

LES RECETTES DU PREMIER SEMESTRE 2020/2021

DE LA MAISON DE L' ENFANCE BACHELARD

L' ATELIER CUISINE DES GOURMANDS !!!



LA PÂTE À PIZZA ITALIENNE :

NIVEAU : FACILE

DURÉE : 15 MIN DE PRÉPARATION + 1 HEURE DE « REPOS »



INGRÉDIENTS :

500 G DE FARINE

250 ML D'EAU

1 CÀC DE SEL

2 CÀS D'HUILE D'OLIVE

20 G DE LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE (1/2 CUBE DE 42 G) OU 10 G DE LEVURE SÈCHE.

MATÉRIEL :

1 SALADIER (OU UN GRAND BOL)

1 TORCHON PROPRE

UNE BALANCE OU UN VERRE POUR MESURER

1 SPATULE POUR MÉLANGER

1 PETIT BOL

PRÉPARATION :

VERSER LA FARINE DANS UN SALADIER, CREUSER UN PUIS ET AJOUTER EAU ET SEL. MÉLANGER À LA SPATULE EN AJOUTANT L'HUILE D'OLIVE.

DANS UN PETIT BOL, FAIRE FONDRE LA LEVURE DANS UN PEU D'EAU TIÈDE AVEC 1 PINCÉE DE SUCRE PUIS L'AJOUTER EN DERNIER.

MALAXER JUSQU'À RENDRE LA PÂTE HOMOGÈNE ET FAIRE UNE BOULE QUI SE DÉTACHE DES PAROIS.

NOTE : SI BESOIN AJUSTER LA QUANTITÉ D'EAU SI LA PÂTE EST UN PEU DURE EN RAJOUTANT QUELQUES GOUTTES AU FUR ET À MESURE CAR LA QUANTITÉ EXACTE DÉPEND DE LA FARINE !

METTRE UN TORCHON DESSUS ET LAISSER REPOSER À TEMPÉRATURE AMBIANTE / TIÈDE PENDANT 2 H ENVIRON, LE TEMPS QUE LA PÂTE DOUBLE DE VOLUME.

LE GÂTEAU AUX POIRES.

NIVEAU : MOYEN (CARAMEL À RÉALISER AVEC UN ADULTE)

DURÉE : 25 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 45 MN THERMOSTAT 180°



INGRÉDIENTS :

3 BELLES POIRES

200 G DE SUCRE EN POUDRE (DONT LA MOITIÉ
POUR LE CARAMEL)

1/2 JUS DE CITRON

3 ŒUFS

150 G DE FARINE

1 CÀC DE LEVURE CHIMIQUE

150 G DE BEURRE

1 PINCÉE DE SEL

MATÉRIEL :

1 SALADIER

1 MOULE À MANQUER

PRÉPARATION :

PRÉPARER LE CARAMEL : VERSER 100 G DE SUCRE, LE JUS DE CITRON, 2 CUILLERÉES À SOUPE D'EAU DANS UNE POËLE À FEU DOUX, ET SANS REMUER, LAISSER BLONDIR (COULEUR DORÉE.

SI LE MOULE LE PERMET, ON PEUT FAIRE LE CARAMEL DIRECTEMENT DANS LE MOULE À MANQUER. BIEN RÉPARTIR LE CARAMEL ENCORE CHAUD DANS LE MOULE (SANS SE BRÛLER !)

DÉPOSER LES POIRES, ÉPLUCHÉES ET COUPÉES EN LAMELLES, AU FOND DU MOULE, EN ROSAGE.

DANS UN SALADIER, MÉLANGER LES 3 ŒUFS AVEC 100 G DE SUCRE ; AJOUTER 150 G DE FARINE ET LA CUILLERÉE À CAFÉ DE LEVURE ;

AJOUTER ENSUITE 150 G DE BEURRE FONDU, 1 PINCÉE DE SEL. VERSER LA PRÉPARATION DANS LE MOULE SUR LES POIRES.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° .

LA QUICHE AU THON ET À LA TOMATE :

NIVEAU : FACILE

DURÉE : 20 MIN DE PRÉPARATION + 10 MN POUR LA PÂTE

CUISSON : 25 MN THERMOSTAT 180°



INGRÉDIENTS :

1 PÂTE BRISÉE

1 CÀS DE MOUTARDE

1 BOITE DE THON EN TRANCHES (140 G ÉGOUTTÉS)

2 TOMATES

4 ŒUFS

2 CÀS DE CRÈME FRAÎCHE

50 G DE FROMAGE RÂPÉ TYPE EMMENTAL OU GRUYÈRE

MATÉRIEL :

1 SALADIER

1 MOULE À MANQUER

PRÉPARATION :

SORTIR LA PÂTE TOUTE PRÊTE OU PRÉPARER LA PÂTE BRISÉE.

