



MIAM-TASTIQUES

Des recettes du cours 8c/d qui te sauveront la vie (et tes papilles !)



Table des matières

Préface	1
1. Entrée	2
1.1 <i>Les chefs</i>	2
1.2 <i>Les recettes</i>	3
1.2.1 Salade de concombre	3
1.2.2 Carottes Braisées	4
1.2.3 Soupe de tomate	5
1.2.4 Bruschetta	6
2. Plat principal	7
2.1 <i>Les chefs</i>	7
2.2 <i>Les recettes</i>	8
2.2.1 Spaghetti à la Carbonara	8
2.2.2 Lasagnes	9
2.2.3 Pâtes au Pesto	10
2.2.4 Crêpes copieuses	11
2.2.5 Pâtes au saumon	12
2.2.6 Pizza	13
2.2.7 Crêpes de pommes de terre	14
2.2.8 Sauce Napolitaine	15
2.2.9 Galettes	16
3. Dessert	17
3.1 <i>Les chefs</i>	17
3.2 <i>Les recettes</i>	18
3.2.1 Mousse au chocolat	18
3.2.2 Gâteau Forêt-Noire	19
3.2.3 Gâteau « Mug cake »	20
3.2.4 Gâteau aux fraises	21
3.2.5 Crêpes sucrées	22
3.2.6 Yeux d'ange	23
3.2.7 Gâteau Lotus	24
3.2.8 Gâteau marbré	25
3.2.9 Cookies américains	26
3.2.10 Gaufres	27
3.2.11 Brownies	28

Préface

Chers lecteurs et futurs chefs,
Notre cours de français a préparé des recettes pour vous.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner et à cuire !
Bon appétit et profitez-en !

Si vous avez des questions n'hésitez pas à nous contacter.

Le cours de français 8c/d de l'année scolaire 2022/2023



1. Entrée

1.1 Les chefs



- # Elias Ajdid
- # Simon Schulz
- # Vanessa Schymonik
- # Lotte Zimmermann

1.2 Les recettes

1.2.1 Salade de concombre

Entrée

SALADE DE CONCOMBRE

Une recette d'Elias

Ingrédients

- ¼ concombre
- ½ oignon rouge
- une cuillère de sel
- une pincée de poivre
- un peu de persil
- un peu d'aneth



Préparation

D'abord il faut laver le concombre et l'oignon rouge. Coupez le concombre en fines rondelles.

Placez les tranches de concombre et d'oignon rouge un bol.

Ajoutez le sel et le poivre puis mélangez bien pour que tous les légumes soient bien assaisonnés.

Coupez un peu de persil frais et d'aneth frais et ajoutez-les sur la salade. Mélangez doucement pour incorporer.

Laissez reposer la salade de concombre pendant pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Bon appétit !

Conseil gourmand

Achetez et travaillez tous les ingrédients frais, c'est ainsi que cela aura le meilleur goût !

1.2.2 Carottes Braisées

Entrée

CAROTTES BRAISÉES

Une recette de Simon

Ingrédients

- Des carottes
- Un peu de sucre
- Un peu de sel
- Du beurre
- De l'huile

Préparation

D'abord,

1. Coupez les carottes en deux et mettez-les dans la poêle chaude.
2. Maintenant faites-les frire dans la poêle puis laissez-les mijoter dans la poêle.
3. Laissez-les dans la poêle pendant 10-15 minutes



Et... Voilà

Conseil gourmand

Les carottes doivent encore avoir un peu de croquant.
A manger encore chaud.

1.2.3 Soupe de tomate

Entrée

SOUPE DE TOMATE

Une recette de Vanessa

Ingrédients

- six tomates
- un oignon
- un peu d'ail
- quatre ou trois cuillères crèmefine
- un peu d'huile

Épices

- le sel
- le poivre
- l'origan
- le thym
- une feuille de laurier
- un peu de Maggi



Préparation

1. D'abord nous épluchons les oignons et l'ail et coupons des tomates à moitié. Nous les cuisons avec l'oignon, l'ail et un peu d'huile. Nous voyons du jus de tomates. C'est fini de cuire, nous allons les sortir.
2. Après nous faisons tout dans un bol et réduisons les ingrédients.
3. Nous ajoutons de la crèmefine et des épices. On ajoute de la crèmefine trois ou quatre cuillères et des épices on ajoute un peu de tout. Mélangez bien et vous pouvez manger la soupe.

