

LE PETIT
LIVRE DE
RECETTES
DES CM1. E11

Année 2022-2023



La recette d'Abby

Date: _____

La recette de « Dattesmeat loaf »

1. On met : Les dattes hachées, les quatre oeufs, 50g de sucre brun, 1 verre d'eau et la farine de blé dans le bol.
2. Mélanger jusqu'à ce que cela forme une pâte.
3. Fermentation pendant 30 minutes.
4. Verser - les au verre en papier.
5. Cuire à la vapeur pendant 40 minutes / Four à 140 degrés.
6. On peut utiliser des noix pour la décoration.



La recette de Claire

Galette des Rois

1. Pour la pâte
On peut acheter des pâtes feuilletées au supermarché.
2. Pour le cœur:
on mélange dans un saladier—
- le beurre (90g)
- le sucre (120g)
- 2 œufs
- La poudre d'amande (125g)
3. Pour le mariage:
a) On enduit "le cœur" sur la pâte feuilletée. N'oublie pas mettre le bibé (la fève).
b) On pose dessus le second disque de pâte.
c) On brosse le dessus de la galette avec 1 partie de l'œuf battu.
d) On la découpe à l'aide d'une pointe de couteau.
e) On laisse poser 1 à 2H au frais.
f) On préchauffe le four à 180°C.
g) On l'entourne et fait cuire 40 minutes.
4. Qui mange la fève est le roi (la reine).



La recette d'Alexandre



Les Chouquettes

Les Ingrédients :

- 125g de lait
- 125g d'eau
- 100g de beurre
- 150g de farine
- 250g d'oeuf
- 2, 5g de sel
- Sucre en grain

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, verser l'eau, le lait et le beurre. Porter le tout à ébullition.

Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine et le sel.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène en forme de boule. Dessécher la pâte sur feu moyen en continuant à mélanger.

Laisser refroidir la pâte dans une cuve. Fouetter les oeufs puis les verser petit à petit dans la cuve.

Sur une plaque de cuisson, déposer à la cuillère la pâte en forme de petits choux et les parsemer généreusement de sucre grain.

Cuire 30mn.
c'est prêt!

Alexandria

samedi 3 décembre

Recette: Crêpes aux zestes de citron

Les ingrédients:

350 g de farine. 

Six œufs.  

75 cl de lait. 

Un sachet de sucre vanillé.

Deux citrons.  

Une bonne pincée de sel.

80g de beurre. 

1 Dans un saladier, mélanger la farine et du lait tout doucement.

2 Ajouter les ^{œufs} œufs, le sucre vanillé et une bonne ^{pincée} pincée de sel.

3 Raper les ^{zestes} zestes dans la pâte et mélanger bien. 

4 Faire fondre le beurre puis, ajouter la à la pâte et ajouter un peu de lait. 

5 Préchauffer le four. Verser un peu de pâte dans une poêle et faire-la cuire. Et maintenant, bon appétit!!



La recette
d'Alexandria

La recette d'Alois



LE GATEAU AU CHOCOLAT D'ALOIS

Les galettes de meringues au chocolat :

Prendre :

- 35g de chocolat en poudre amère
- 110g de sucre glace
- 110g de sucre
- 4 blancs d'œufs



- 1 Batre en neige les blancs d'œufs
- 2 Rajouter 20g de sucre
- 3 Lorsque le blanc est consistant, rajouter le reste du sucre et continuer à battre
- 4 Lorsque vous obtenez une belle crème, incorporer le chocolat et le sucre glace
- 5 Faites des disques avec une poche a douille et mettez au four à 130 degrés pendant une heure



La ganache au chocolat :

Prendre :

- 4 blancs d'œufs
- 20 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de beurre
- 125g de chocolat



- 1 Batre en neige les blancs d'œufs
- 2 Rajouter 20g de sucre
- 3 Faites fondre le chocolat et rajouter le beurre et les œufs
- 4 Incorporer les blancs a la mixture, pour obtenir une bonne mousse au chocolat

Le montage :

Faites comme ci-dessous pour monter le gâteau



BON APPETIT !!

La recette d'Andréa

Les biscuits facile à faire

D'abord tu as besoin d'œufs, du beurre de cacahuète et du sucre blanc. Et maintenant on va commencer avec les œufs. On a besoin que du jaune. Et après tu as besoin d'une cuillère à café de sucre. Et après Puis on ajoute du beurre de cacahuète et on mélange et on met au four à 180 degrés



La recette d'Augustin

- 3 courgettes
- 6 tranches saumon fumé
- curry
- 4 œufs
- 25 cl de crème
- deux cuillères à soupe de maizena
- basilic



1. Couper les courgettes dans le sens de la longueur, et les faire cuire à la vapeur 10 min.

2. Dans un saladier, mélanger les œufs et la maizena. Ajouter la crème liquide et le curry puis bien mélanger afin d'éviter une crème onctueuse.