BEURRER LE FOND DU PLAT (OU AVEC UN PAPIER CUISSON) PUIS ÉTALER LA PÂTE EN PRENANT SOIN DE LA FAIRE REMONTER SUR LES BORDS ; PIQUER LE FOND DE LA TARTE AVEC UNE FOURCHETTE

TARTINER LA MOUTARDE SUR LE FOND (ATTENTION À LA QUANTITÉ

AJOUTER LE THON ÉMIETTÉ

RECOUVRIR DES TOMATES COUPÉES EN RONDELLES (EN LES ÉPÉPINANT UN PEU)

AJOUTER LES ŒUFS BATTUS AVEC LA CRÈME DANS UN BOL

SALER, POIVRER, SAUPOUDRER DE FROMAGE RÂPÉ

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° .

CANISTRELLIS : PETITS BISCUITS CORSES

NIVEAU : FACILE (CAMEL À RÉALISER AVEC UN ADULTE)

DURÉE : 15 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 25 MN THERMOSTAT 150°



INGRÉDIENTS :

250 G DE FARINE D'ÉPEAUTRE OU DE BLÉ

½ PINCÉE DE SEL

½ SACHET DE LEVURE

50 G DE SUCRE CASSONADE (+ 1 CÀS
POUR SAUPOUDRER)

70 G D' HUILE D' OLIVES

80 G DE JUS DE POMMES

½ JUS DE CITRON

MATÉRIEL :

UN SALADIER

UN ROULEAU À PÂTISSERIE

PRÉPARATION :

MÉLANGER LA FARINE, LE SEL, LA LEVURE ET LE SUCRE CASSONADE DANS UN SALADIER.

AJOUTER L' HUILE, LE JUS DE CITRON ET LE JUS DE POMMES

MÉLANGER AVEC LES MAINS POUR FORMER UNE BOULE.

SUR DU PAPIER CUISSON, ÉTALER LA BOULE À L' AIDE D' UN ROULEAU À PÂTISSERIE EN GARDANT 1 CM D' ÉPAISSEUR

SAUPOUDRER LA PÂTE AVEC LA CUILLÈRE À SOUPE DE CASSONADE

PRÉDÉCOUPER (FAIRE DES ENCOCHES SANS COUPER COMPLÈTEMENT) À L' AIDE D' UNE ROULETTE À PIZZA POUR FORMER DES LOSANGES.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°.

CUIRE PENDANT 25 MINUTES (OBTENIR UN ASPECT DORÉ)

LAISSER REFROIDIR AVANT DE DÉCOUPER LES LOSANGES À LA MAIN.

PAIN PERDU (OU COMMENT UTILISER LE PAIN DUR) !

NIVEAU : FACILE

DURÉE : 20 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 40 MN À 210°



INGRÉDIENTS :

500 ML DE LAIT

2 ŒUFS

4 CÀS DE SUCRE

10 G DE BEURRE

120 G DE PAIN DUR (VIEUX PAIN QUE L ' ON A
COUPÉ EN PETITS MORCEAUX ET LAISSÉ SÉCHER)

40 G DE RAISINS SECS

40 G DE NOIX DE PÉCAN OU AUTRE OLÉAGINEUX
(NOISETTES, AMANDES...)

1 POMME

MATÉRIEL :

1 SALADIER

1 MOULE

PRÉPARATION :

TIÉDIR LE LAIT DANS UNE CASSEROLE PUIS LE VERSER
SUR LE PAIN DANS UN SALADIER

FOUETTER LES ŒUFS ET LE SUCRE DANS UN SALADIER

MÉLANGER LE TOUT

CONCASSER LES FRUITS SECS POUR EN FAIRE DE PETITS
MORCEAUX

EPLUCHER ET COUPER LA POMME EN PETITS CUBES

AJOUTER LES FRUITS SECS ET LA POMME AU MÉLANGE.
BIEN REMUER.

VERSER LE TOUT DANS UN MOULE BEURRÉ PUIS

SAUPOUDRER AVEC 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE ET

RÉPARTIR LE BEURRE SUR LA SURFACE DU PLAT

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 210° .

ASTUCE DU CHEF : ON PEUT AJOUTER DES AMANDES EF-
FILÉES POUR LE GOUT ET LA DÉCORATION.

