

École Saint Jacques
de Compostelle



Recettes d'ici
et d'ailleurs

2015 - 2016

Menu

Classe des PS - MS :

- Roulés feuilletés au chorizo _____ 3
- Petits sablés _____ 4
- Biscuits aux amandes _____ 5
- Halwa _____ 6
- Beignets cap vert _____ 7

Classe des MS - GS :

- Beignets d'Afrique _____ 9
- Gâteaux marbrés africain _____ 10
- Pudding chomeur _____ 11
- Tarte à la cassonade _____ 12
- Biscuits Mahorais _____ 13

Classe des CP - CE1 :

- Makis _____ 15
- Masi Samoa _____ 16
- Mini - pizzas _____ 17

Menu

Classe des CE1 - CE2

- Cookies _____ 19
- Gâteau gaufrettes chocolat 20
- Pancake _____ 21
- Soupe vietnamienne _____ 22

Classe des CE2 - CM1 :

- Cake au carambar _____ 24
- Œufs de fourmis _____ 25

Classe des CM2 :

- Struffoli _____ 27
- Carré amandes, chocolat _____ 28



PS - MS





Roulés feuilletés au chorizo



Recette.

1. *Mixez le chorizo et le gruyère. Ajoutez l'œuf battu et mélangez le tout.*
2. *Étalez cette mixture sur la pâte feuilletée déroulée.*
3. *Roulez la pâte sur elle-même de façon à obtenir un boudin et entreposez-le au réfrigérateur 15 minutes de manière à pouvoir le couper plus facilement.*
4. *Après réfrigération, coupez le boudin en rondelles d'1 cm environ, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez dans un four préchauffé jusqu'à ce que les rondelles soient bien dorées.*

Tout aussi bon, vous pouvez remplacer le chorizo par une bûche de chèvre émiettée (vous ne mettez alors que 40 g de gruyère).

Préparation : 5 min

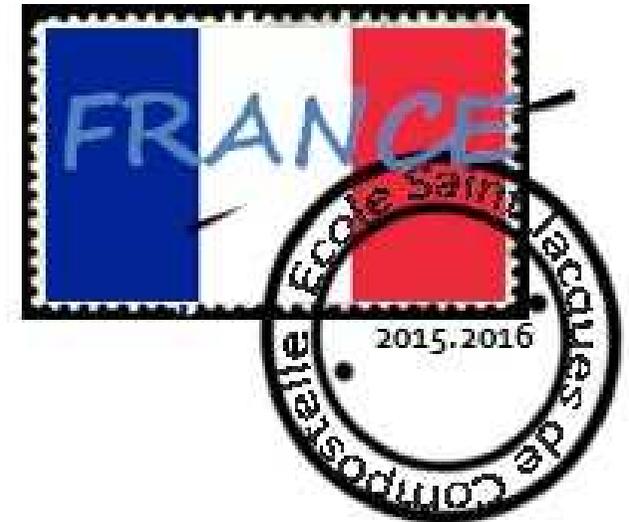
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 150 g de chorizo
- 100 g de gruyère râpé
- 1 gros œuf
- 1 pâte feuilletée toute prête

Bon appétit

Petits sablés



1. *Mélangez le beurre avec le sucre et le sel.*
2. *Ajoutez lentement la farine, la levure et un œuf puis mélangez pour obtenir une boule.*
3. *Étalez cette pâte au rouleau sur 5mm d'épaisseur.*
4. *Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces.*
5. *Badigeonnez chaque sablé à l'aide du pinceau trempé dans le jaune d'œuf.*
6. *Faites cuire thermostat 5-6 pendant 10-15 minutes.*

Bon appétit

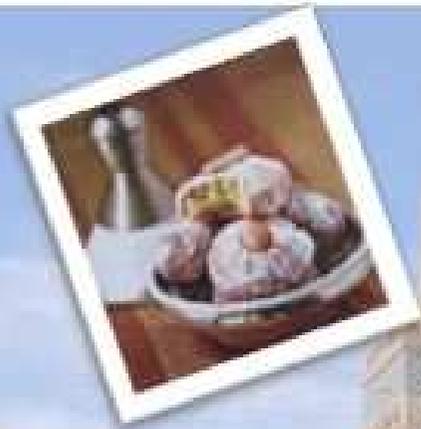
Préparation : 15 min

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- ½ paquet de levure
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Biscuits aux amandes



