étaler sur la pâte -

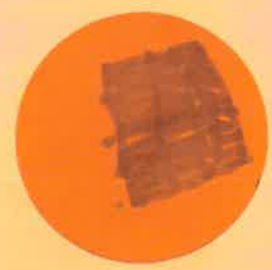
placez les pomme découpé en tranches.

♣ Saupoudrez de cannelle.

Enfourner au four 180° degré et laisser cuire 20 min.

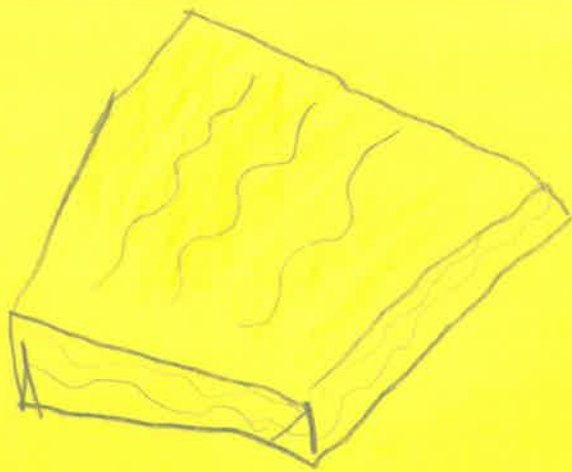


# Les crêpes de marie chrétine



Dans un saladier  
mettre 250 g de farine, 3  
œufs, une cuillère à soupe d'huile  
et une pincée de sel.  
Mélanger puis ajouter 600 ml  
de lait petit à petit.  
Laisser reposer 1 heure.  
Dans une poêle, faire cuire la pâte à  
Crêpes (quantité 10 à 12 crêpes).





### Bolognoise

Couper un oignon et un légumes de saison  
en dés de 5x5x5 mm. faire revenir  
oignon et légumes dans 2CS  
d'huile d'olive ajouter une pincée  
de sel lorsque les oignons <sup>de cuisson</sup>  
sont transparents ajouter <sup>en</sup> <sup>un</sup>  
petit la viande et hachés dans  
le mélange ajouter paprika  
fumée épice tunisienne et  
origan puis ajouter coulis de  
tomate faire cuire jusqu'à  
que les légumes soit fondus  
et rajouter ce de l'eau si besoin  
faire une béchamel. Dans un  
plat déposer une couche de bec-  
hamel. Alterner une couche de pâtes  
une couche de bolognoise puis  
une couche de béchamel.



TORTILLA  
au fromage de Terre



Bonne Appétit

2



## Ingredients

1 œuf

85g Sucre

85g Beurre doux

150g de Farine

100g de pépites de chocolat

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à café de levure chimique

1/2 cuillère de sel

① Laisser ramolir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre

② Ajouter l'œuf et le sucre vanillé

③ Versez progressivement la farine, la levure, le sel et les pépites. Mélangez bien

④ Beurrez une plaque allant au four. Avec une cuillère à soupe ou à la main, formez des noix de pâte d'environ 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir

BON APPÉTIT



# Choco Chip Cookies

150g de pépites de chocolat  
125g de sucre roux  
125g de sucre  
200g de beurre  
1 œuf  
1 petite cuillère de sucre vanille  
1 pincée de sel  
300g de farine

Mélanger les sucres, le beurre doux,  
la vanille et le sel

Ajouter l'œuf et mélanger encore

Ajouter la farine, mélange avec une spatule  
ensuite ajouter les pépites de chocolat

Faire des boules de pâtes et place sur une  
plaque à pâtisserie.

Faire cuire à 180°C pendant 8-10 minutes

Les cookies doivent devenir bruns

Laissez les refroidir et goûtez les!

Bon Appétit !!