Bon appétit !

Conseil gourmand

On ne réduit pas la feuille de laurier en purée, nous ne la mettons que pour mélanger !

1.2.4 Bruschetta

Entrée

BRUSCHETTA

Une recette de Lotte

Ingrédients

- 2 morceaux d'ail
- 5 cuillères d'huile d'olives
- 2 ciabattas
- 5 tomates
- Un peu de sel
- Un peu de poivre



Préparation

D'abord il faut couper les tomates et l'ail en petits morceaux et mélanger les deux ingrédients avec 3 cuillères d'huile, le sel et le poivre. Puis il faut attendre 3 heures. Après il faut mettre la ciabattas dans le four et cuire ça pendant 10 minutes à 200 degrés. À la fin il faut mettre le mélange de tomates sur la ciabatta.

Bon appétit !

Conseil gourmand

C'est bon quand le pain est chaud !

2. Plat principal

2.1 Les chefs



- # Adrian Ambroziak
- # Maximilian Buchholz
- # Noah Eddali
- # Nils Hallscheidt
- # Jonas Knöppel
- # Mika Schaub
- # Alissa Schulz
- # Liliana Wiemann
- # Madame Stein

2.2 Les recettes

2.2.1 Spaghetti à la Carbonara

Plat principal

SPAGHETTI À LA CARBONARA

Une recette d'Adrian

Ingrédients

400g de spaghettis

200g de lardons

3 œufs

100g de parmesan râpé

2 gousses d'ail

Sel et poivre noir

Huile d'olive



Préparation

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et ajouter les Spaghetti. Faire cuire les pâtes.

Pendant que les pâtes cuisent, faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les lardons et faire frire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Éplucher et émincer finement les gousses d'ail. Ajouter l'ail aux lardons et faire cuire pendant 1 minute supplémentaire.

Dans un grand bol, battre les œufs et ajouter le parmesan râpé. Bien mélanger le tout jusqu'à avoir une consistance lisse.

Égoutter les Spaghetti une fois qu'ils sont cuits, en gardant environ une tasse d'eau de cuisson. Ajouter les pâtes dans la poêle avec les lardons et l'ail. Bien mélanger le tout. Retirer la poêle du feu et ajouter le mélange d'œufs et de parmesan. Bien mélanger.

Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson.

Conseil gourmand

Servir les spaghettis à la Carbonara chauds et bon appétit.

2.2.2 Lasagnes

Plat principal

LASAGNES

Une recette de Max

Ingrédients

- 500g des feuilles de lasagne
- 3 paquets de mozzarella
- 500g de jambon cuit maigre
- 250g de parmesan râpé
- 750g de bœuf haché
- 1 grand oignon
- 1 basilic
- 3 cuillères de concentré de tomate
- 750ml de passata
- 750ml de lait
- 45g de beurre
- jus de citron
- noix de muscade
- sel-poivre
- 1 cuillère de bouillon
- huile de friture
- ½ cuillère de sucre

Préparation

Épluchez et émincez un grand oignon et une gousse d'ail. Mettez un peu d'huile dans une casserole et faites revenir la viande. Ajouter l'oignon et l'ail coupé en dés et faire revenir également. Ajouter la passata de tomates et 3 cuillères à soupe de concentré de tomates et porter à ébullition. Laver et hacher une poignée de feuilles de basilic et ajouter à la sauce. Ajouter ½ cuillères à soupe de sucre et une cuillère à soupe de bouillon, saler et poivrer et laisser mijoter un moment. Faire fondre le beurre dans une casserole et incorporer la farine par petites quantités. Incorporer également le lait, ajouter un filet de citron. La sauce béchamel doit être crémeuse à la fin. Sortez la mozzarella de l'emballage et coupez-la en petits morceaux. Coupez 500g de jambon cuit avec de l'huile. Versez ensuite deux boules de sucre dans la cocotte, puis dessus une couche de feuilles de lasagnes et étalez une cuillère à soupe de sauce béchamel, quelques morceaux de mozzarella et du jambon sur la sauce puis alterner sauce, sauce béchamel, mozzarella, jambon et une couche de feuilles de lasagnes dans la cocotte. Bon appétit !