Recette,

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans un saladier mélangez la poudre d'amandes avec 125 grammes de sucre glace.
2. Incorporez les jaunes d'œufs et mélangez bien la pâte.
3. Sur le plan de travail façonnez des petites boules de pâte de la taille d'une noix et aplatissez-les. Roulez-les dans le sucre glace restant afin qu'elles en soient totalement recouvertes. Enfoncez une amande entière au centre.
4. Déposez les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfouez et laissez cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Bon appétit



Préparation : 15 min

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients :

- 250 g de poudre d'amandes
- 175 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 15 à 20 amandes entières



Halwa



Recette,

1. Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients.
2. Faites cuire d'abord sur feu moyen puis sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe (5 à 10 minutes). Remuez constamment.
3. Répartissez la semoule dans un plat carré ou dans des petits ramequins.
4. Laissez refroidir et découpez en losanges.

Variante : ajoutez à la préparation $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de cannelle ou d'arôme de rose.

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 à 10 min

Ingrédients :

- 150 g de semoule fine
- 120 g de sucre en poudre
- 45 cl de lait
- 1 cuillerée à café de cardamome moulue

Bon appétit



Beignets



Recette,

- 1. Mélangez les 3 jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.*
- 2. Incorporez petit à petit le lait.*
- 3. La pâte ne doit pas être trop liquide ni trop épaisse. Si nécessaire, ajoutez de la farine ou du sucre selon la texture de la pâte.*
- 4. Ajoutez la cannelle si vous désirez.*
- 5. Prenez une cuillère à soupe de pâte et faites la frire dans l'huile bien chaude. Lorsque le beignet est doré, posez-le sur du papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile.*

Préparation : rapide

Cuisson : frire dans l'huile

Ingrédients :

- 2 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 25 cl de lait
- Une pincée de cannelle si vous le souhaitez

Bon appétit



MS - GS





Beignets



Recette,

1. *Battez les œufs dans un saladier.*
2. *Ajoutez le beurre fouetté puis la farine, la levure, le sucre vanillé et le lait.*
3. *Laissez reposer la pâte pendant une heure.*
4. *Prenez une cuillère à soupe de pâte, faites-la frire dans l'huile bien chaude.*
5. *Laissez dorer le beignet, posez-le ensuite sur du papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile.*
6. *Laissez refroidir*

Bon appétit

Préparation : facile

Cuisson : frire dans l'huile

Ingrédients :

- 2 œufs
- 20 g de beurre
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères de sucre
- ½ verre de lait
- Une petite pincée de sel

Marbré italien



Recette,

1. *Battez les œufs en neige avec 75 g de sucre.*
2. *Montez les blancs en neige très ferme.*
3. *Battez les jaunes d'œufs avec 75 g de sucre pendant 10 minutes. Versez le lait dans la préparation.*
4. *Ajoutez la farine, la levure et l'huile.*
5. *Incorporez doucement les blancs en neige au mélange.*
6. *Divisez la pâte en deux. Dans une des 2, ajoutez le cacao amer.*
7. *Dans un « moule à manquer » beurré, mettre alternativement les 2 pâtes cuillerée par cuillerée.*

Ajoutez de la vanille liquide si vous souhaitez.