# RECETTE DES COOKIES

pour une trentaine de cookies

## INGRÉDIENTS :



- 180 g de beurre mou - 5 g de levure chimique -
- 120 g de cassonade - 150 g de chocolat haché
- 1 œuf - 150 g de mélange de noix
- 180 g de farine - 1 pincée de sel

## RECETTE



- ① Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre.
- ② Ajouter l'œuf et mélanger
- ③ Ajouter la farine et la levure et mélanger
- ④ Concasser le chocolat et les noix et ajouter au reste. Mélanger.
- ⑤ Sur une plaque de cuisson former des boules.
- ⑥ Faire cuire 12 minutes à 170° C

**MIAM MIAM!!!**



# tiramisu de maman

pour 5 personnes

ingrédient n°1  
29 boudoirs

ingrédient n°4  
62,5g de sucre en  
poudre

ingrédient n°2  
208,3g de Mascarpone

ingrédients n°5  
1 tasse de café

ingrédient n°6  
2 c. à soupe de  
cacao pâtisseries

ingrédient n°3  
2 oeufs

① Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre. Battez les blancs en neige bien ferme. Ajoutez le mascarpone aux jaunes puis délicatement les blancs

② Versez le café chaud dans une assiette creuse ajoutez 1 c. à café d'eau, 2 de sucre et laissez refroidir

③ Trempez les biscuits un par un dans le café et déposez dans un plat pour la première couche et recouvrez avec la moitié de la crème Mascarpone

④ Recommencez l'opération une fois. Saupoudrez de cacao et recouvrez de film alimentaire. Réservez au réfrigérateur au moins 3 heures

2 œufs.  
1 verre de lait  
1 demi verre de lait  
1 verre de sucre  
sucre vanillé  
2 verres de farine  
levure chimique  
2 cuillère de chocolat poudre

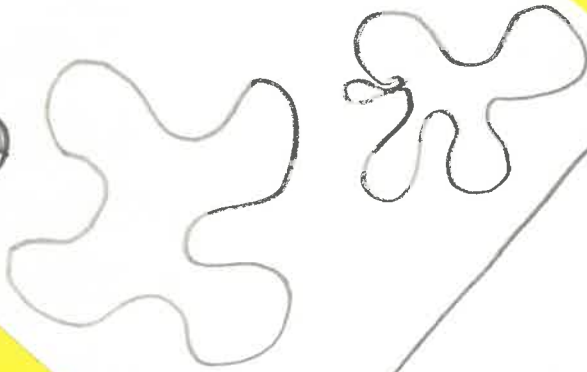
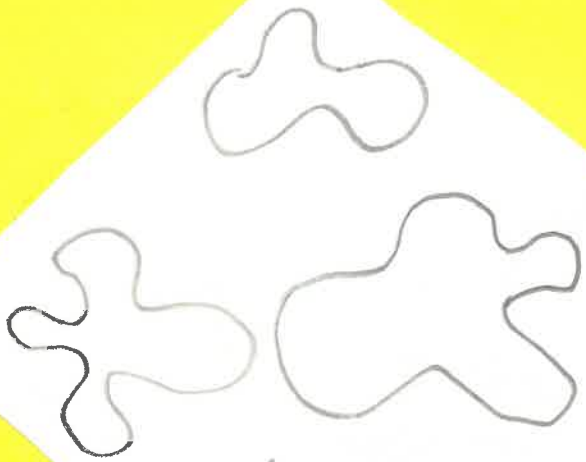


gâteau au chocolat

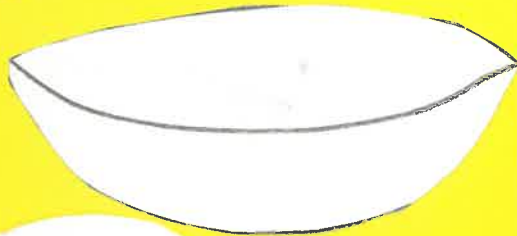
# Le Tiramisu de ma maman

- 24 boudoirs, 3 œufs
- 3 càs. de sucre semoule
- un sachet de sucre vanillé
- 250g de mascarpone
- 2 càs. de cognac
- cacao en poudre
- du café fort.





sucre



### Le pain perdu

1 c à s. sucre, 1 sachet de sucre vanille, 1 noix de beurre.  
6 tranches de pain,  
1 œuf, 1 œuf battu, 1 c à s. lait, le sucre et le sucre  
vanille. ② coupez les bouts de pain en deux dans le sens de la diagonale.  
③ Trempez rapidement les demi-bout de pain dans mélange. ④  
Laissez les dans une poêle avec une noix de beurre. 1 minute  
environ de chaque côté.