2.2.3 Pâtes au Pesto

Plat principal

PÂTES AU PESTO

Une recette de Noah

Ingrédients

- 160 g : linguine ou spaghetti
- 45 ml : eau de pâtes
- 15 ml : huile d'olive
- 1 pincée : sel

Ingrédients du Pesto :

- 2 gousses : ail
- 50 feuilles : basilic frais
- 30 g : pignons
- 18 g : fromage parmesan
- 65 ml : huile d'olive
- 2 pincées : sel



Préparation pâtes

1. Faire cuire les pâtes.
2. Pendant ce temps, mettre la sauce pesto dans un petit bol, y ajouter le sel (selon la quantité spécifiée dans la recette de sauce pesto. Ajouter la quantité spécifiée d'eau de cuisson des pâtes pour diluer quelque peu la sauce et la réchauffer en même temps
3. Remettre les linguines égouttées dans la marmite de cuisson des pâtes, ajouter la sauce et l'huile extra vierge, bien mélanger.

Préparation pesto :

1. Rincer les feuilles rapidement, seulement si elles sont très sales.
2. Mettre l'ail dans le robot culinaire et hacher finement. Arrêter le moteur, ajouter les pignons et le basilic, et démarrer à nouveau jusqu'à ce que le tout soit bien haché. Ajouter peu à peu le fromage râpé et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance pâteuse homogène. Finalement, y verser lentement l'huile d'olive, jusqu'à consistance crémeuse mais épaisse. Il est préférable d'ajouter le sel plus tard seulement, au moment de verser la sauce sur les pâtes, pour éviter son effet noircissant sur le basilic.
3. Transférer le pesto dans un bocal et couvrir d'huile d'olive afin de prévenir l'oxydation et le noircissement de la surface. Bien fermer réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Conseil gourmand

Servir dans les assiettes chaudes. Bon appétit !

2.2.4 Crêpes copieuses

Plat principal

CRÊPES COPIEUSES

Une recette de Nils

Ingrédients

- 450g de farine
- quatre œufs
- 200 ml de lait
- un peu de sucre
- un peu de sel
- du jambon
- du fromage



Préparation

D'abord il faut mélanger de la farine avec du sucre et du sel dans un grand bol. Après il faut mélanger le jaune des œufs dans le grand bol.

Maintenant il faut remuer le blanc des œufs. Après, il faut ajouter le lait dans le bol et remuer pendant cinq minutes. Après il faut ajouter le blanc des œufs dans le grand bol et remuer. Voilà c'est la pâte.

Maintenant il faut cuire la pâte dans une poêle.

Bon appétit

Conseil gourmand

Repliez les crêpes copieux et servez-les encore chaudes !

2.2.5 Pâtes au saumon

Plat principal

PÂTES AU SAUMON

Une recette de Jonas

Ingrédients

- 500g de pâtes
- 500g de saumon
- du beurre
- deux verres de crème
- deux cuillères à café de bouillon
- des légumes en poudre
- concentré de tomates
- du poivre



Préparation

D'abord il faut décongeler le saumon. Lorsqu'il est encore un peu congelé, lavez-le et coupez-le en cubes pas trop petits. Pendant ce temps, faites cuire les nouilles. Faites chauffer du beurre dans une poêle, faire revenir les cules de saumon environ 5 minutes. Versez la crème. Assaisonner avec le bouillon de légumes en poudre le concentré de tomate et le poivre et portez à nouveau à ébullition.

Conseil gourmand

Chaud c'est bon.

