

1/ Préparation de la pâte sablée

Mélangez le beurre souple avec le sucre. Ajoutez l'œuf et le sel. Incorporez délicatement la farine et la levure. Lissez la pâte à la main. Étalez-la en carré, filmez-la et placez-la au frais pendant 1 heure.



2/ Préparation de la confiture de framboises

Vous pouvez aussi utiliser de la confiture toute prête, dans ce cas passer directement à l'étape 3

Mélangez les framboises surgelées et le sucre. Portez à ébullition. Gardez une petite ébullition pendant 2 minutes. Transvasez dans un récipient et placez 30 minutes au frais.

3/ Préparation des sablés

Préchauffez votre four à 160°C (th 5/6). Sortez la pâte sablée du réfrigérateur puis étalez-la au rouleau à 4 mm d'épaisseur. Avec le découpoir ovale découper la pâte. Avec le découpoir rond 3,5 cm, faites 2 ronds dans la moitié des fonds ovales

Disposez les sablés sur une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire les sablés à 160°C pendant 12 à 15 minutes. Étalez la confiture de framboises sur les sablés ovales refroidis. Saupoudrez les sablés troués de sucre glace puis placez-les dessus.



Avec la participation de
Lana, Victoire, Aliyah,
Romane, Antoine, Oihan,
Mahé, Yohan,
Noémie, Anatole,
Louka, Ayla

Hôtel de Ville
1 place Pierre de Brach
33450 Montussan



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

LES RECETTES

de Pascale



Carnet de recettes

Ateliers de cuisine

Session : novembre à décembre 2017

Temps d'Activité Périscolaire

Ecole élémentaire Pierre Barbaron



Les lunettes à la confiture de framboise



Préparation : 40 minutes

Cuisson : 12 à 15 minutes / Temps de repos : 1 h + 30 min.

Ingrédients pour 600 g de pâte sablée maison :

150 g de beurre souple

100 g de sucre semoule

2 g de sel

1 œuf

2 g de levure chimique (1 c. café rase)

300 g de farine

Ingrédients pour la confiture de framboises :

200 g de framboises surgelées

100 g de sucre à confiture allégée

Ou un pot de confiture ou de gelée : de framboises, ou de cassis, ou de fraise...

Sapins feuilletés



Ingrédients :

1 pâte feuilletée rectangulaire.

Au pesto : du pesto, du jambon speck

A la tomate : de la sauce tomate ou confit de tomates séchées, viande des grisons

Au saumon : de la crème fraîche, du saumon fumé (ou truite fumée), de l'aneth, du zeste de citron.

Sel, poivre. Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Étaler la pâte feuilletée. La recouvrir de sauce de votre choix et de viande ou poisson coupé en tout petit dés. Saler, poivrer.

La rouler sur un pique en formant des boucles pour créer l'illusion d'un sapin.

Enfourner pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



Velouté de butternut

au lait de coco

Ingrédients :

1 courge butternut (750 g de cubes de butternut pelés et lavés)

1 oignon / 20 cl de crème de coco / 20 cl de lait de coco

35 cl de bouillon de volaille (maison ou reconstitué avec un cube)

1 cuillère à soupe de poudre de curry / 1 cm de gingembre frais / 2 pincées

de curcuma / 2 cuillères à soupe de lentilles corail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive / Sel, poivre / Piment d'Espelette

Enlever la peau de la courge, lavez-la et coupez-la en dés.

Epluchez l'oignon et ciselez-le.

Verser l'huile dans une cocotte. Quand elle est chaude, faites-y blondir l'oignon ciselé 2 minutes puis ajoutez les cubes de butternut. Mouillez avec le lait de coco, la crème de coco et le bouillon de volaille. Ajoutez la poudre de curry, le curcuma, le gingembre râpé finement et les lentilles corail mélangez et portez à ébullition. Laissez cuire 20 minutes, à très faible ébullition.

