

Tempérer le chocolat au lait (attention pas la même température que le chocolat noir) : faire fondre le chocolat au lait au bain marie tout en le remuant à la maryse pour lui faire atteindre une température de 45°C et qu'il soit bien lisse. Puis faire redescendre la température à 27°, puis de nouveau dans un bain marie chaud pour amener la température à 29°.

Attention, toujours remuer avec une maryse pour avoir un chocolat bien fluide. Puis maintenir à 29°.

Puis badigeonner la moitié les empreintes en silicone à l'aide d'un pinceau, laisser prendre au réfrigérateur et badigeonner une ou deux fois encore afin d'obtenir une couche assez épaisse (mais pas trop).

Démouler délicatement en essayant de ne pas les casser.

Assemblage

Faire chauffer le fond d'une casserole, puis passer légèrement la demi coque en chocolat noir sur le fond de la casserole tiède (ce qui va permettre au bord de la demi coque de fondre puis coller à l'autre demi coque en chocolat au lait.



Avec la participation de Marion, Sarah, Anyssa, Enzo, Lobélia, Joana, Carla, Coraline, Margaux, Iris, Noah, Lenny.



Hôtel de Ville
1 place Pierre de Brach
33450 Montussan



05 56 72 41 00
accueil@montussan.fr
www.montussan.fr

de Pascale



Carnet de recettes

Atelier de cuisine

Session du mars à avril 2017

Temps d'Activité Périscolaire

École élémentaire Pierre Barbaron



Œuf de Pâques en chocolat

Ingrédients :

200 g de chocolat noir à pâtisser
200 g de chocolat au lait à pâtisser
Moule silicone

Tempérer le chocolat noir : pour faire un beau chocolat brillant et craquant il faut tempérer le chocolat . cela signifie qu'il faut le faire fondre au bain marie tout en le remuant à la maryse pour lui faire atteindre une température de 50°C et qu'il soit bien lisse. Puis faire redescendre la température à 28°, puis de nouveau dans un bain marie chaud pour amener la température à 32°.

Attention, toujours remuer avec une maryse pour avoir un chocolat bien fluide. Puis maintenir à 32°.

Puis badigeonner la moitié les empreintes en silicone à l'aide d'un pinceau, laisser prendre au réfrigérateur et badigeonner une ou deux fois encore afin d'obtenir une couche assez épaisse (mais pas trop).



Mignardises

Ingrédients :

100 g de beurre fondu
100 g de sucre en poudre
100 g de poudre d'amandes
30 g de farine

2 œufs

Des zestes d'orange ou de citron, ou de la vanille en poudre pour parfumer.

Orange ou citron confit et/ou pépites de chocolat, et/ou fruits secs.

Travailler ensemble le beurre et le sucre, rajouter ensuite la poudre d'amandes, la farine et les œufs et les zeste d'agrumes ou la vanille.

Remplir les empreintes avec une poche à douilles.

Faire cuire 12 à 15 minutes à 180° et attendre quelques minutes avant de démouler.



Pingouins apéritif

Pour 20 pingouins

Ingrédients :

20 grosses olives noires dénoyautées
100 g de fromage de chèvre frais
ou fromage à tartiner
20 petites olives noires
1 à 2 carottes pas trop grosses

Assouplir le fromage à l'aide d'une fourchette,

Trancher la carotte en autant de rondelles qu'il faut faire de pingouins

Couper une tranche de rondelle de carotte (environ 1/6) pour faire le bec du pingouin

Trancher dans la longueur un côté des grosses olives pour les ouvrir

Fourrer les olives avec du fromage

Enfiler le bec en carotte dans les petites olives

Assembler la tête, le corps et les pieds du pingouins à l'aide d'un cure-dents.



Salade printanière

petits pois, fèves

Ingrédients :

Une botte de petits oignons nouveaux
600 g de fèves à écosser
600 g de petits pois à écosser
Une dizaine de petites tomates cerise

La sauce

½ bouquet de coriandre

15 feuilles de menthe fraîche

1 cuillerée à soupe de câpres

½ gousse d'ail

1 cuillerée à café de moutarde à l'ancienne

8 cl d'huile d'olive

½ jus de citron

Sel, poivre, piment d'Espelette

Laver, peler et parer les oignons en laissant 5 cm de vert (cive).

Écosser les petits pois et les fèves. Blanchir les fèves, puis les petits pois, pendant deux trois minutes dans une eau bouillante,



salée et plongez dans de l'eau glacée (cela permet de stopper la cuisson mais aussi de conserver leur couleur).

Blanchir aussi les oignons. Peler les fèves.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et y faire griller les oignons entiers (ou couper en 2 dans la longueur s'ils sont trop gros) sur un feu moyen. Une fois les oignons bien grillés (pas brûlés) et cuits, les déposer dans des assiettes.

Ajouter les fèves et les petits pois, les tomates cerise en quartiers. Les parsemer de fleur de sel et d'un filet d'huile d'olive.

Piler les ingrédients de la sauce et ajouter la moutarde, le jus de citron et l'huile d'olive.

Disposer les légumes harmonieusement dans l'assiette, et arroser de sauce avant de déguster.