2.2.6 Pizza

Plat principal

PIZZA

Une recette de Mika

Ingrédients

- 640g de farine
- 320ml d'eau
- deux cuillères de l'huile d'olive
- un et demi-cuillères de sel
- un et demi-cuillères de levure
- le fromage
- la sauce de tomates

Préparation

Il faut un bol. On ajoute la farine, l'eau, deux cuillères de l'huile d'olive, un et demi-cuillères de sel et de la levure au bol. Après on mélange les ingrédients. On attend une heure. On fait chauffer le four à trois-cents degrés. Comme prochaine étape on étale la pâte sur la table. Après on ajoute la sauce de tomate à la pizza et ajoute le fromage ou les ingrédients que tu veux. Après on pose la pizza dans le four pendant vingt minutes.



2.2.7 Crêpes de pommes de terre

Plat principal

CRÊPES DE POMMES DE TERRE

Une recette d'Alissa

Ingrédients

4 portions

- 12 grandes pommes de terre
- 3 oignons
- 2 œufs
- du sel et du poivre
- de l'huile pour la friture

Préparation

Épluchez d'abord les pommes de terre. Ajoutez le poivre et le sel. Coupez les oignons et mélangez les oignons avec les œufs. Soudrez de la farine pour recouvrir le mélange de pommes de terre.

Mélangez tout. Cuire des portions de purée de pommes de terre. Ils doivent nager dans l'huile.

Maintenant elles sont faites. C'est très délicieux avec la compote de pommes.

Conseil gourmand

Mangez les crêpes de pomme de terre chaud.



2.2.8 Sauce Napolitaine

Plat principal

SAUCE NAPOLITAINE

Une recette de Lili

Ingrédients

- oignons
- ail
- 3 feuilles de laurier
- ½ de concentré de tomates
- 3-4 tomates
- une cuillère de poivre cayenne



Préparation

D'abord il faut faire revenir les oignons, l'ail et le concentré de tomates. Après on va couper les tomates en petites morceaux. Maintenant il faut mélanger tous les ingrédients dans une casserole et fait cuire longtemps.

Et voilà, maintenant vous pouvez profiter de la sauce napolitaine.

Bon appétit.

Conseil gourmand

Laissez la sauce mijoter longtemps et servez avec des pâtes.

2.2.9 Galettes

Plat principal

GALETTES

Une recette de Madame Stein

Ingrédients

- 330g de farine de sarrasin
- 10g de sel
- 750ml d'eau minérale
- des œufs (dont un pour la pâte + des œufs pour la garniture)
- un peu de beurre
- 150g d'emmental (râpé)
- selon votre goût : des légumes ou du jambon

Préparation

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et ajoutez l'œuf. Mélangez bien. La pâte doit être bien fluide.

Laissez reposer la pâte environ une heure au frigo.

Mettez du beurre dans la poêle et mettez-la sur feu moyen. Versez une louche de pâte, puis inclinez la poêle pour étaler la pâte. Faites cuire pendant une à deux minutes de chaque côté.



Conseil gourmand

Pour une galette savoureuse déposez au centre des légumes en petits morceaux (ou du jambon) et rajoutez de l'emmental râpé, puis cassez un œuf au centre de la galette. C'est prêt une fois que l'œuf est assez cuit. Repliez les galettes et servez-les encore chaudes !

Je recommande fortement. C'est trop bon !

3. Dessert

3.1 Les chefs



- # Juna Acker
- # Marie Hansmeier
- # Lara Heidenreich
- # Samira Ijfiri
- # Jakob Kurth
- # Lian Ossi
- # Asli Pinar
- # Vivien Scheidling
- # Nicolas Schmidt
- # Leonard Schröder
- # Mia Stark

3.2 Les recettes

3.2.1 Mousse au chocolat

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

Une recette de Juna

Ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 3 œufs
- 200 ml de crème
- 40g de sucre
- 50g de beurre



Préparation

D'abord il faut séparer les jaunes d'œuf et les blancs d'œuf et battre

la crème. Après il faut fondre le beurre et le chocolat. Battre les jaunes d'œufs dans un grand bol avec 2 cuillères de soupe et d'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, incorporer le sucre jusqu'à ce que la masse soit claire et crémeux. Alors incorporer le chocolat chaud et la neige glacée et la crème. Au moins il faut mettre la mousse deux heures au réfrigérateur. Elle peut être décorée avec des morceaux de chocolat. Bon appétit.