## Les sablés



Ingredients :

pâte :

250 g de margarine ramolie

2 jaune d'œufs.

100 g de sucre glace

100 g de maizena

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 sachet de levure

farine

décoration : de la confiture d'abricot

préparation : dans un récipient, on mélange la margarine avec les œufs, le sucre vanille, sucre glace, on ajoute la maizena après la levure chimique et la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable ; sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte de l'aide du rouleau à pâtisserie puis découper en étoiles à l'aide d'un emporte pièce à sablés.



- les disposer sur une plaque, les enfourner à 180°C pendant





15 à 20 min, puis les retirer et  
les laisser refroidir.  
coller deux pièces par avec de la  
confiture d'abricot.

BONNE APPÉTIT



SouNDous CP  
Ecole Château Double





# TARTE AUX POMMES

ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 6 pommes
- 30 grammes de beurre
- un sachet de sucre vanillé



- Eplucher et découper 4 pommes en morceaux
- les mettre dans une casserole avec un ou deux verres d'eau. Quand les pommes ramollissent ajouter un sachet de sucre vanillé
- Pendant que la compote cuit, éplucher et couper deux pommes en fines lamelles
- Préchauffer le four à 210 °C
- étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette
- quand la compote a refroidi, la verser sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant plusieurs cercles
- disposer des lamelles de beurre dessus
- mettre au four et laisser cuire 30 minutes.



BONNE DÉGUSTATION!



Le petit crêmeuse de chantilly



Mattéo Lucel  
classe CE1



# Le petit crêmeux de chantilly

## Liste des ingrédients

### \* Pour la pâte à crêpe

- 4 œufs
- 170 gr de farine
- 500 ml de lait
- 40 gr de sucre
- 3 cuillères à soupe de l'huile

### \* Pour la garniture

- 1 bombe de crème de chantilly
- 1 pot de crème de châtaignes
- 15 fraises

## Mode opératoire

### ① Faire les crêpes.

- Mettre la farine + les œufs + le lait dans un saladier
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Filtrer à l'aide d'une passoire la pâte
- Huiler le fond d'une poêle, puis la chauffer.
- Étaler la pâte dans la poêle (quantité d'une petite louche)
- Faire les 12 crêpes (suivant la procédure ci-dessous)

Mattéo Lucel  
classe CE1

## Le petit crêmeux de chantilly

### l'assemblage

- - Superposer les crêpes et étaler de la crème de châtaigne entre chacune d'elles.
- Déposer de la chantilly par touche sur le contour de la dernière crêpe déposée.
- Répartir les fraises au dessus de la crème chantilly.



Mattéo Lucel  
classe CE1

- ① de la pâte le possa
- ② de la <sup>sauce</sup> tomate
- ③ tu mes <sup>du</sup> fromage
- ④ et tu le mes au four

zainb je vous aime beaucoup  
merci ❤️



ECOLE ELEMENTAIRE PAUL ARBON  
12 Rue Paul Arbon  
13014 - Aix-en-Provence  
Tel. 04 91 22 40 17  
Fax. 04 91 22 40 18



DU  
27 AVRIL  
AU 1<sup>ER</sup> JUIN  
2023

# MOIS DE L'EUROPE

Aix-en-Provence



DÉCOUVRIR • APPRENDRE • PARTICIPER • VOYAGER



DANSE - EXPOSITIONS - CINÉMA - CONFÉRENCES - ATELIERS - CONCERTS - GASTRONOMIE - VISITES



Retrouvez le programme complet sur  
[www.aixenprovence.fr](http://www.aixenprovence.fr)



Direction Attractivité et Coopération internationale

Concours organisé en partenariat

avec la Direction Éducation- Enfance - Petite Enfance et la Cuisine centrale