COOKIES

NIVEAU : FACILE

DURÉE : 15 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 8 À 10 MN À 180°



**INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES OU
4 GOURMANDS :**

2 ŒUFS

170G DE BEURRE DOUX

200G DE CHOCOLAT

2 CÀC DE LEVURE CHIMIQUE

170G DE SUCRE

300G DE FARINE

2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ

UNE CÀC DE SEL

MATÉRIEL :

1 SALADIER

1 MOULE

PRÉPARATION :

Laissez ramollir le beurre à température ambiante.
Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.

Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.

Versez progressivement la farine, la levure chimique,
le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.

Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une
plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou
simplement avec les mains, formez des noix de pâte en
les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Préchauffer le four à 180°.

POUR FINIR

Il faut les sortir du four dès que les contours
commencent à brunir.

GÂTEAU MULTICOLORE

NIVEAU : FACILE

DURÉE : 60 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 50 MN À 180°



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES:

5 ŒUFS

225 G DE SUCRE

GOUTTE D'ARÔME VANILLE OU DE FLEUR
D'ORANGER SELON VOS GOÛTS

12,5 CL D'EAU TIÈDE

1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

20 CL D'HUILE

350 G DE FARINE

4 COLORANTS ALIMENTAIRES

MATÉRIEL :

1 SALADIER

DES MOULES À CUP CAKE

PRÉPARATION :

SÉPAREZ LES JAUNES DES BLANCS, DÉPOSEZ LES 5 JAUNES DANS UN SALADIER, INCORPOREZ LE SUCRE PUIS MÉLANGEZ BIEN JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE.

AJOUTEZ L'ARÔME CHOISI ET L'EAU, MÉLANGEZ, PUIS VERSEZ DOUCEMENT L'HUILE.

AJOUTEZ LA FARINE ET LA LEVURE ; REMUEZ BIEN.

ENFIN MONTEZ LES BLANCS EN NEIGE ET AJOUTEZ-LES DÉLICATEMENT À LA PRÉPARATION.

MAINTENANT DANS 4 BOLS IDENTIQUES, VERSEZ LA MÊME QUANTITÉ DE PÂTE.

PUIS AJOUTEZ LES DIFFÉRENTS COLORANTS DANS CHAQUE BOL (PAR EX : JAUNE, ROUGE, VERT, BLEU) .

N'AYEZ PAS PEUR D'EN METTRE CAR LA COULEUR S'ÉVAPORE UN PEU LORS DE LA CUISSON.

MAINTENANT DANS UN MOULE QUE VOUS AUREZ PRÉALABLEMENT BEURRÉ, DÉPOSEZ UNE CUILLÈRE À SOUPE DE PÂTE D'UNE COULEUR AU MILIEU DU MOULE, PUIS UNE AUTRE, PUIS D'UNE AUTRE ET AINSI DE SUITE MAIS TOUJOURS DANS LE MÊME ORDRE (C'EST L'ESSENTIEL) .

ET VOUS ALLEZ VOUS APERCEVOIR QUE PLUS ON DÉPOSE DE PÂTE AU MILIEU, PLUS ELLE S'ÉTALE ET AU BOUT DU COMPTE ON RETROUVE DES CERCLES DE DIFFÉRENTES COULEURS.

PENDANT QUE VOUS METTEZ LA PÂTE DANS LE MOULE, PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° (THERMOSTAT 6) ET LORSQUE VOUS AVEZ FINI, ENFOURNER PENDANT ENVIRON 50 MIN, ET ENSUITE DÉMOULER LORSQU'IL SERA FROID.

GÂTEAU À L'ANANAS

NIVEAU : FACILE

DURÉE : 30 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 25 MN À 180°



INGRÉDIENTS :

3 ŒUFS

150 G DE SUCRE PLUS 1 SACHET DE SUCRE
VANILLÉ

300 G DE FARINE PLUS UN SACHET DE LEVURE
CHIMIQUE

150 G DE BEURRE MOU

20 CL DE CRÈME FRAICHE

1 BOITE D'ANANAS EN TRANCHES

MATÉRIEL :

1 SALADIER

1 MOULE À TARTE

PRÉPARATION :

EGOUTTEZ LES RONDELLES D'ANANAS ET RÉCUPÉREZ
LEUR JUS POUR LA SUITE DE LA RECETTE.

DANS UN SALADIER, MÉLANGEZ LE SUCRE ET LE
BEURRE TRÈS MOU.

AJOUTEZ ENSUITE LES ŒUFS, ET FOUETTEZ JUSQU'À
OBTENIR UN MÉLANGE HOMOGÈNE.