Mettre dans un moule beurré, une couche de crème, une couche de courgette et enfin une couche de saumon et d'herbes.

Enfourner 45 min à 210°C



Recette de Bo Jun



- Recette de la glace râpée taïwanaise
- les ingrédients
- un cube de glace
 - des fruits au choix
 - de la pâte de haricots ^{rouge} rôtis
 - de la glace au parfum de son choix
 - un flan
 - du coréon sucré au choix ou caramel mélangé avec du miel *



les ustensiles

- une rape à glace
- des bols



la préparation

- on rape un cube de glace avec la machine
- on met la glace râpée dans son bol
- on ajoute des fruits au choix (mangue, fraise, haricots)
- on ajoute une boule de glace au
- on met le coréon ou du
- on déguâte

RECETTE D'EMMA

OEUF AUX TOMATES

INGRÉDIENTS

2 OEUFS x 2

3 TOMATES x 3

de l'EAU

Du Sel

ÉTAPES

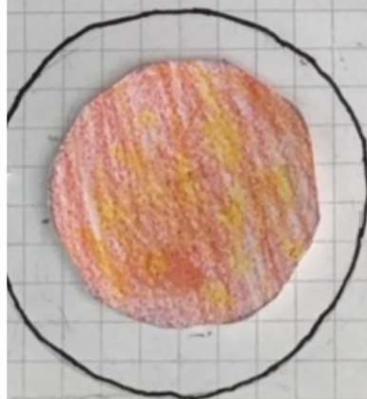
1. mélanger les Oufs et le sel ensemble.

2. faire sauter les Oufs

3. couper les tomates

4. faire cuire les tomates avec les Oufs

5. mettre l'eau et quand l'eau commence à rougir, ajoute le sel



La recette d'Inès

1 banane/1 verre de lait/1 cuillère à soupe de chocolat.



La recette de Jetsun

PURÉE DE POMME DE TERRE

 <p>1. peler des pommes de terre</p>	 <p>2. cuire les pommes de terre à l'eau bouillante</p>
 <p>3. vider l'eau</p>	 <p>4. écraser les pommes de terre</p>
 <p>5. ajouter le lait, le beurre et un peu de sel</p>	 <p>6. BON APPETIT!</p> <p>PIC-COLLAGE</p>

La recette de Jacinda



le gâteau au chocolat

① faites fondre 100g de chocolat
+
② ajoutez 100g de beurre en morceaux
+
③ ajoutez 40 ml de lait

④ ajoutez petit à petit 150g de farine à la préparation et 1/2 cuillère à café de levure

Mélangez tous les ingrédients ← { battez les œufs + ajoutez 50g de sucre obtenez un mélange moussieux

mettez la pâte dans une moule beurrée enfournez 15 minutes à 220°C.

décorez avec des vermicelles, des dragées au chocolat, des bonbons coupés en petites carrés




La recette de Louisa-Hélène

ÉTAPE 1

Mettre le four dans une terrine et faire un feu doux.

ÉTAPE 2

Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

ÉTAPE 3

Mélanger avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

ÉTAPE 4

Parfumer de rhum.

ÉTAPE 5

Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier Essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.



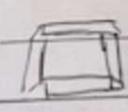
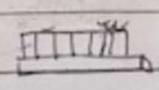
Louise
 Le quatre quart
 Memo No. 
 Date
 Les étapes

Ingrédients:
 - 4 œufs
 - 250g de farine
 - 125g de beurre
 - 125g de yaourt
 - 250g de sucre
 - Un citron

Ustensiles:
 1 saladier.
 1 fouet.
 un plat à gâteau

Les étapes:
 1. Tu mets la farine dans le saladier.
 2. tu mets le sucre. Tu travailles.
 3. tu mets les jaunes d'œuf.
 4. Tu frottes le beurre et tu le mets.
 5. tu mets le yaourt. tu travailles.
 6. bats les blancs en neige. et tu le mets dans le saladier et tu travailles.
 7. travaille jusqu'à ce que ce fasse une pâte homogène.
 8. Mets le jus de citron et la peau du citron râpée.
 9. Il faut beurrer le plat à gâteau.
 10. Après on le met au four à 200 degrés jusqu'à ce que ça soit prêt.
 11. On range la cuisine.

Miame.


LA RECETTE DE LOUISE

LA RECETTE DE LOUP

Le Machis parmentier

1. faire cuire la pomme de terre à la vapeur.
2. écraser la pomme de terre et rajouter du lait pour en faire de la purée ajoutez de sel et poivre.
3. faire cuire l'agneau et l'ail ajoutez la viande hachée.
4. Mettre une couche de purée ensuite une couche de viande hachée et encore une couche de purée.
5. ajouter du fromage et puis mettre au four.



