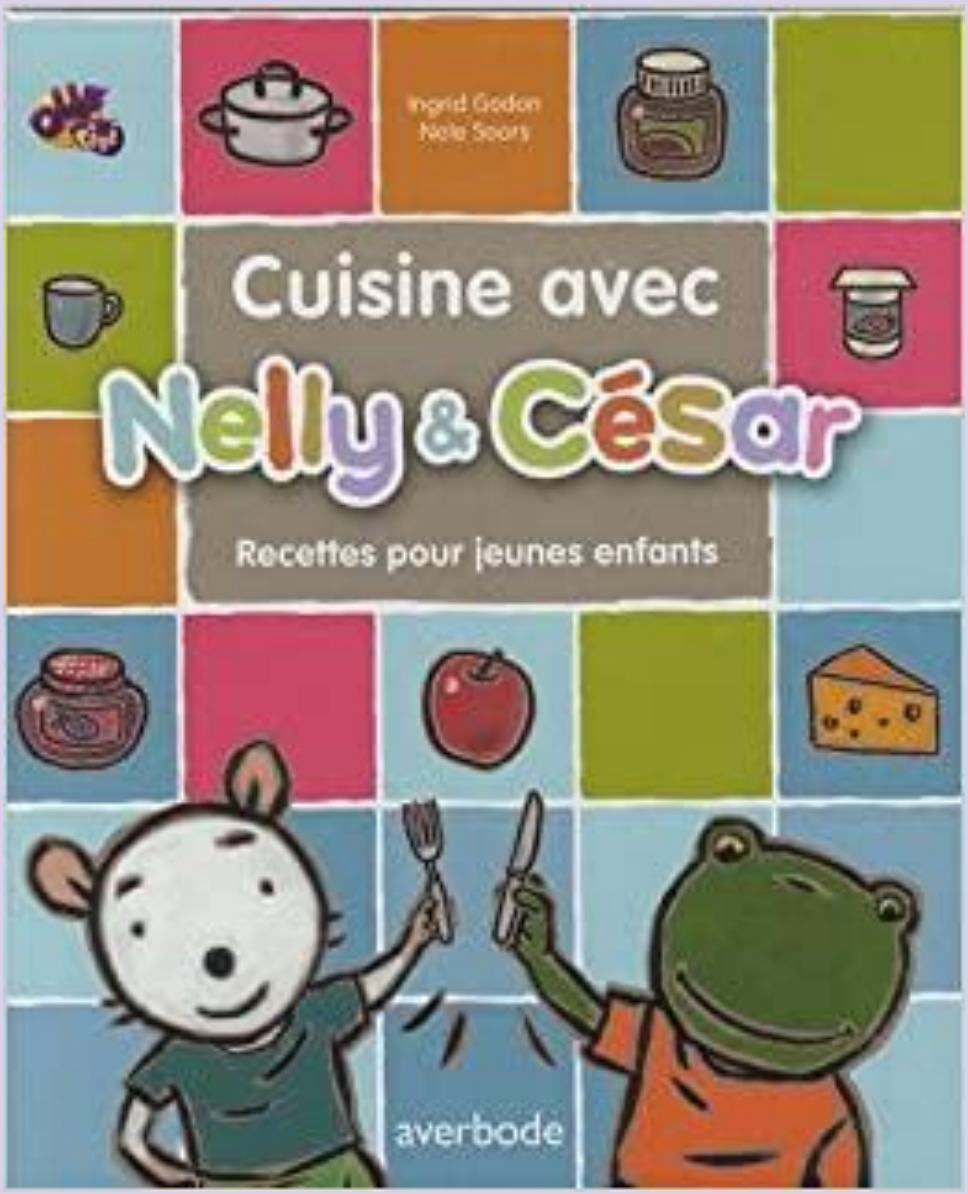
LES RECETTES DE LA CLASSE DE NELLY ET CÉSAR



Ingrédients (6 personnes):

- 5 Feuilles de yufka (disponible dans les épiceries turques. . . Apparemment on peut utiliser des feuilles de filo à la place)
- 1 Oeuf
- 350Ml de lait
- 150Ml d'huile végétale
- Sel
- Environ 300g de fromage turc type fêta
- 1 Petit bouquet de persil frais haché grossièrement
- Sans les tiges
- Poivre
- Piment en poudre.

Préparation:

* Préparer tout d'abord la sauce : dans un récipient, mélanger ensemble l'oeuf, le lait, l'huile et un peu de poivre et sel, bien battre pour obtenir un mélange homogène.
* Huiler votre moule ou une plaque de four, j'ai utilisé un tepsi, un moule turc traditionnel ! Un grand moule à gratins fera l'affaire !
* Déposer une feuille de pâte puis verser par dessus un peu de sauce sur toute la surface. Déposer une seconde couche de pâte, verser à nouveau un peu de sauce pour imbiber la pâte. Si la pâte se déchire, ce n'est pas un problème, on peut mettre les morceaux déchirés également. Et si les feuilles sont trop grandes pour le moule, il suffit de rabattre les côtés qui dépassent quand on finit le börek.