Bon appétit



Préparation : très facile

Cuisson : 30 min à 180°C

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 190 g de farine
- 60 ml d'huile
- ½ sachet de levure
- 60 ml de lait
- 1 cuillère à soupe bien bombée de cacao amer

Pudding chomeur



1. *Mélangez le sucre, le beurre, le lait, la farine et la poudre à pâte.*
2. *Versez dans un bol.*
3. *Faites le sirop et versez délicatement sur la pâte à gâteau.*
4. *Mettez au four à 180°C (thermostat 6) environ 30 à 35mn.*

Bon appétit

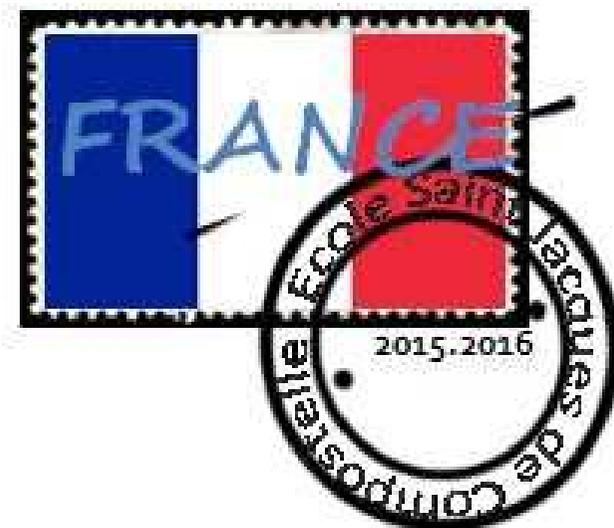
Préparation : Facile

Cuisson : 30 à 35 min

Ingrédients :

- Pour la pâte
 - o ½ tasse de sucre blanc
 - o 1 tasse de lait
 - o ¼ de tasse de farine
 - o 3 cuillères à café de poudre à pâte (levure chimique)
- Pour le sirop
 - o 2 tasses d'eau bouillante
 - o 2 tasses de sucre brun
 - o 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
 - o 30g de beurre

Tarte à la cassonade



1. *Mélangez œuf farine beurre sucre pour la pâte*
2. *Formez une boule. Laissez reposer 30mn*
3. *Étalez la pâte dans 1 plat beurré. Repartir la cassonade sur la pâte.*
4. *Dans un saladier mélangez les œufs, le beurre et la bière*
5. *Versez le mélange sur la cassonade*
6. *Faites cuire au four à 240°C pendant 30mn.*

Bon appétit

Préparation : facile

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- Pour la pâte :
 - 1 œuf
 - 200g de farine
 - 100g de beurre
 - 75g de sucre
- Pour la garniture
 - 200g de cassonade
 - 2 œufs
 - 15g de beurre fondu
 - 25cl de bière blonde sans alcool

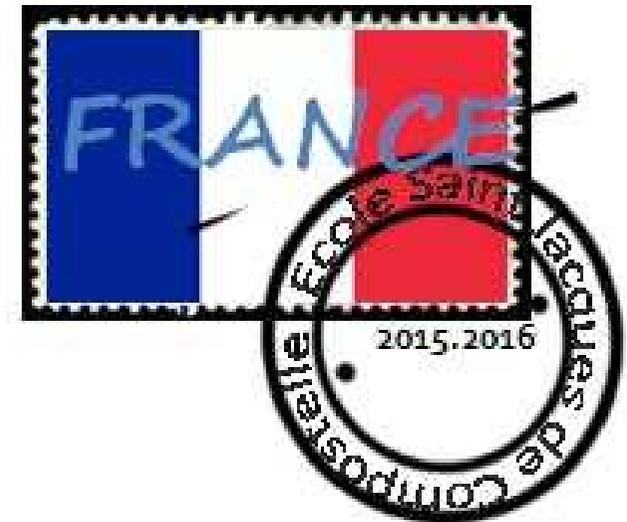
Biscuits Mahorais



1. Dans un grand bol versez le lait concentré.
2. Remplissez la boîte de lait concentré d'eau et versez la dans le récipient.
3. Ajoutez sucre, bicarbonate de soude, cardamome et l'huile puis mélangez jusqu'à ce que le sucre fonde.
4. Versez la farine petit à petit, tout en pétrissant la pâte afin d'obtenir un mélange homogène.
5. Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 mm environ, puis détaillez-la en forme que vous le voulez à l'aide d'une roulette à pâte.
6. Disposez-les sur une plaque de cuisson farinée, puis enfournez-les à 250°.