La recette de Magatte



Voici la recette du
Yana ou poulet

- 1) Laver le poulet et ensuite le griller de chaque côté pour 10 minutes.
- 2) Couper les oignons en lamelles.
- 3) Mariner les oignons avec du sel, du poivre, un peu de persil, de la moutarde, un peu de gingembre et du vinaigre. L'ail, le fait mûlenger.
- 4) Mettre la casserole au feu y ajouter de l'huile et les oignons déjà marinés.
- 5) Après 10 minutes de cuisson à feu moyen, il faut ajouter de l'eau (à peu près 100 ml) laisser mijoter 5 minutes puis y mettre le poulet déjà grillé.
- 6) Mettre quelques gouttes de citron.
- 7) Le manger avec du riz blanc.

La recette de Moussa



"Sauce Mafé avec du Poulet fumé"

Aujourd'hui je vous propose la délicieuse sauce Mafe a base de poulet fumé

Ingrédients / pour 6 personnes:

1 poulet fumé
3 oignons (ou 5-6 échalotes) hachés
3 tomates coupées en dés
4 cuillerées à soupe de pâte d'arachide
2 cubes de bouillon de volaille
50 cl d'eau chaude un peu d'huile
Legumes et piment frais selon votre volonte

PRÉPARATION:

- 1- Hacher bien les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile sans les brûler.
- 2- Diminuer le feu et ajouter la pâte d'arachide.
- 3- Lorsque la pâte d'arachide a fondu et est bien mélangée avec les oignons, ajouter les tomates coupées en dés. Remuer.
- 4- Parsemer de 2 cubes de bouillon de volaille émiettés et ajouter 50 cl d'eau chaude.
- 5- Augmenter le feu. Dès ébullition, ajouter le poulet coupé en morceaux et laisser mijoter à couvert une dizaine de minutes. Goûter la sauce et saler légèrement si nécessaire.

Pour finir

Servir bien chaud avec un bon riz basmati.

Bon Appetit!!!

Quatre-quarts

Ingredients

- 200g de beurre fondu

- 4 œufs
cuits

- 200g de sucre

- 200g de farine

- 6g de levure chimique
levure



Recette

① Mélanger le sucre et les œufs.

② Ajouter le beurre refroidi au mélange.

③ Tamiser la farine et le ^{beurre} beurre.

④ Ajouter le ^{mélange} mélange farine et ^{beurre} beurre au mélange sucre, œufs
beurre.

⑤ Beurrer et fariner le moule.

⑥ Verser dans le moule.

⑦ Faire cuire à 160°C durant 45 min.

⑧ Servir.



La recette de Raphaël

MOUSSE AU CHOCOLAT



ingrédients pour 4 personnes

**chocolat
naisissier**
noir ou au lait
(100g)

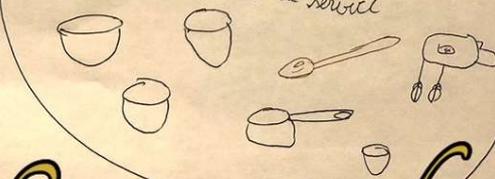
- Eufs (3)
- Sucre vanille.
(1 sachet)




- ① Casser le chocolat en morceaux puis mets-les dans un saladier.
- ② Fais fondre le chocolat dans une petite casserole sur feu doux avec 1c. à soupe d'eau.
- ③ Sépare les blancs des jaunes d'œufs. Mets-les dans 2 saladiers différents
- ④ A l'aide d'un fouet électrique, fouette les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute le chocolat fondu et mélange bien.
- ⑤ Dans l'autre saladier, bats les blancs d'œufs en neige ferme avec un fouet électrique jusqu'à ce que la mousse soit bien compacte.
- ⑥ Ajoute les blancs en neige au mélange jaunes-sucre-chocolat et remue délicatement avec une spatule en plastique (tu dois « soulever » la mousse pour la mélanger).
- ⑦ Verse la préparation dans un seul saladier et laisse la mousse prendre au moins 2h au réfrigérateur.

MIAM !!!

- 3 saladiers
- 1 petite casserole
- 1 cuillère à soupe
- 1 fouet électrique
- 1 spatule en plastique
- 1 saladier pour le service



La recette de Sarah



La recette de Sohan

1. Ingrédients

- 1 un œuf
- 2 de la farine
- 3 du beurre et sucre

2. Ustensils

une balance

3. Recette

mettre l'œuf sur la balance.
voir combien ça pèse.
puis mettre la même ^{poids} ~~quantité~~ avec tous les ingrédients.

Cookies maison

4. Exemple :
si mon œuf pèse 30 g je mets 30 g pour
la farine, le sucre et le beurre



LA RECETTE DE VICTORIA

des farines
des sel
des Levure chimie
des sucres
Mélange
~~par~~
Le lait
in Oufs
Mélange
~~les~~ Beurre
Les vanille
cuisiner
dans le Gaufrier

