

## Le défi du mercredi n°1 :

Pour ce premier mercredi vous deviez réaliser une recette de cuisine. Voici vos réalisations et recettes. Bravo à tous !

### Gâteau aux pommes surfin de Kylan.



**125 g de beurre - 125 g de sucre - 1 sucre vanillé - 3 œufs - 1 pincée de sel - 200g de farine - 2 cuillères à café rases de levure chimique - 3 cuillères à soupe de lait.**

Faire fondre le beurre ; y ajouter le sucre, le sucre vanillé, 3 jaunes d'œufs et la pincée.

Battre le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, la levure, le lait et bien mélanger le tout.

Ajouter les blancs en neige.

Mettre la pâte dans le moule.

Eplucher 5 pommes surfin (pommes grises), les couper en quartiers et les inciser sur le dessus.

Déposer les pommes sur la pâte, saupoudrer de sucre et de cannelle.

Enfourner à 180 degrés pendant 45 minutes.

### Les meringues de Mathieu :



J'ai pris 85 g de blancs d'œufs que j'ai monté en neige avec 170g de sucre et un peu de colorant bleu.

## La brioche de Clara :



500g de farine, 60g de sucre, 80g de beurre, 250ml de lait, 2 œufs, 1 sachet de levure sèche, 1 pincée de sel.

Mélanger avec le robot la farine, le sucre, la levure sèche et le sel.

Tiédifier le lait, rajouter les œufs en omelettes, verser le tout dans la farine puis fondre le beurre et verser dans la masse.

Battre bien aérer à la main pendant 10 minutes puis laisser reposer pendant 1 heure. Faire une tresse puis cuire à 160° pendant 20 minutes.

## La mousse au chocolat de Noémie K. :



## Les chokinis de Valentin :



## Les crêpes de Hugo :



## Le menu de Damien :



Crêpes salées au repas du soir  
Riz au lait et sa poire en dessert !

### Recette de riz au lait de Damien :

-faire cuire 300g de riz rond dans de l'eau

Puis le verser dans une passoire

Faire bouillir 1litre de lait avec un sachet de sucre vanillé

Puis le mettre à feu doux et y verser le riz

Dans un récipient à côté mélanger 40g de sucre et 2 jaunes d'œufs.

Quand le riz a absorbé le lait, le verser dans le récipient, mélanger et laissez refroidir.

Dégustez bon appétit !!

## Le gâteau de Sara :



Ingredients pour le gâteau :

- 3 œufs.
- Une cuillère à soupe de bicarbonate de soude.
- Levure chimique
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 30 cl de lait, 3 cuillères de cacao

Préparation :

Casser les œufs avec le sucre, la farine, la levure et le Bicarbonate, mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. préchauffer le four à 180 C° pendant 30 à 40 min. beurrer un moule et fariner-le.

Ingredient pour la crème pâtissière :

- 4 dl de crème fraîche lait
- 1/3 gousse de vanille ou 1cc extrait de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 40g de farine

Prenez une casserole mettez la crème fraîche et la vanille portez à ébullition et retirez tout de suite dès que ça porte à ébullition.

Blagage au chocolat

- 90 g de chocolat et 50 g de beurre mettez dans une casserole et remuez.

chantilly : Crème fraîche 250 g, sucre en poudre vanille 80 à 100 g. Remuez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double. Coupez le gâteau en deux (horizontale) et mettez la crème pâtissière entre les deux puis remettez l'autre partie du gâteau par dessus. Mettre le chocolat sur le gâteau ; mettez la chantilly sur le gâteau pour décorer comme vous voulez.

## Les beignets de Laura :



- \* 1kg de farine
- \* 2 poignées de Sucre
- \* pincée de sel
- \* 1 gorgée de schnaps
- \* 1/4 L de lait
- \* 1 paquet de levure boulanger sèche
- \* 150 g beurre fondu
- \* 4 œufs

Mélangez farine, levure, sucre, sel et œufs et schnaps.

Ajoutez le lait.

Laissez reposer 1h.

Étalez la pâte sur environ 2cm d'épaisseur. Prendre un verre et faites des formes rondes ou alors des losanges. Laissez reposer encore 30mins.

Faire frire à la végétaline. Puis mettre dans un mélange sucre cannelle. Voilà reste plus qu'à déguster.

## Le menu d'Alex :



Velouté de légumes du maraîcher où mon parrain travaille.

Compote de pomme aussi du maraîcher.

Gaufres avec les bons œufs frais de la ferme de mon oncle à Hellering les fenetrage....