* Déposer une troisième feuille de pâte, imbiber à nouveau avec un peu de sauce.
* Émietter le fromage sur toute la surface de la pâte de façon uniforme et déposer le persil un peu partout. Saupoudrer avec un peu de piment en poudre si souhaité. Verser un peu de sauce sur le dessus.

* Ajouter une quatrième couche de pâte, verser de la sauce, et terminer avec la 5ème couche de pâte. Verser le reste de sauce et bien appuyer avec les mains pour que toute la pâte soit imbibée.
* Le börek est prêt ! Il suffit de couper des tranches comme sur la photo, laisser reposer une demie-heure avant la cuisson si vous le pouvez puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 200° pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

* Déguster chaud ou même froid, c'est un délice dans les deux cas.

ILKAN et ses Borek turcs

ALICE

et ses biscuits bicolores

LES BISCUITS BICOLORES

PRÉPARATION 20 min
REPOS 10 min CUISSON 15 min

POUR 30 BISCUITS
150 g de beurre
100 g de sucre
2 jaunes d'œufs
200 g de farine
4 g de levure chimique
70 g de pâte de pistaches
25 g de cacao en poudre

1 Battez le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez. Tamisez la farine et la levure au-dessus de la préparation puis mélangez doucement. Divisez la pâte en deux.

2 Incorporez la pâte de pistaches dans la première moitié de la pâte, puis le cacao dans l'autre moitié. Formez deux boules de pâte puis transformez-les en boudins que vous devrez ensuite superposer. Roulez la pâte pour faire un gros boudin de 5 cm de diamètre. Filmez-le puis déposez-le au congélateur pendant 10 minutes.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez la pâte en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.

4 Faites cuire pendant 10 à 15 minutes puis laissez refroidir sur une grille.

Miam on va se régaler pour le goûter ??

"Roses des sables"

Tres simple à réaliser :
- faire fondre 200g de chocolat et 50g de beurre au micro onde (ou bain marie) et melangez pour obtenir un mélange homogène.
- Ajouter 100g de céréales et bien mélangez !
- à l'aide de 2 cuillères, formez de petits tas sur une feuille de papier cuisson
- laissez prendre au frais au moins 2 heures et dégustez !! ????

Les roses des sables de

LOUNA

et DAMIEN

Les roses des sables (la recette la + facile du monde!)
Ingrédients:
- 1 tablette de chocolat à cuire
- 150g de beurre (demi-sel ou doux, selon nos goûts)
- 200g environ de corn flakes
(- sucre glace si on le souhaite)
Recette:
Faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat. Dans un grand saladier verser le mélange fondu sur les corn flakes et bien mélanger (tous les pétales doivent être couverts du mélange).
Sur des plaques de cuisson ou des plateaux, étaler des feuilles de papier cuisson.
Avec une cuillère à soupe, former des petits tas de céréales.
Mettre au frais 1 ou 2h pour que ça durcisse.
Conserver au frais. Se régaler !!
😉

Les cookies d'Adelle

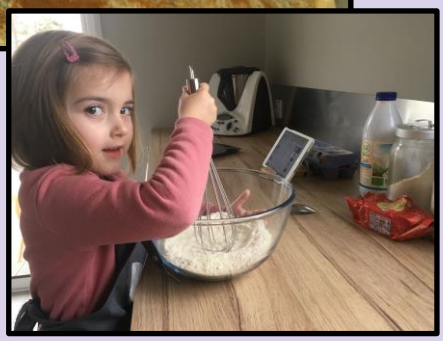
Adelle a fait des cookies aux m&m's
Pour la recette il faut :
- farine
-surcre roux
-oeuf
-beurre
-Levure
-Pincée de sel
-M&m's écrasés
-pépites de chocolat noir
Cuisson 12 minutes four 180°
Bon appétit

Ceux de Helena

Recette:
100g de beurre fondu
200g de farine
1/2 sachet de levure chimique
Une pincée de sel
140g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf
Des pépites chocolat

Il faut mélanger la farine, la levure, le sel, la cassonade, le sucre vanillé et l'oeuf.
Ensuite il faut mettre le beurre fondu et bien mélanger avec une cuillère jusqu'à obtenir une pâte bien dure. Rajouter les pépites. Faites les cookies avec vos mains de la taille que vous voulez.
Faites cuire de 12 à 15 min dans un four préchauffé à 180degrés selon la cuisson que vous souhaitez.

et ceux de Constance



Les crêpes de Philippine

Nous avons préparé des crêpes!
Voici la recette :
-250g de farine
-2 oeufs
-25cl de lait
-25cl d'eau
-2 cuillères à soupe d'huile
-1 petite pincée de sel (facultatif)

Mélanger la farine et les œufs, puis ajouter petit à petit le lait et l'eau.Ajouter l'huile et le sel.

