

Au mortier

Piler l'ail avec une bonne pincée de gros sel. Ajouter les pignons de pin et les feuilles de basilic. Piler de manière régulière. Après quelques minutes, ajouter le parmesan à cette pâte assez grossière. Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive et le poivre bien mélanger.

Sauce tomate : Mélanger tous les ingrédients

Crème fromage : A l'aide d'une fourchette écraser le fromage de chèvre et le mascarpone. Ajouter le parmesan, saler, poivrer et ajouter la crème fleurette. Monter le mélange comme une chantilly. Ciseler la ciboulette. Ajouter délicatement au mélange précédent. Mettre en poche à douille (douille cannulée) et réserver au frais jusqu'au montage de la verrine.

Montage de la verrine : A l'aide d'un emporte-pièce découper le pain de mie de la forme du fond de la verrine. Ajouter quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique sur le pain et recouvrir d'une fine couche de pesto. Couper les tomates cerise en deux ou en rondelles (suivant la grandeur de la verrine) et appliquer face plate contre la paroi de la verrine. Mettre une première couche de crème fromage pas trop épaisse. Ajouter quelques morceaux de poivrons. Puis ajouter une couche de sauce tomate. Ajouter un morceau de pain de mie coupé à l'emporte-pièce mais de taille plus petite de que celle du fond. Recouvrir de crème fromage en faisant une belle rosace avec la poche à douille. Saupoudrer de paprika doux ou décorer de quelques brins de ciboulette et d'un quart de tomate cerise.

Réserver au frais jusqu'à la dégustation.



Avec la participation de Léanne, Alexis, Alban, Enola, Noah, Romy, Cléïa, Alexis, Noémie, Anna, Eloïse, Louna.



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

Atelier de cuisine

Session du mai à juin 2017

Temps d'Activité Périscolaire

Ecole élémentaire Pierre Barbaron



Tiramisu tomate basilic

en verrine

Ingrédients :

Pour 6 à 20 verrines (selon la grosseur)

Pesto

3 gousses d'ail, 1 bouquet de basilic, 2 cuillères à soupe de parmesan râpé, 25 g de pignons de pin, le jus d'un citron, 1 cuillère à café de gros sel ou de fleur de sel, 6 à 8 cuillères à soupe d'huile d'olive, Poivre

Sauce tomate

90 g de caviar ou confit de tomates séchées, 150 g de coulis de tomates, Sel et poivre, Crème fromage, 150 g de mascarpone
50 cl de crème fleurette entière, 150 g de fromage de chèvre frais
6 ou 7 brins de ciboulette, 2 cuillères à café de parmesan, Sel et poivre

Montage de la verrine

4 ou 5 poivrons piquillos grillés, pelés (en bocal) coupés en petit morceaux, pain de mie aux céréales, 200 g de tomate cerise
crème de vinaigre balsamique, Paprika doux en poudre

Pesto au blender

Mettre l'ail, le sel et les feuilles de basilic et mixer. Ajouter les pignons de pains et le parmesan et mixer.

Ajouter le jus de citron et mixer. Ajouter le poivre et l'huile d'olive et mixer encore quelques secondes.



Taboulé de chou-fleur

Ingrédients :

1 chou-fleur, 3 tomates, 1 concombre,
1/2 poivron rouge, 3 oignons blancs nouveaux,
1 bouquet de menthe, 1/2 bouquet de persil, 1/2 bouquet de coriandre,
le jus d'un gros citron,, 5 olives noires, 4 à 6 cuillères à soupe d'huile
d'olive, sel et poivre du moulin.

Laver le chou-fleur et couper en bouquet. Râper le chou-fleur.
Ciseler les oignons finement et ajouter au chou-fleur râpé.
Couper les tomates et les poivrons en petits dés, émincer les olives et
ajouter tout dans le mélange. Laver et ciseler finement les herbes
fraîches, ajouter au mélange. Mélanger le jus de citron,
l'huile d'olive, le sel et le poivre puis
verser sur le taboulé.



Rocher coco

Ingrédients pour une douzaine de rochers coco :

100 g de noix de coco râpée, 90 g de sucre en poudre,
2 blancs d'œufs

Préchauffez votre four à 220°C. Mélanger ensemble tous les ingrédients.
Formez des petites boules et façonnez chaque rocher coco comme vous le
souhaitez. Disposez les rochers sur du papier sulfurisé.



Gougères

Ingrédients :

250 ml d'eau
250 ml d'œufs (il faut un volume pour que la pâte à choux réussisse !
cela fait environ 5 œufs)
150 g de farine, 80 g de beurre, 5 g de sel, poivre, noix de muscade
150 g de comté + un peu pour parsemer

Préchauffer le four à 180°C. Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une
casserole. Porter à ébullition sur feu doux. Bien mélanger (même assez
vivement!!) puis remettre sur feu doux pendant 1 minute afin de sécher
la pâte. Il faut mélanger constamment. La pâte va se détacher du fond de
la casserole. Verser la pâte dans un bol. Ajouter les œufs un à un sur la
pâte (en remuant bien à chaque fois). Mélanger de façon énergique pour
homogénéiser le tout. Ajouter le fromage râpé. Poivrer et ajouter de la
noix de muscade râpée.

Parsemer de fromage râpé sur le dessus.



Cookies coeur fondant

pâte à tartiner

Ingrédients :

(pour 8 à 10 gros cookies)
8 à 10 grosses cuillères à café de pâte à tartiner
120 g de beurre mou
100 g de sucre
1 œuf
220 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
Pépites de chocolat et/ou fruits secs, pralin...

Déposer la pâte à tartiner dans les alvéoles de moule à
mini-tartelette ou moule mini demi-sphère. Si vous n'avez pas
de moule vous pouvez aussi utiliser un moule à glaçons en
veillant à ne pas remplir complètement le moule, vous pouvez
aussi faire des petits tas de pâte à tartiner sur une Silpat ou du
papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère à café.

Placer au congélateur 2 heures minimum.



Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et l'œuf.
Ajouter la farine et la levure puis mélanger à nouveau
rapidement sans trop travailler la pâte.
Former un rectangle, emballer dans du film alimentaire et
réfrigérer 1/2 heure.
Préchauffer le four à 180°C.

Diviser votre pâte en parts égales (environ 50 g chacune).

Former des boules de pâte, faire un trou au milieu pour faire un
puits, insérer un cœur congelé de pâte à tartiner au centre puis
refermer délicatement en formant une boule.
Préparer un petit ramequin avec des pépites de chocolat et un
autre avec du pralin. Passer chaque boule dans le pralin et
ensuite dans les pépites de chocolat en pressant légèrement pour
faire adhérer les fruits secs et les pépites.
Déposer les boules en les aplatissant très légèrement et en les
espacant assez sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une toile
Silpat (en silicone) ou du papier sulfurisé.
Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, attention il ne faut
pas qu'ils soient trop dorés.

Laissez refroidir sur une grille.