Vous pouvez conserver ces biscuits pendant plusieurs jours.

Bon appétit



Préparation : facile

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients :

- 1 kg et demi de farine
- 200 g de sucre
- 2 cuillères à café de cardamome
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- 195 g de lait concentré
- 1 boîte de lait concentré d'eau
- ½ boîte de lait concentré d'huile



CP - CE1





Masi Samoa

(Cookies à la noix de coco
des îles Samoa)



Recette,

1. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.
2. Ajoutez les œufs, le lait de coco et la vanille. Mélangez.
3. Ajoutez la farine et la fécule. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
4. Étalez la pâte en forme de rectangle. Coupez des carrés de 1 cm d'épaisseur.
5. Mettez les Masi Samoa au four pendant 25 mn à 180 °

Bon appétit

Préparation : facile

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 400 ml de lait de coco
- 500 g de sucre
- 200g de beurre ramolli
- 25 g de fécule
- 2 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé

Mini-pizzas



Recette,

1. *Faites la pâte à la main, ou au robot.*
2. *Découpez des ronds de 5 cm dans la pâte et mettre dans les empreintes.*
3. *Remplissez chaque cavité de sauce tomate.*
4. *Ajoutez le jambon blanc haché.*
5. *Mettez un peu de fromage spécial pizza*
6. *Faites cuire 14 minutes à 180°C.*

Bon appétit

Préparation : facile

Cuisson : 14 min

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 ml d'eau
- 1 tube de sauce tomate cuisinée
- 2 tranches de jambon blanc sous vide
- Fromage râpé pour pizza



Maki aux fruits



Recette,

1. Réalisez le riz au lait et poursuivez la cuisson à feu doux pour qu'il ait une consistance épaisse.
2. Pendant ce temps, préparez la pâte à crêpes. Dans le saladier, faire un puit dans la farine, le cacao et le sucre, ajouter les œufs un par un. Enfin ajouter le lait.
3. Faites cuire les crêpes.
4. Les crêpes et le riz au lait sont terminés. Découpez les fruits en bâtonnets d'un demi-centimètre de diamètre et réservez.
5. Posez une crêpe sur une feuille de papier sulfurisé et coupez les bords de façon à former un rectangle.
6. Étalez le riz au lait encore tiède sur le rectangle. Laissez en haut une bordure sans riz de 2 cm.
7. Disposez les bâtonnets de fruits à l'horizontale (voir photo ci-dessus).
8. Roulez les fruits sur eux-mêmes en serrant bien petit à petit. Nappez la bordure sans riz de chocolat et façonnez bien le rouleau de manière uniforme.
9. Détaillez des tranches d'environ 3 centimètres de largeur avec un couteau trempé dans l'eau. Disposez les sushis dans un plat. Renouvelez l'opération avec les autres crêpes.

Préparation : 2 heures

Cuisson : 20 min + crêpes

Ingrédients :

- Riz :
- 1 litre de lait entier
 - 200 g de riz rond
 - 120 g de sucre
- Crêpes :
- 3 œufs
 - 250 g de farine
 - 30 g de cacao en poudre
 - 500 ml de lait demi-écrémé
 - 1 pincée de sel
 - 20 g de sucre
 - 4 Kiwis
 - Abricots en conserves
 - 75 g de chocolat noir

Ré-ga-lez-vous !



CE1 . CE2



Cookies



1. *Dans un saladier, mettre le beurre fondu.*
2. *Incorporer le sucre, l'œuf entier et le sucre vanillé*
3. *Mélanger le tout.*
4. *Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure.*
5. *Rajouter les pépites de chocolat.*
6. *Beurre un plat allant au four et former les cookies sur la plaque.*
7. *Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupes et faire des petits tas espacés les uns des autres. Ils grandiront à la cuisson.*

Préparation : Facile

Cuisson : 5 à 10 minutes à 180°C

Ingrédients :

- 85 g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 85 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 1 cuillère à café de levure chimique

Bon appétit

Gâteau au chocolat et gaufrettes



Recette,

- 1. Travaillez les jaunes d'œufs durs avec le beurre.*
- 2. Ajoutez le sucre glace, la vanille, la farine et les sachets de levure.*
- 3. Mélangez la pâte pour avoir une pâte homogène. Faire des boules sous forme de « rghibas » et déposez-les sur une plaque huilée. Mettez dans un four très chaud.*
- 4. Après la cuisson laissez-le refroidir.*

Pour la décoration : faites fondre le chocolat avec le lait, et écrasez les gaufres.