Le gâteau au yaourt de Lya

Mettre dans cet ordre un pot de yaourt nature, un pot de farine, de sucre, de sucre sucre vanillé et mélanger.
Ajouter les 3 oeufs, mélanger.
Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure.
Mélanger encore, la pâte doit être lisse.
Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte.
Mettre au four 30 min à 180°C (thermostat 6), en surveillant régulièrement.

2 recettes en une pour Raphaël

Nous avons réalisé des crèmes à la vanille. Comme la recette ne se fait qu'avec les jaunes, nous avons fait de la mousse au chocolat pour ne pas gâcher les blancs (et que c est très bon 😊).

1 litre de lait
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
30g de maïzena
Arôme vanille liquide 2 cuillère à soupe ou gousse de vanille.

Mélangez les jaunes d'œufs, la maïzena et la vanille avec un peu de lait prélevé du litre.
Faites chauffer le lait restant et le sucre.
Mélangez le tout et portez à ébullition en remuant sans cesse jusqu'à ce que ça épaississe.
Repartir dans les petits pots.

Pour la mousse au chocolat :

Faire fondre 200g de chocolat avec 15-20 g beurre.
Monter les 4 blancs de la recette précédente avec 2 blancs supplémentaires.
Battre les deux jaunes avec une cuillère à soupe de sucre. Ajouter ensuite le chocolat et beurre fondu.
Incorporer petit à petit les blancs montés.
Répartir dans des petits pots.

Le gâteau au chocolat à la farine de riz de Aloïs

Gâteau au chocolat à la farine de riz délicieux 👌
Recette :
- 1 tablette de chocolat au caramel à faire fondre avec 100g de beurre
- 4 oeufs
- 60 g de sucre
- 50 g de farine de riz
- 2 bananes

A cuire 10/15 min à un four pré chauffé à 200.

Bonne dégustation et prenez soin de vous.

La pizza tressée de César

Il faut :

- 1 pâte à pizza
- de la sauce tomate
- du gruyère râpé
- du fromage de chèvre
- des lardons

On fait 3 bandes dans la pâtes a pizza.

On étale la sauce tomate, le gruyère et les autres ingrédients.

On referme chaque bande dans la longueur comme pour faire un long colombin.

Et on tresse.

On badigeonne de jaune d'oeuf et de graines de sésame.

Au four 35mn à 180 degrés.

et de Lysandru

Les gaufres de Gustave

Voicila recette de Gustave pour César, des gaufres dégustées à l'instant.
Gaufres traditionnelles
300g de farine
10g de levure
Sel
75 g de sucre en poudre
100 g de beurre
2 oeufs
1/2 l de lait
Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte 1h. Et garnissez avec plein de gourmandises ! Bon appétit !

La tarte salée de Timothé

Beaucoup de force et de patience pour étaler la pâte, de la crème fraîche avec du parmesan, des lardons et du bon fromage de chèvre

Le crumble aux pommes de

Sonia

Crumble aux pommes
5 pommes
4 cuillères à soupe de farine
40g de beurre
5 cuillères à soupe de sucre

Éplucher et dennauyoter les pommes, les precuires à la poêle dans du beurre
Dans un saladier mélanger la farine avec le beurre pour obtenir une pâte sableuse
Ajouter le sucre
Dans un plat à four mettre les pommes et recouvrer avec la pâte
Faire cuire 20 30 minutes
Manger tiède et après faites du sport 😉😂

Le brownie aux M&Ms de Lucile

Il faut :
- 100 g de farine (1/2 sachet de levure chimique)
- 50 g de chocolat en poudre non sucré
- 300 g de cassonade
- 80 g de M&M's
- 2 oeufs
- 120 g de beurre
- 50 ml de lait

Préchauffez votre four à 180°C.
Dans un saladier, on mélange la farine (+levure chimique), le chocolat en poudre, la sucre.
On ajoute le beurre mou et malaxer puis les 2 oeufs et le lait.
On terminer en ajoutant les M&M's écrasés.
Au four 30 minutes dans un moule beurré.

Le riz au lait et les rochers coco de Lila

Monter les blancs d'oeufs en neige et y mettre une pincée de sel.

Ajouter délicatement le sucre et la noix de coco mélangés.

Former de petites pyramides et les placer sur une feuille de papier sulfurisé en prenant soin de suffisament les espacer.

Cuire au four 15 à 30 min à 180°C (thermostat 6) en surveillant régulièrement.