AJOUTEZ ALORS LA FARINE ET LA LEVURE.

MÉLANGEZ QUELQUES INSTANTS POUR OBTENIR UNE
PÂTE LISSE, PUIS RAJOUTER LES RONDELLES D'ANANAS
SUR LA PÂTE.

PRÉCHAUFFEZ À 180° PUIS ENFOURNEZ POUR 35 MIN,

ASTUCES DU CHEF :

LE JUS QUE VOUS AVEZ MIS DE CÔTÉ, VERSER LE SUR
LE GÂTEAU TIÈDE APRÈS LA CUISSON

LAISSEZ COMPLÈTEMENT REFROIDIR.

LA VEDETTE DES APÉRO !

NIVEAU : MOYEN

DURÉE : 20 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 20 MN À 180°



INGRÉDIENTS :

150 G DE FARINE

2 C. À CAFÉ D'ORIGAN (OU HERBE DE PROVENCE)

40 G D' HUILE D' OLIVE

60 G D' EAU

20 G DE GRAINES DE SARRASIN

20 G DE TOMATES SÉCHÉES

20 G DE GRAINES DE SÉSAME BLOND

20 G DE PAVOT

½ C. À CAFÉ DE FLEUR DE SEL

MATÉRIEL :

ROULEAU À PÂTISSERIE

PLAQUE DE CUISSON CHEMISÉE DE PAPIER

SULFURISÉ OU UN TAPIS EN SILICONE

PRÉPARATION :

METTRE LA FARINE, LE SEL, L'ORIGAN, L'HUILE ET L'EAU DANS UN SALADIER.

AJOUTER LES GRAINES ET LES MORCEAUX DE TOMATES

PÉTRIR RAPIDEMENT AVEC LES MAINS DE FAÇON À OBTENIR UNE BOULE BIEN MALLÉABLE. LA BOULE DOIT ÊTRE TRÈS SOUPLE.

L'ÉTALER TRÈS TRÈS FINEMENT AVEC UN ROULEAU À PÂTISSERIE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON CHEMISÉE DE PAPIER SULFURISÉ OU SUR UN TAPIS EN SILICONE PUIS AVEC UNE ROULETTE À PIZZA OU UN COUTEAU POINTU, PRÉDÉCOUPER DES PETITS LOSANGES, SANS LES DÉTACHER.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 210°. APRÈS CUISSON, UNE FOIS REFROIDIS, DÉTACHER-LES. À CONSERVER DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.

ASTUCE DU CHEF : ON PEUT METTRE D'AUTRES SORTES DE GRAINES (SÉSAME NOIR, TOURNESOL, LIN...) ON PEUT AUSSI METTRE DES FRUITS SECS COUPÉS EN MORCEAUX, CACAHUËTES, NOISETTES, PISTACHES...

CROISSANT AU FROMAGE ET AU THON

NIVEAU : MOYEN

DURÉE : 30 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 30 MN À 180°



INGRÉDIENTS :

1 PÂTE FEUILLETÉE

1 OIGNON HACHÉ FINEMENT

1 BOITE DE CONSERVE DE THON NATURE

QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON

1 À 2 CUILLÈRES À SOUPE DE FROMAGE À TARTINER TYPE SAINT MORET OU VACHE QUI RIT

2 CUILLÈRES À SOUPE DE CIBOULETTE

POIVRE

1 JAUNE D'ŒUF

2 CUILLÈRES À SOUPE DE LAIT

PRÉPARATION :

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° C.

MÉLANGER L' OIGNON, LE THON, LE JUS DE CITRON, LE FROMAGE À TARTINER, LA CIBOULETTE ET LE POIVRE
DÉCOUPER LA PÂTE FEUILLETÉE EN 12 PARTS ÉGALES
DANS UN SALADIER.

PLACER LA GARNITURE SUR LA PARTIE LARGE DE
CHAQUE PART DE PÂTE FEUILLETÉE.

ROULER LA PÂTE FEUILLETÉE EN PARTANT DE LA BASE
ET EN REMONTANT JUSQU' À LA POINTE.

BIEN SCELLER LES CÔTÉS TOUT EN LES COURBANT POUR
DONNER UNE FORME DE CROISSANT.