Conseil gourmand

C'est bon de manger la mousse avec de la crème.

3.2.2 Gâteau Forêt-Noire

Dessert

GÂTEAU FORÊT-NOIRE

Une recette de Marie

Ingrédients

Pour la pâte il faut :

125g de farine
10g de cacao
Une pointe du couteau de levure chimique
50g de sucre
Une pincée de sel
Une cuillerée à soupe de kirsch
70g de beurre

Pour décorer :

30g de petits chocolats
Un peu de cerises

Pour le biscuit il faut :

4 œufs
2 cuillerées à soupe d'eau chaud
100g de sucre
100g de farine
25g d'amidon alimentaire
10g de cacao
Une pointe de couteau de cannelle
Une pointe de couteau de levure chimique

Pour la chantilly et le sirop il faut :

Un verre de cerises
75g de sucre
30g d'amidon alimentaire
25g de sucre
3 cuillerées à soupe de kirsch
750ml de crème
50g de sucre en poudre
3 paquets de crémeux

Préparation

1. Mélanger les ingrédients pour la pâte
2. Pétrir tout en pâte et refroidir
3. Beurrer le plat et mettre la pâte dans le plat
4. Mettre au four à 180°C pour 15 minutes
5. Mettre le fond de tarte sur une assiette
6. Mélanger les ingrédients pour le biscuit
7. Beurrer la forme et mettre la pâte dans la forme
8. Mettre au four à 180°C pour 25 minutes
9. Couper le fond horizontalement
10. Séparer les cerises et le jus
11. Remuer un peu de jus et l'amidon alimentaire
12. Porter à ébullition le reste de jus et ajouter l'amidon alimentaire
13. Ajouter les cerises et refroidir
14. Fouetter la crème avec le sucre en poudre et le crémeux
15. Assembler le gâteau et décorer le gâteau



Bon appétit !

3.2.3 Gâteau « Mug cake »

Dessert

GÂTEAU « MUG CAKE »

Une recette de Lara

Ingrédients

- 30g de sucre
- 30g de farine
- 30g de cacao
- ¼ paquet de levure chimique
- Un œuf
- 30ml d'huile
- 30ml de lait
- 20g de nutella
- Un peu de pépites de chocolat



Préparation

D'abord il faut mettre du sucre, de la farine, du cacao et de la levure chimique dans une grande tasse et il faut mélanger. Après il faut mettre l'œuf, du lait, de l'huile et du nutella dans la tasse et mélanger une autre fois. Puis il faut mettre la tasse dans la micro-onde pour 1 ½ minutes. À la fin il faut ajouter des pépites de chocolat si tu veux.

Bon appétit !

Conseil

Remuer quelques fois à la micro-onde et attention, ça peut déborder.

3.2.4 Gâteau aux fraises

Dessert

GÂTEAU AUX FRAISES

Une recette de Samira

Ingrédients

- 400g de fraises
- 200g de beurre
- un œuf
- 80g de sucre glace
- 20g de sucre semoule
- 85g de poudre d'amandes
- 175g de farine
- 75g de crème pâtissière
- un peu de vanille



Préparation

D'abord il faut mélanger 125g de beurre, 40g de sucre glace, 20g de sucre semoule, 25g de poudre d'amandes, 1 œuf et 175g de farine, et laisser reposer au réfrigérateur environ une nuit.

Pour faire la crème :

Mélanger 75g de beurre, 60g de sucre glace, 60g de poudre d'amandes, 1 œuf, 75g de crème pâtissière et un peu de vanille dans la crème. Parfumer à la vanille et laisser refroidir. Beurrer un cercle à tarte de 20 cm de diamètre sur 2,5 cm de haut. Étaler la crème sur le fond de tarte.

Cuire 20 minutes environ à 200°C. Retirer du four et laisser refroidir. Batre la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace et la vanille. Répartir la chantilly sur la crème. Mettre la tarte au congélateur au moins 2 heures. Laver les fraises et mettre les sur le gâteau.