Ne pas attendre que les rochers refroidissent pour les décoller.

La chenille qui fait des trous de Talia

Nous avons confectionner votre défi intitulée pain à la chenille pour: faire la pâte nous avons besoin de
-5 verre de farine
-2cuillers à sucre
-2 cuillère de levure boulangère
-2 verre d'eau
-1/2 verre d'huile
On n'a mélangé c'est ingrédient et ensuite laisser reposer le tout pendant 20 min
Couper la pâte en petite boule et ensuite étaler puis farcir avec du fromage .
Dore avec un jaune d'œuf.
Mettez-le four a 200·degrés pendant 20 min
Et ensuite dégustez ~

La tarte aux pommes de Aurélie

Éplucher et découper en morceaux 4 Golden. 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.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 (au contraire !).

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). Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette. Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix ! Disposer des lamelles de beurre dessus. Mettre au four et laisser cuire pendant 30 min max. Surveiller la cuisson. Vous pouvez ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que çà cuit pour caraméliser un peu.

Les cookies de Annaelle

Laissez ramollir 85g de beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec 85g de sucre. Ajoutez 1 oeuf et éventuellement le sucre vanillé. Versez progressivement 150g de farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien. 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.

Le gâteau tout choco de Tiago

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
Dans une casserole, faites fondre le chocolat (200g) et le beurre (100g) coupé en morceaux à feu très doux.Dans un saladier, ajoutez le sucre (100g), les 3 oeufs, 50g de farine. Mélangez. Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.Faites cuire au four environ 20 minutes.A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

et celui de Ibrahim

Beurre 250 g
Chocolat noir 250 g
Sucre 200 g
Farine 70 g
Oeufs 4
1 sachet levure

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Incorporer le mélange chocolat/beurre puis la farine. Une fois la pâte homogène, la verser dans un moule beurré et fariné de 24/25 cm de diamètre. Faire cuire 25 minutes environ.

Les gaufres au chocolat de

Gabriel

Nous avons eu la même idée que Gustave et Madeleine la semaine dernière,
nous avons fait des gaufres (avec du chocolat!)
La recette (même si c'est sûrement très proche..)
pour 10 -12 gauffres:
25cl d'eau gazeuse
25cl de lait
250g de farine
50g de sucre
2oeufs
50g de beurre
sel
On mélange la farine, le sucre, et le lait avec une pincée de sel.
On sépare les blancs des jaunes d'œufs.
On ajoute les jaunes d'œufs dans la pâte, puis le beurre fondu, puis l'eau gazeuse.
On monte les blancs en neige que l'on incorpore à la pâte puis on laisse reposer.
Ensuite c'est parti pour la cuisson

Le bœuf carottes de Gaston

600 g de joue de boeuf
600 g de paleron
2 oignons moyens
2 kg de carotte (surgelées ou pas)
Poivre
Sel
1 cuillère à café d'ail semoule
3 cuillères à café de concentré de tomates
25 g de beurre
40 cl de vin blanc
2 cubes de bouillon de boeuf

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y faire revenir la viande.

Incorporer les oignons avec l'ail, le sel et le poivre.

Déglacer avec le vin blanc, gratter les sucs de cuisson puis rajouter le concentré de tomate.

Emietter les cubes de bouillon dans la cocotte et mouiller avec un peu d'eau.

Laisser cuire 1h15.

Rajouter les carottes pelées et coupées en rondelles et prolonger la cuisson 45 minutes.

La quiche de Yliana

voici la recette quiche au lardon et gruyère
pour 6 personnes
150 g de lardons
1 pâte brisée
3 bonnes cuillères de crème fraîche
3 cuillères de farine
3 verres de lait
3 oeufs
150 g de gruyère râpé
poivre, sel, muscade
Cuire les lardons sans matières grasses
précuire la pâte piquée avec une fourchette
mélanger tout. au four 210° thermostat 7
pendant 30 mins

Bonjour,
Au repas ce midi ce sera quiche lorraine.
Il nous faut une pâte brisée
200g de lardons
30g de beurre
3 oeufs
20 cl de crème
20 cl de lait
Muscade
Sel et poivre

On a préchauffer le four à 180°
Etaler la pâte dans un moule et la piquer à l'aide d'une fourchette.
On a fait rissoler les lardons à la poêle sans matière grasse et pendant ce temps nous avons mélanger le beurre avec les oeufs la crème le lait puis nous avons assaisonner.
Nous avons ensuite ajouter les lardons au mélange puis le verser dans le moule.
Nous avons également mis un petit peu de gruyère puis au four pendant 50 minutes.

et celle de LOUANE

Bravo à tous les petits chefs qui ont œuvré pendant cette période bien particulière de confinement.

Vous avez plein de recettes maintenant !

À vos fourneaux !

César et Nelly