Mettez le gâteau dans le chocolat et enrobez-le dans les gaufrettes

Préparation : facile

Cuisson : aucune

Ingrédients :

- 4 œufs
- 2 verres à thé de sucre glace
- 250g de margarine
- 2 sachets de la levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- la farine selon le mélange
- Un peu de sel
- Décoration
 - o 250g chocolat noir
 - o Un verre à thé de lait
 - o Gaufrettes, deux arômes : vanille et noisette

Bon appétit

Pancake



1. *Faites fondre le beurre, dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.*
2. *Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier.*
3. *Mélangez et creuser un puits.*
4. *Ajoutez ensuite les œufs entiers et fouettez l'ensemble.*
5. *Incorporez le beurre fondu, fouettez puis délayez progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.*
6. *Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.*
7. *Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faites cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites.*
8. *Reservez au chaud et déguster.*

Ce plat est supposé être dégusté au petit-déjeuner mais convient aussi comme dessert. Les pancakes sont traditionnellement accompagnés avec du sirop d'érable et une noix de beurre.

Bon appétit



Préparation : 10 min + 1h de repos

Cuisson : 4 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 1 sachet de levure traditionnelle
- 65 g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- 30 cl de lait



Soupe vietnamienne sucrée



1. *Faites chauffer le lait.*
2. *Dès l'ébullition, ajoutez le tapioca et réduisez le feu.*
3. *Laissez cuire 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.*
4. *Ajoutez le lait de coco, le sucre et le sucre vanillé.*
5. *Remuez et laissez cuire de nouveau 10 à 12 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.*
6. *Épluchez la banane, coupez-la en rondelles et les ajoutez à la préparation.*
7. *Laissez mijoter pendant 2 minutes en remuant délicatement. Servez aussitôt !*

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 banane
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 cl de lait
- 40 g de perles de tapioca (épicerie asiatique)
- 50 g de sucre
- 20 cl de lait de coco

Bon appétit



CE2 . CM1





Cake aux carambars



1. *Faites fondre le lait, le beurre et les carambars.*
2. *Mélangez le sucre, la farine, les œufs, la levure, le sel dans un saladier.*
3. *Versez le mélange et faites cuire le gâteau au four 40 minutes à 180°.*
4. *Dégustez.*

Bon appétit

Préparation : facile

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 20 carambars
- 150 g de farine
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 1/2 sachet de levure
- sel



Œufs de fourmis



1. *Faites fondre les carambars avec les chamallows et le beurre au micro-ondes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.*
2. *Hors du feu, incorporer le riz soufflé en mélangeant bien.*
3. *Versez la préparation dans un moule à gâteau classique ou en silicone.*
4. *Tassez un peu pour uniformiser et laissez durcir.*
5. *Une fois le gâteau refroidit et durcit, démoulez-le et découpez-le en cubes ou en rectangles.*

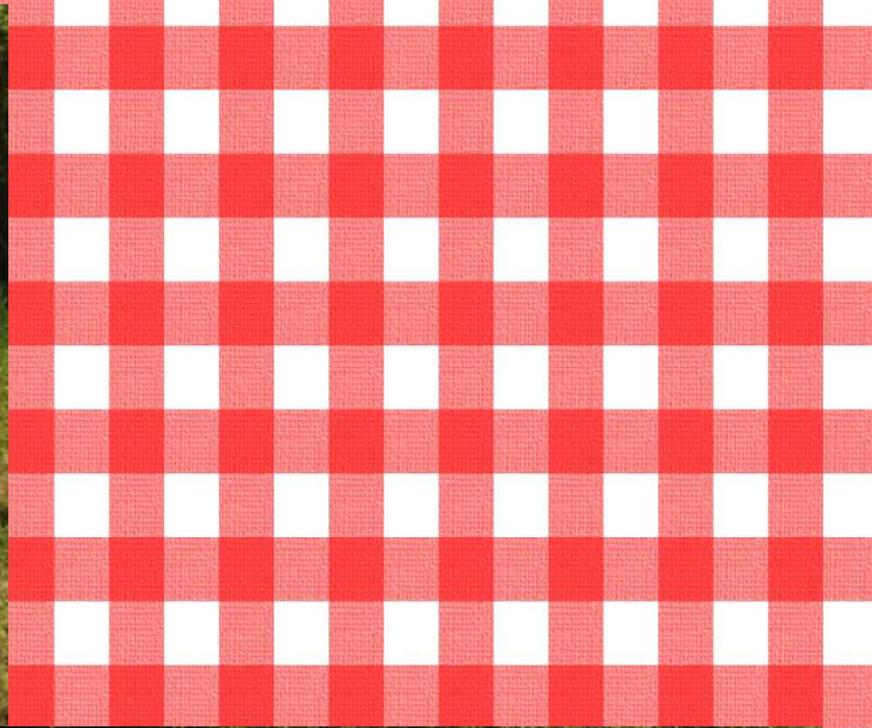
Bon appétit

Préparation : 10 min

Cuisson : aucune

Ingrédients :

- 25 carambars au caramel
- 25 chamallows
- 125 g de riz soufflé (rice krispies)
- 125 g de beurre demi-sel



CM2



Struffoli



Recette,

1. Mélangez le sucre aux œufs. Fouettez pour les blanchir.
2. Versez votre farine dans un saladier et faites un puits.
3. Ajoutez le mélange œuf/sucre, le beurre légèrement fondu, la vanille et une pincée de sel.
4. Farinez votre plan de travail et déposez la pâte. Formez de petites boules de la taille d'une bille.
5. Cuisson
6. Faites chauffer l'huile pour la friture. Mettez les petites billes dans l'huile bien chaude et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur bien dorée. Retirez ensuite les struffoli de l'huile et déposez-les sur du papier absorbant.
7. Faites fondre le miel à feu doux. Ajoutez le zeste d'un citron et laissez mijoter tout en remuant jusqu'à ce que le miel soit bien liquide.
8. Déposez les struffoli dans le miel. Mélangez soigneusement.

Bon appétit



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 500 gr de farine | <input type="checkbox"/> 1 pincée de sel |
| <input type="checkbox"/> 4 œufs | <input type="checkbox"/> un zeste de citron |
| <input type="checkbox"/> 50 g de sucre | <input type="checkbox"/> 2 gousses de vanille |
| <input type="checkbox"/> 50 g de beurre | <input type="checkbox"/> huile de friture |



Carrés au chocolat, amandes et abricots



Recette,

1. *Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Faites fondre le beurre et réduisez en miettes les biscuits secs à l'aide d'un mixeur ou d'un rouleau à pâtisserie.*
2. *Mixez le beurre et les biscuits.*
3. *Recouvrez de papier de cuisson le moule, versez la pâte obtenue à partir des biscuits et du beurre et étalez uniformément.*
4. *Coupez les abricots et les amandes grossièrement.*
5. *Couvrez la pâte avec les abricots, le chocolat et le lait concentré sucré.*
6. *Versez ensuite les amandes.*
7. *Enfournez 20 minutes jusqu'à ce que les amandes soient dorées.*
8. *Une fois refroidi, découpez des carrés.*

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 15 abricots secs
- 80 g d'amandes effilées
- 150 g de pépites de chocolat
- 150 g de beurre
- 250 g de biscuits secs au malt
- 390 g de lait concentré sucré

Bon appétit

Ce livret contient une partie des recettes réalisées et présentées cette année à l'occasion d'un voyage « culinaire ».

Voici les recettes... à vos toques, prêts... cuisinez !



Les enfants de l'école Saint Jacques de Compostelle