3.2.5 Crêpes sucrées

Dessert

CRÊPES SUCRÉES

Une recette de Jakob

Ingrédients pour huit portions

- 320 millilitres de lait
- 210 grammes de farine
- trois œufs
- une pincée de sel



Préparation

D'abord, il faut mélanger la farine avec le lait et ajouter les œufs et le sel. Après, il faut laisser reposer la pâte pendant dix minutes. Puis, il faut chauffer une poêle et beurrer la poêle. Ensuite, il faut étaler la pâte dans la poêle. Après, il faut cuire la pâte une minute de chaque côté.

Conseil gourmand

On peut manger les crêpes avec du sucre, du nutella ou de la compote de pommes. Bon appétit !

3.2.6 Yeux d'ange

Dessert

YEUX D'ANGE

Une recette de Lian

Ingrédients

- 480g de farine
- 300g de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- 140g de sucre en poudre
- 4 cuillères à café de sucre vanillé
- 2 citrons
- 2 prises de sel
- Confiture de framboise



Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble pour pétrir une pâte lisse. Réfrigérer pendant 1-2 heures. Disposer une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Préchauffez le four à 200 degrés de chaleur haut/bas. Formez de petites boules à partir de la pâte et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Percer des trous dans les boules avec une cuillère. Verser la confiture dans les boules. 10-15 minutes cuissons au four.

3.2.7 Gâteau Lotus

Dessert

GÂTEAU LOTUS

Une recette d'Asli

Ingrédients

- 200g de biscuits de Lotus
- 60g de beurre
- 700g de fromage frais
- 400g de propagation de Lotus
- 50g de sucre en poudre



Préparation

D'abord pour la partie biscuit broyer finement les biscuits Lotus avec un sac de congélation et un rouleau à pâtisserie. Mettre le beurre dans une petite casserole et faire fondre à feu doux. Ajouter le biscuits moulus au beurre et mélanger brièvement. Puis tapisser un moule à charnière de papier sulfurisé. Verser le mélange dans le moule et presser dans le moule avec une cuillère. Pour le gâteau au fromage, mélangez le fromage à la crème avec la pâte à tartiner et le sucre glace, puis placez-le sur la partie biscuit et lissez-le. Réfrigérez le gâteau pendant au moins une heure. Ensuite, retirez du moule avec un couteau chaud et placez-le sur une assiette à gâteau. Serrez le gâteau dans une anneau de gâteau. Pour le glaçage, mettre le biscuit au caramel dans une casserole et faire fondre à feu doux en remuant. Attention, si la chaleur est trop élevée, la masse brûle vite ! Placez le glaçage liquide sur le gâteau au fromage refroidi et lissez-le. Réfrigérez à nouveau le gâteau pendant au moins une heure.

Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre quelques biscuits sur le gâteau pour la décoration.

Conseil gourmand

Il est préférable de servir le gâteau froid.

3.2.8 Gâteau marbré

Dessert

GÂTEAU MARBRÉ

Une recette de Vivien

Ingrédients

Pour la pâte :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- Une pincée de sel
- Quatre œufs
- 280 g de farine
- Deux cuillères à café de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ l de lait

Pour la pâte à la vanille :

- Une cuillère à café de poudre de vanille

Pour la pâte au chocolat :

- Quatre cuillères à soupe de lait
- Trois cuillères à soupe de poudre de cacao

Préparation

D'abord il faut mélanger le beurre, le sucre, le sel, les œufs, la farine et le bicarbonate de soude.

Après, il faut diviser la pâte dans deux bols et puis vous devez préchauffer le four à 180 degrés. Plus tard, vous devez mettre de la poudre de vanille dans un bol avec la pâte et dans l'autre bol, vous devez ajouter de la poudre de cacao et du lait ($\frac{1}{4}$ l).

Après il faut mélanger un peu la pâte de vanille et la pâte au chocolat dans un plat. Plus tard vous devez mettre le plat dans le four et il faut attendre 45-55 min. A la fin il faut laisser refroidir.