MAKI

NIVEAU : MOYEN / DIFFICILE

DURÉE : 1 HEURE DE PRÉPARATION



INGRÉDIENTS :

- 1 PINCÉE DE SEL
- 4 CL DE VINAIGRE DE RIZ
- 8 FEUILLES NORI
- 300 G DE RIZ ROND
- 10 G DE SUCRE EN POUDRE
- 350/350 G DE SAUMON FRAIS
- 1 OU 2 CONCOMBRES

PRÉPARATION :

LAVER LE RIZ JUSQU'À CE QUE L'EAU DEVIENNE CLAIRE PUIS L'ÉGOUTTER ET LE LAISSER REPOSER 20 MIN POUR QU'IL GONFLE.

VERSER LE RIZ DANS LA CASSEROLE, AJOUTER 33 CL D'EAU, COUVRIR ET PORTER À ÉBULLITION, PUIS LAISSER BOUILLIR 2 À 3 MIN, CUIRE ENSUITE À FEU DOUX PENDANT 12 MIN ENVIRON.

PENDANT QUE LE RIZ CUIT, VERSER LE VINAIGRE DE RIZ, LE SUCRE ET LE SEL DANS UNE PETITE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER DOUCEMENT JUSQU'À CE QUE LE SUCRE AIT FONDU.

AJOUTER CE MÉLANGE AU RIZ ET REMUER DÉLICATEMENT.

ÉTEINDRE LE FEU ET LAISSER LE RIZ REPOSER 10 MIN, PUIS L'ÉVALER SUR UNE GRANDE PLAQUE.

RÉSERVER LE RIZ, RECOUVERT D'UN TORCHON HUMIDE, À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

COUPER UN CONCOMBRE POUR QU'IL SOIT DE LA MÊME LONGUEUR QU'UNE FEUILLE DE NORI, LE COUPÉ EN DEUX, VIDER LES PÉPINS AVEC UNE CUILLER, LE COUPER EN LONGS BÂTONNETS FINS.

A L'AIDE D'UN COUTEAU, TAILLER LE SAUMON EN BÂTONNETS. DISPOSER DEVANT VOUS UNE FEUILLE D'ALGUE DANS LE SENS DE LA LARGEUR.

ÉVALER LE RIZ SUR LES 2/3 DE LA FEUILLE, APLATIR LA COUCHE DE RIZ AVEC LE DOS D'UNE CUILLÈRE MOUILLÉE.

A 3 CM DU BORD DE LA FEUILLE, TRACER UN TRAIT LÉGER DE SAUCE WASABI.

DISPOSER LE LONG DE CE TRAIT UN BÂTONNET DE CONCOMBRE ET DES BÂTONNETS DE SAUMON. ROULER LA FEUILLE EN SERRANT BIEN POUR FAIRE UN ROULEAU.

MOUILLER LE BORD POUR BIEN COLLER. COUPER EN 6 AVEC LE COUTEAU MOUILLÉ.

DISPOSER SUR UN LIT DE MÂCHE ET DÉGUSTER AVEC DE LA SAUCE SOJA SALÉE OU SUCRÉE ET DU GINGEMBRE MARINÉ.

ROSES FEUILLETÉES AUX POMMES

NIVEAU : FACILE / MOYEN

DURÉE : 30 MIN DE PRÉPARATION

CUISSON : 40 MN À 180°



INGRÉDIENTS :

(POUR 6 ROSES FEUILLETÉES) :

1 PÂTE FEUILLETÉE

2 POMMES

½ JUS DE CITRON

1 CÀC DE CANNELLE EN POWDRE

4 CÀC DE SUCRE CASSONADE

SUCRE GLACE

PRÉPARATION :

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° C.

COUPER DES RONDELLES DE POMME TRÈS FINEMENT

DISPOSER-LES DANS UN SALADIER, AJOUTER LE JUS DE CITRON.

DÉROULER VOTRE PÂTE FEUILLET, DÉCOUPER-LA EN FORME DE CARRÉ, À L'INTÉRIEUR RÉALISER DES BANDES.

SUR LA MOITIÉ SUPÉRIEURE DE LA POMME, DISPOSER LES POMMES EN LES CHEVAUCHANT

SOUPOUDRER DE CANNELLE ET DE SUCRE

REPLIER LA PARTIE INFÉRIEURE SUR LES POMMES

ROULER DÉLICATEMENT LA BANDE SUR ELLE-MÊME AFIN DE FORMER UNE JOLIE ROSE

ASTUCES DU CHEF :

ON PEUT AJOUTER DE LA CONFITURE D'ABRICOT SUR LA PÂTE POUR RAJOUTER DU GOUT ET UN PEU D'ACIDITÉ.

POUR SUIVRE PAS À PAS LA PRÉPARATION :

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=Lsf8JQ1AW08](https://www.youtube.com/watch?v=Lsf8JQ1AW08)