Mixez dans un blender ou à l'aide d'un mixeur à soupe.

Servez et saupoudrez dans chaque assiette la soupe d'une pincée de piment d'Espelette.

Tartines de dinde fumée

Travaillez 50 g de beurre mou avec 1 cc de cumin légèrement torréfié. Tartinez en 4 tranches de pain. Parsemez de 40 g de parmesan râpé et enfournez à 180° C pendant 5 minutes. Garnissez de fines tranches de dinde fumée. Décorez de graines de courges grillées.



Bonhomme en pain d'épices

Ingrédients :

350 g de farine / ½ sachet de levure chimique

150 g de cassonade / 100 g de beurre mou

3 c à café d'épices à pain d'épices / 1 œufs

100 g de miel liquide / Décoration

Blanc d'œuf / Sucre glace / 2 gouttes de jus de citron

Colorant alimentaire

Préchauffer le four à 160°. Travailler le beurre avec la farine, la levure, la cassonade et les épices. Ajouter les œufs et le miel progressivement pour former une boule de pâte. Étaler la pâte au rouleau pas trop fine, puis découper à l'aide d'emporte-pièces spécial Noël bonhomme, père Noël, étoiles...

Amalgamer les chutes pour les ré-étaler afin de former de nouveaux personnages. Déposer les personnages sur une grille recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 8 à 15 min en fonction de leurs tailles. Laissez-les complètement refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage en fouettant très énergiquement du blanc d'œuf, le jus de citron avec du sucre glace (et le colorant). Ajouter du sucre glace jusqu'à obtenir une consistance qui permet de pouvoir décorer les personnages sans que ça coule. Décorer les personnages avec le glaçage. Laisser complètement sécher avant de mettre dans une boîte métallique pour les conserver quelques jours.

Salade de radis

à la cacahuète

Ingrédients:

1 radis noir / 2 radis red meat

½ botte de radis rose / Vinaigrette

2 à 3 cuillères à soupe d'huile de cacahuète

des Landes / 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

2 cuillères à café de jus de citron / Cacahuètes non salées torréfiées



Découper le radis noir en rondelles, découper les radis red meat en bâtonnets, découper les radis roses en lamelle plonger ceux-ci dans de l'eau glacée pour qu'ils se recourbent.

Vinaigrette : mélanger tous les ingrédients.

Égoutter les radis roses. Disposer, dans chaque assiette, harmonieusement quelques rondelles de radis noir, quelques bâtonnets de radis red meat, et quelques lamelles de radis roses.

Déposer une à deux cuillères à café de vinaigrette sur la salade et parsemer de cacahuètes grossièrement hachées.



Tuiles aux amandes

40 g de farine

230 g de sucre

1 pincée de sel

140 g de blancs d'œufs

50 g de beurre fondu

250 g d'amandes effilées

Verser les blancs d'œufs dans 2 un cul de poule.

Ajouter le sucre en poudre, la pincée de sel et la farine.

Bien mélanger au fouet. Ajouter le beurre fondu.

Mélanger à nouveau. Ajouter les amandes effilées.

Puis mélanger avec une spatule. Graisser légèrement

une plaque à pâtisserie. Disposer sur la plaque

l'équivalent d'une cuillère à café de pâte à tôle. À l'aide

d'une fourchette trempée dans du lait...

L'étaler en rond très finement. Cuire à four chaud à 180°C

cuire jusqu'à coloration complète. Les motuler à l'envers (afin

de garder le joli côté doré sur la face bombée de la tuile)...

...sur une plaque à tuiles (à défaut de plaque à tuiles, vous

pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie, une bouteille, un

cylindre quelconque...). La tuile reste molle tant qu'elle est

chaude. En refroidissant elle se solidifie et devient cassante et

croquillante. Attention elle est fragile !

Les tuiles aux amandes se conservent facilement dans une

boîte fermée hermétiquement.