Conseil gourmand

Vous pouvez servir le gâteau chaud ou froid.



3.2.9 Cookies américains

Dessert

COOKIES AMÉRICAINS

Une recette de Nici

Ingrédients

- 280g de farine
- 250g de sucre
- 100g de cassonade
- 2 œufs
- 200g de chips de chocolat
- Une pincée de sel
- 1 paquet de bicarbonate de soude
- 1 paquet de sucre vanillé



Préparation

D'abord il faut fouetter le sucre, la cassonade, le sel et le beurre jusqu'à une consistance mousseuse. Après ajouter le sucre vanillé et des œufs. Mettre un peu de farine de côté et mélanger la farine avec le bicarbonate de soude. Ajouter la farine cuillère par cuillère dans la pâte et enfin ajouter le mélange de farine et de carbonate de soude. Ajouter le chocolat. Après déposer la pâte sur une plaque à pâtisserie, quitter la pièce. Cuire au four convection pendant 8-9 minutes.

!!IMPORTANT !! selon le four les cookies seront prêts un peu plus tôt ou plus tard. Ils sont dorés et le cœur des cookies semble encore humide. Retirer délicatement du four, placer sur un plat.

Bon appétit !

3.2.10 Gaufres

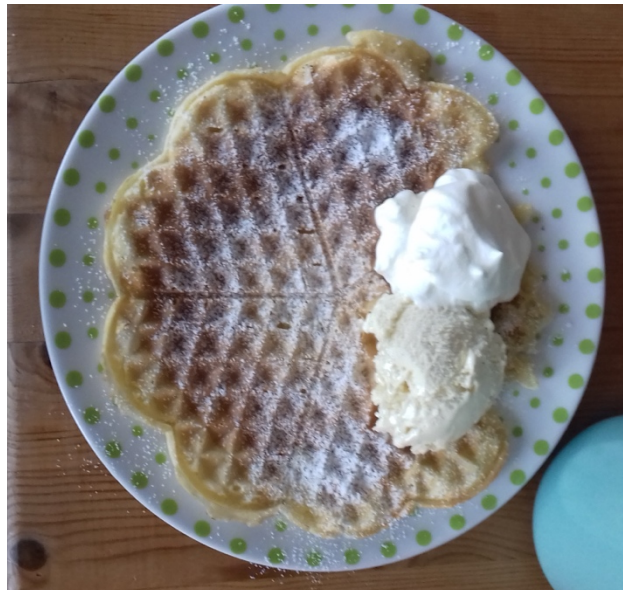
Dessert

Gaufres

Une recette de Leo

Ingrédients

- 80g de beurre
- 60g de sucre
- 1 paquet de sucre vanille
- 3 œufs
- 375ml de lait
- 300g de farine
- ½ paquet levure chimique
- Sucre en poudre



Préparation

D'abord il faut du beurre avec du sucre, du sucre vanille et des œufs. Mélangez. Puis mélangez tous les ingrédients.



Conseil gourmand

Il faut cuire les gaufres pendant cinq minutes. Et puis tu as une bonne gaufre.

3.2.11 Brownies

Dessert

Brownies

Une recette de Mia

Ingrédients

- 220g de beurre doux
- 160g de sucre
- un paquet de sucre vanillé
- une pincée de sel
- cinq œufs
- deux cuillérées de poudre de cacao
- trois cuillérées de thé de levure chimique
- 50 ml de lait
- 100g de chocolat fondu
- un peu de beurre pour la forme
- le sucre en poudre



Préparation

D'abord il faut ajouter un peu de beurre dans la forme. Puis, il faut mélanger tous les ingrédients ensemble et voilà, vous avez la pâte. Quand vous avez la pâte vous le mettez dans le four pour 30 minutes à 160 degrés. Quand le gâteau c'est fini il faut faire le glaçage et vous pouvez faire comme vous voulez, par exemple le sucre en poudre ou des pépites. Enfin, vous devez couper le gâteau en petits morceaux et voilà, vous avez vos brownies !

Bon appétit !

Conseil gourmand

Servez-les encore chauds !