## VELOUTE DE LEGUMES

### INGREDIENTS

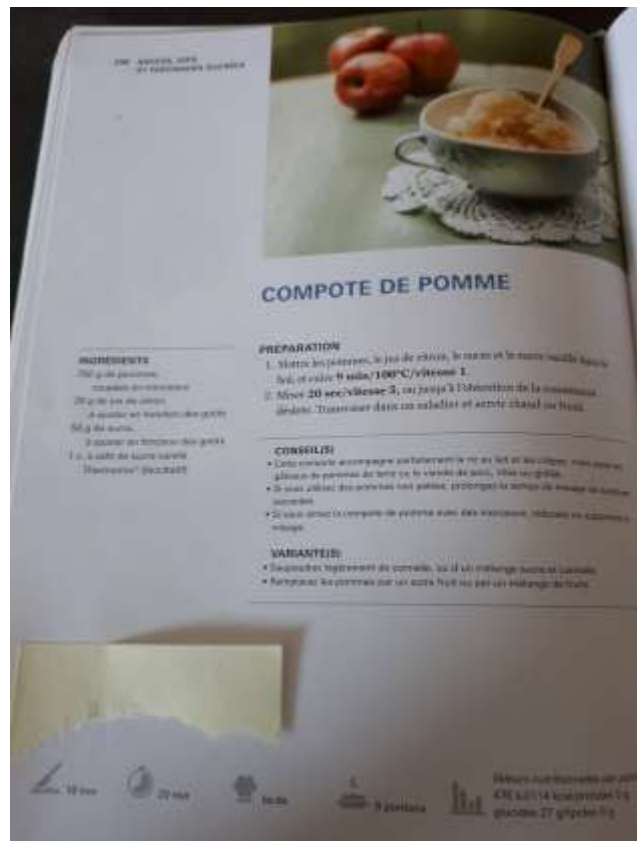
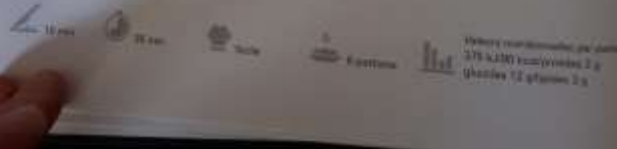
200 g de pommes de terre, coupées en morceaux  
 1 oignon, coupé en deux  
 80 g de légumes surgelés  
 1 litre d'eau  
 400 g de légumes surgelés  
 20 g de beurre  
 2 litres de bouillon  
 1 c. à café de sel  
 1 c. à café de poivre  
 200 g d'eau  
 20 g de beurre

### PREPARATION

1. Mettre les pommes de terre, la tomate, l'oignon, le gras et les légumes, le persil frais, le sel, le poivre et l'eau dans la bocal, et cuire **20 min/100°C/vitesse 1**.  
 2. Ajouter le beurre et mixer **1 min/vitesse 5-10, en augmentant progressivement la vitesse**. Servir chaud.

### VARIANTES

• Peler avant les pommes de terre et les légumes surgelés. Mettre les légumes surgelés dans la bocal, mixer **2 secondes 7** et faire cuire **2 min/100°C/vitesse 1**.  
 • Couvrir le récipient avec le couvercle à l'étape 2.



## COMPOTE DE POMME

### INGREDIENTS

200 g de pommes  
 20 g de sucre  
 20 g de jus de citron  
 1 c. à café de sucre vanillé  
 1 c. à café de sucre vanillé  
 1 c. à café de sucre vanillé

### PREPARATION

1. Mettre les pommes, le jus de citron, le sucre et le sucre vanillé dans la bocal, et mixer **5 min/100°C/vitesse 1**.  
 2. Mixer **20 sec/vitesse 5**, ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Transvaser dans un saladier et servir chaud ou froid.

### CONSEILS

• Cette compote s'accompagne parfaitement de riz ou de pâtes, mais aussi de biscuits de provenance de terre ou de céréales de grains, ainsi que de fruits.  
 • Si vous préférez des pommes plus juteuses, choisissez le mélange de cuisson précédent.

### VARIANTES

• Remplacer le sucre par un sucre blanc ou par un mélange de fruits.  
 • Remplacer les pommes par un autre fruit ou par un mélange de fruits.



Laisser dans cette position pendant 2 minutes.  
 Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 2 minutes.  
 Eviter d'ouvrir en cours de cuisson.  
 Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

### Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 oeufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait.

Laisser reposer la pâte 1 heure.

### Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre