



CUISINONS FRANÇAIS À SARAJEVO

La classe de 4ème du CIFs



Sommaire

Présentation de la classe	page 3
Introduction	pages 4 et 5
Les plats salés	
- La ratatouille	pages 5-6
- Le pot-au-feu	pages 7-8
- Le bœuf bourguignon	pages 9 à 12
- L'omelette	pages 13-14
Les desserts	
- Les éclairs au chocolat	pages 15-16
- Le soufflé au chocolat	pages 17-18
- Le fondant au chocolat	pages 19-20
- Le riz au lait	pages 21-22
- Le far aux pruneaux	page 23-24
- La tarte aux pommes	pages 25 à 28
La quatrième de couverture :	
Une autre présentation de la classe	page 29

Notre classe ? Présentation !

Nous sommes les quatrièmes du CIFS (le Collège International Français de Sarajevo) !



Les élèves de la 4ème :

Présents sur cette photographie :

- Zarin Bajrić - Ervin Filipović
- Hena Uzunović - Luna Pašić
- Ali Šoše - Asia Sikirić
- Daris Talirević
- avec Mme Rousset, notre professeure de français

Les élèves absents (le vendredi 19 février) à cause de la Covid et d'une compétition de ski :

- Amber Nikšić - Ioannis Kitsos
- Alvar Baumgartener - Adrian Husić

Introduction

Dans ce livre de recettes, vous verrez comment les jeunes habitants de Sarajevo cuisinent les plats traditionnels de la France. Nous avons fait des plats sucrés et salés. Comme il n'y a pas d'activités extrascolaires, pas d'atelier pour se préparer à la vie professionnelle dans notre école, ce projet est très motivant. Nous aimons le travail en groupe et cuisiner.

« Le moelleux et le fondant sont des desserts gourmands et chocolatés dont on ne se lassera jamais. »

« Tout le monde aime le chocolat. »

« Le pot-au-feu, pour cette recette, je me suis inspiré de la Parure de Guy de Maupassant que nous étudions en ce moment en français. « Ah ! Le bon pot-au-feu ! Je ne sais rien de meilleur que cela... » (l.39, La Parure, Guy de Maupassant) Après avoir lu cela, je voulais goûter ce plat pour voir si c'est vraiment si bon. »

« Ratatouille est l'un de mes films préférés (film sorti en 2007, film d'animation américain qui nous plonge dans l'univers de la gastronomie française) ... Je voulais cuisiner une ratatouille ! »

« Le far aux pruneaux, c'est une recette facile et ses ingrédients font partie de notre vie quotidienne... Par exemple, le pekmez (une confiture de prunes plus liquide, de la mélasse en français) est un sirop pour arroser le fromage. (Il se prépare aussi avec des églantines šipurak.) Les pruneaux sont bons pour notre santé. »

« J'aime l'apparence des éclairs, je trouve qu'ils sont beaux. »

« Le bœuf bourguignon est une recette dans la famille depuis des années. J'adore cela et ma mère le fait très bien. »

« Le riz au lait, mon père le fait. Il existe aussi en Grèce et en Bosnie, dans de nombreux pays. »

« L'omelette peut être le petit-déjeuner, le déjeuner ou même le dîner. J'ai choisi de le faire parce que c'est une recette très facile et rapide. Les œufs sont également très bons pour la santé. »

« La tarte aux pommes ? Nous aimons les pommes ! C'est la saison et, en Bosnie, il y a beaucoup de pommiers. C'est une recette traditionnelle que l'on trouve dans tous les livres de recettes françaises. Quand on pense à la pâtisserie française, on pense aux croissants et aux tartes aux pommes. Pour cette recette collective, nous avons choisi la facilité ! »

La ratatouille.

Hena

La ratatouille est un plat traditionnel de légumes de la cuisine provençale. La journaliste spécialisée dans l'alimentation et les boissons du Guardian, Felicity Cloak, a écrit en 2016 qu'étant donné les origines relativement récentes de la ratatouille (apparue pour la première fois en 1877), il existe une grande variété de méthodes de cuisson. Le Larousse Gastronomique déclare que "selon les puristes, différents légumes doivent être cuits séparément, puis combinés et lentement cuits ensemble jusqu'à ce qu'ils atteignent une consistance onctueuse et crémeuse", de sorte que (selon le président du comité Larousse Joël Robuchon) "chaque légume aura un vrai goût par lui-même. "

La recette : 1 oignon, 1 poivron, 2 aubergines, 2 courgettes, 1 tomate, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel et poivre et des herbes de Provence.



En premier, on découpe tous les légumes en petits cubes, après on met l'huile d'olive sur la poêle.





Quand l'huile est chaude, on verse l'oignon et l'ail pour qu'ils mijotent et après celui-ci on verse tous les autres légumes.



Ensute on ajoute du sel, du poivre et des herbes de Provence et on mélange tout ensemble.

Nous couvrons avec un couvercle et nous réduisons le feu. On attend à peu près 10-15 minutes et on mélange périodiquement. Enfin notre plat est cuisiné et on peut le manger.



Bon appétit !

Ali. POT-AU-FEU

Le pot-au-feu a des origines dans la Grèce Antique : la viande est bouillie contrairement à la viande qui est rôtie par les hommes préhistoriques. Il y a un plat qui ressemble au pot-au-feu dans tous les pays par exemple celui de Bosnie appelé "Bosanski Lonac".



Recette du pot-au-feu :

Ingédients (pour 2 personnes) :

500 grammes de viande de bœuf, à répartir selon les goûts
4 carottes
Poivre en grains
Bouquet garni (de laurier, thym, persil...)
1 oignon
2 ou 3 clous de girofle
1 branche de céleri
1 poireau
3 pommes de terre

Préparation :

- 1) Couper la viande en morceaux et les mettre dans un grand faitout, dans l'eau froide et saler la viande. Porter à ébullition.





2) Avant que l'eau entre en grosse ébullition, piquer un oignon avec 2 ou 3 clous de girofle (pas plus).



3) Quand l'écume se forme, bien écumer. Laisser mijoter pendant une heure. Après ceci, ajouter les carottes coupées en deux, l'oignon, les pommes de terre, le bouquet garni et une cuillère à café de poivre en grains.

4) Ajouter les branches de céleri et les poireaux (parties blanches et vertes)

5) Laisser mijoter pendant 30 minutes, avant de stopper la cuisson, vérifier la fermeté de pommes de terre (si celles-ci sont cuites, un couteau doit se planter facilement à l'intérieur) et tout servir. BON APPÉTIT!



Le Bœuf bourguignon

Par Alvar

1 - HISTOIRE

Le bœuf bourguignon est un plat traditionnel qui contient du bœuf et du vin, il est originaire de la région en France nommée la « Bourgogne », connue pour ses vins. Il est apparu pendant le 19ème siècle mais il n'était pas bien maîtrisé. En 1903, avec l'aide d' Auguste Escoffier, le bœuf bourguignon devient bon et délicieux. A l'époque, ce plat s'appelait l'estouffade de bœuf. Le nom a changé parce que la recette s'est propagée partout autour du monde. Ce plat était riche en culture et se mange avec presque tout. Puisqu'il y a beaucoup d'élevages bovins et de vin produit, le bœuf bourguignon est très cuisiné dans la région Bourgogne.

2 - INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 6 onces (170 g) de bacon, haché grossièrement
- 3 livres (1 1/2 kg) de poitrine de bœuf, parée de gras (steak de palet ou bœuf à ragoût) coupée en morceaux de 2 pouces
- 1 grosse carotte coupée en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur
- 1 gros oignon blanc, coupé en dés
- 6 gousses d'ail émincées (divisées)
- 1 pincée de gros sel et de poivre fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe de farine
- 12 petits oignons perlés (facultatif)
- 3 tasses de vin rouge comme le merlot, le pinot noir ou un chianti - pour une sauce plus douce, utilisez seulement 2 tasses de vin 2-3 tasses de bouillon de bœuf (si vous utilisez 2 tasses de vin, utilisez 3 tasses de bouillon de bœuf)
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 cube de lingot de bœuf, écrasé (bouillon cube)
- 1 cuillère à café de thym frais, haché finement
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché finement
- 2 feuilles de laurier
- 1 livre de petits champignons blancs ou bruns frais, coupés en quartiers
- 2 cuillères à soupe de beurre

3 - COMMENT FAIRE ?

Prenez une cocotte et ajoutez de l'huile et du bacon dedans. Vous laissez jusqu'à ce que ça grille. Vous mettez les morceaux de bœuf sur une casserole pour que ça cuise puis vous les mettez dans la cocotte. Toujours dans la même cocotte, mettez des morceaux de carottes, d'oignons et d'ail et mélangez ces ingrédients.





Puis placez les morceaux de bœuf dans la cocotte et ajoutez-y du sel et du poivre, puis de la farine, mélangez de nouveau. Après ceci, ajoutez dans la cocotte des oignons perlés et versez du vin rouge et du bouillon de bœuf. Vous ajoutez de la pâte de tomate (concentré de tomate), lingots ? du persil puis du thym.

Mélangez l'ensemble puis placez 2 feuilles de laurier.
Prenez la cocotte et fermez- la. Temps de cuisson : au moins trois heures ! Puis prenez une casserole et ajoutez du beurre, de l'ail, des champignons et du poivre.





Ensuite, prenez une passoire et mettez-la sur un large saladier. Versez l'ensemble de ce que vous avez préparé. Mettez le liquide quelque part ailleurs et versez les solides dans un plat et versez la casserole dedans. Versez le liquide chaud. Ajoutez du persil et votre bœuf bourguignon est terminé ! Vous pouvez manger des pâtes ou de la purée avec la recette, mais prenez votre temps puisque le bœuf bourguignon doit être doux et délicat.

Des liens qui m'ont aidé pour mes recherches.

Site qui explique le bœuf bourguignon
<https://cafedelites.com/beef-bourguignon/>

Site qui explique l'histoire du bœuf bourguignon
<https://www.lacuisinedeva.com/apprendre-la-cuisine/histoire-recettes/histoire-du-boeuf-bourguignon/>

Vidéo sur comment faire un bœuf bourguignon :
<https://www.youtube.com/watch?v=Bx9P32tdaM&t=12s>

Vidéo qui explique l'histoire du bœuf bourguignon
<https://www.youtube.com/watch?v=VqOc9vs053s>

OMELETTE À LA FRANÇAISE- Asia

(1 personne)

Histoire : On n'est pas 100 % sûrs de l'origine de l'omelette mais on croit que les premières omelettes viennent de l'ancienne Perse. On a commencé à utiliser le mot français "omelette" au milieu du XVIème siècle. Aujourd'hui, l'omelette est connue dans le monde entier et chaque pays a sa manière de la faire.

La plus célèbre omelette française est l'omelette avec des tranches de jambon. Elle est populaire car c'est une recette pratique, originale et délicieuse.

Ingrédients :

-2 œufs -10g de beurre

-15 cl de lait (optionnel) -1 pincée de sel

-25g de fromage râpé ou 1-2 tranches de jambon



Préparation :

1. Cassez deux œufs au-dessus d'un saladier et fouettez-les. Ajoutez du lait si vous voulez et du sel.

2. Mettez du beurre dans une poêle et attendez qu'il fonde. Puis ajoutez les œufs du saladier. Laissez cuire les œufs et ramenez lentement les bords de l'omelette vers le centre.



3.La recette originale dit qu'on rajoute du jambon mais vous pouvez mettre ce que vous voulez. Par exemple, le fromage. Quand l'omelette se décolle de la poêle, pliez-la des deux côtés.



4. Attendez quelques secondes et servez l'omelette !



Les éclairs au chocolat

Histoire des éclairs au chocolat:

Origine du nom de l'éclair vient du fait qu'ils sont mangés rapidement, comme un éclair. L'éclair vient de l'origine de Lyon vers 1850 on ne sait pas qui l'avait inventé.

La recette des éclairs que j'ai faite:

Pour faire la pâte à choux

- 200mL d'eau
- 6g de sucre
- 3g de sel
- 4 oeufs
- 60g de beurre
- 1,5 c à soupe de farine (60 g de farine)

Dans une casserole, mettez

200 mL d'eau. Juste après avoir mis l'eau, mettez 6 g de sucre et 3 g de sel. Mettez 60 g de beurre et laissez le fondre.

Pendant que le beurre fond, mélanger 4 oeufs. Dès que le beurre est fondu, loin du feu, mettez la farine en une seule fois et tournez vite ! Versez la préparation dans un saladier puis mettez les oeufs petit à petit pour que la pâte les absorbe.



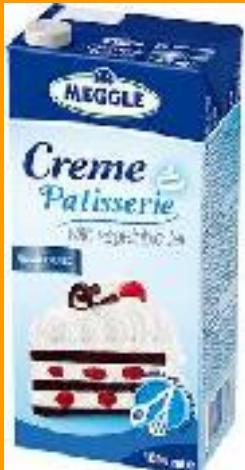
Pour que les éclairs prennent forme, utilisez une poche à douille pour étaler la pâte... Mettez les éclairs dans le four pour 15 minutes dans un four à 220 degrés celsius et encore 15 min sur 200 degrés.

Pour la crème

-100ml de crème pâtissière, en Bosnie on peut l'acheter.

Mélanger de la crème pâtissière (elle est liquide en premier) jusqu'à ce qu'elle deviennent de la crème.

Si vous voulez lui donner un goût supplémentaire de chocolat, vous pouvez ajouter du cacao non sucré !



Pour couvrir l'éclair de chocolat:

-1 rang de chocolat fondu (d'une tablette de chocolat) pour chaque éclair.

Pour fondre le chocolat vous prenez un rang de n'importe quel chocolat que vous aimez et vous le faites fondre au micro-onde ou au bain-marie. Quand le chocolat devient fondu, vous pouvez le mettre sur l'éclair.

BON APPÉTIT!

Ali

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Histoire du soufflé au chocolat:

La première mention de cette recette est attribuée au chef Vincent de la Chapelle au début du xviii^e siècle. Par la suite, le chef français Marie-Antoine Carême développa la recette au xix^e siècle.

Recette du soufflé au chocolat :

Ingrédients pour 2 personnes :

100g de chocolat pâtissier noir
25g de beurre
50g de sucre en poudre
2 œufs
1 blanc d'œuf



Préparation :



1) Préchauffez le four à 180 ° C. Beurrez les moules individuels.



2) Coupez le chocolat en carrés, faites fondre avec du beurre dans une casserole à fond épais à feu très doux.



3) Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu. Montez les blancs en neige.

4) Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez dans les moules individuels. Enfournez 8 à 10 minutes maximum.



Servez aussitôt avec de la crème glacée. BON APPÉTIT !

Luna

Le fondant au chocolat

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 40 à 45 minutes

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

125g de chocolat noir à pâtisser

125g de beurre non salé

2 œufs

125g de sucre granulé

1/2 c. à thé de sel

2 c. à soupe de lait

Le fondant au chocolat, célèbre dessert français, a été créé par le chef Michel Bras en 1981 (que nous avons aperçu dans la bande annonce de l'émission 2 de Top Chef, la saison qui passe actuellement à la télévision française.)

Fondant au chocolat, qui signifie « chocolat fondu », est un petit gâteau au chocolat avec une couche extérieure douce. La version «originale» est décrite comme un gâteau au chocolat «légèrement ferme mais croustillant» avec un centre de chocolat fondu. Pour ce faire, le chef Bras a placé de la ganache au chocolat noir congelée au milieu de la pâte à gâteau avant la cuisson. Mais la méthode est plutôt délicate et les résultats peuvent être quelque peu imprévisibles. J'ai choisi une recette qui s'inspire du célèbre moelleux au chocolat...



- 1- On doit préchauffer le four à 180°C.
- 2- Faire fondre le chocolat et le sucre à feu doux
- 3- Ajoutez du beurre et quand tout a fondu ajoutez deux jaunes d'œufs et du lait.



4- Fouettez les blancs d'œufs avec le sel et ajoutez-les progressivement au chocolat fondu.



5- Mettez le mélange dans une casserole et faites cuire au four environ une demi-heure.



Bon appétit!

Zarin

Le riz au lait

Histoire. Le plat était destiné aux tables de l'aristocratie et de la haute bourgeoisie, le riz n'était toujours pas une marchandise courante quand l'échange commercial avec l'Asie a commencé et donc l'arrivée des épices et du RIZ...

Autrefois, il suffisait de mélanger des céréales, principalement du millet avec de l'eau ou du lait pour obtenir un plat bourratif. A l'origine le riz était utilisé comme épices puis bouillie. Selon les Belges, ils ont remplacé le millet avec du riz. Ce mélange au goût meilleur fut la naissance du riz au lait que nous mangeons tous.

Aujourd'hui, ce plat est pour toutes les familles quel que soit leur budget ! Dans tous les pays, nous mangeons du riz au lait !

Histoire de notre classe : un lien particulier avec le riz au lait

Etes-vous prêts à entendre une histoire très étrange créée par des enfants de cette même classe ? L'histoire a commencé en CM1 lorsque la maîtresse Aida nous a demandé quel était notre plat préféré. Alvar a répondu que son plat préféré était le riz au lait. Mme Aida lui a demandé en plaisantant s'il pouvait nous apporter du riz au lait à l'école le lendemain, le 16 avril 2017.

Le lendemain, il nous a apporté du riz au lait. Cet événement est resté dans notre mémoire et nous a inspiré d'autres histoires. Nous avons donc inventé une planète avec nos prénoms DŽALVAR, qui était initialement composée de riz au lait... En effet, une grande sphère s'est formée sur laquelle notre professeur Marteaux d'histoire-géographie en 6ème (le premier habitant) a construit des gens à partir de riz au lait et les gens fabriqués ont commencé de construire de plus en plus de gens fabriqués avec du riz au lait. Il y a beaucoup de métaphores que je n'ai maintenant pas le temps d'expliquer...

Mais je vais vous dire la conclusion. Le 16 avril est notre fête au cours de laquelle nous mangeons du riz au lait. Alors j'espère que si nous vous rencontrons ce jour-là, espérons que vous nous offrirez du riz au lait que vous aurez fait selon notre recette !

Les ingrédients :

- 1 tasse de riz
(pour les plats faits maison, beaucoup plus utilisé en Bosnie qu'en France; le riz rond)
- 3 tasses d'eau
- 1 à 2 tasses de lait
- quantité de sucre à volonté (pour rendre le dessert plus ou moins sucré)



Les étapes :

1. Faites cuire le riz



2. Lorsque le riz est cuit, transférez le riz dans une poêle (ou casserole) plus grande où vous ajouterez le lait et le sucre.
3. Mélanger progressivement jusqu'à ce que le riz absorbe environ 3/4 du liquide.
4. Servir dans un bol : chaud ou froid.
- (5. Pour un meilleur goût, vous pouvez saupoudrer de cannelle.)



Zarin

Le far breton aux pruneaux

Histoire

Les Bretons sont traditionnellement un peuple de marins. Les pruneaux étaient très utilisés dans ces communautés car ils se conservent facilement et sont nutritionnellement parfaits pour tenir le coup lors d'un long voyage. Le far breton a vu le jour grâce aux gruaux qui étaient autrefois la nourriture de base traditionnelle de la Bretagne. Le mot « far » est le synonyme du mot gruau en latin. À l'origine, le far breton était un far au four, d'où son appellation « Farz Fourn ».



Ingrédients:

- 200g de farine
- 85g de sucre (vous pouvez en ajouter plus)
- paquet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 75cL de lait
- 150g à 200g de pruneaux
- 50g de beurre (20g de beurre pour le moule)
- Rhum (optionnel)

Les étapes :

1.Dans un saladier, ajouter du lait et la vanille au sucre. Attendre que le sucre fonde puis mettre le liquide refroidi à température ambiante.





- 2.Pendant ce temps-là mettez tous les ingrédients secs dans un saladier séparé, c'est-à- dire la farine et le sucre
3. Après que le lait s'est refroidi, vous allez mettre les œufs dans le lait qui ont déjà été battus.
4. Ensuite faites fondre le beurre et ajoutez tous les liquides dans les ingrédients secs.
5. Faire chauffer le four à 200°C
6. Dans un plat beurré, posez les pruneaux qui se sont reposés dans l'eau chaude pendant quelques minutes, pour les adoucir.

7. Enfin, verser le mélange uniformément sur les pruneaux..

8. Ensuite, placez votre chef-d'œuvre au four jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée



BON APPÉTIT !

Toute la classe ! LA TARTE AUX POMMES

Histoire de la recette

L'histoire de la tarte aux pommes commence à l'époque du Moyen Âge. C'est en Angleterre que l'on trouve les premières traces de ce dessert, des desserts aux pommes... La plus ancienne recette remonterait au XIVème siècle. En France, c'est en Normandie que la tarte aux pommes à la pâte feuilletée est la plus populaire. Ce dessert fait par des paysans est préparé dans toutes les fermes de la région depuis plusieurs siècles.

Mais la tarte fine aux pommes est la plus récente. Le feuillettage fait son apparition dans la pâtisserie au XVIIème siècle. La technique du feuillettage est ensuite perfectionnée par le célèbre pâtissier Antonin Carême dans les années 1800. On trouve aujourd'hui de très nombreuses variantes de ce dessert à la fois léger et sucré. La tarte sablée aux pommes caramélisées ou tarte feuilletée aux pommes garnie de crème fraîche, tous les plaisirs sont permis.

La tarte aux pommes figure parmi les grands classiques des desserts français. Mais classique ne rime pas avec « recette unique » ! Qu'elle soit normande, alsacienne, fine, tatin, au caramel ou aux épices... On l'adore ! La tarte aux pommes, chacun a sa façon de la préparer !

Nous avons choisi la pâte sablée car on trouve que la pâte feuilletée est difficile à faire.

Les ingrédients pour la pâte sablée : 250g de farine, 125 g de beurre, 70 g de sucre semoule ou glace, 1 jaune d'oeuf, 5 cl de lait, 1 pincée de sel

Préparation de la pâte :

- Blanchir les jaunes avec le sucre et détendre avec un peu de lait.
- Mettre le beurre en petits cubes et le sel sur la farine
- Prendre la farine et le beurre dans les mains et croiser les doigts : transformer la pâte en sable. Vous écrasez le beurre et la farine ensemble en frottant légèrement les mains, du bout des doigts. La farine passe entre les doigts.
- Le sablage est terminé, formez une fontaine. Verser au centre le mélange sucre+oeufs+lait
- Incorporer rapidement les éléments.
- Former une boule.



- Il faut étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson : c'est plus simple. Nous allons cuire la pâte à blanc (la précuire) au four 20 minutes (180 degrés) recouverte d'un papier sulfurisé et de légumes secs (pour garder la forme donnée à la future tarte !



Les ingrédients pour la garniture :

5 pommes pelées et épépinées, nous avons choisi des Granny smith (pommes vertes, zelena jabuka) / 80 g de sucre en poudre /10 g de beurre
½ cuill. à café de cannelle en poudre / 1 cuillère. à soupe de beurre salé fondu (4 cuillères. à soupe de sucre glace) /(3 cuillères. à soupe de confiture d'abricot)

Les étapes : la suite

Préparer la compote

- Couper la chair de trois pommes en dés, puis mettez-les dans une casserole. Ajoutez un peu de sucre (30 g), le beurre et la cannelle (les épices que vous voulez). Nous avons ajouté une gousse de vanille de Madagascar, et un peu de fève Tonka râpée.
- Puis, faites chauffer à feu doux de 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes ramollissent. Écrasez celles-ci et laissez compoter à feu très doux jusqu'à ce que la plus grande partie du jus soit évaporée.



Versez la compote de pommes sur le fond de tarte précuit.

Préchauffez le four à 190 degrés.

Préparer les pommes : tranchez finement la chair des deux pommes restantes dans la longueur. Disposez joliment les lamelles sur la garniture dans un schéma circulaire, en partant du centre vers le bord de la tarte. Badigeonnez le tout de beurre fondu et saupoudrez du reste de sucre. Enfournez pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres.



Mettez le four sur la position grill. Saupoudrez la tarte de sucre glace et couvrez le bord de la pâte d'une feuille d'aluminium. Placez la tarte à 10 cm du grill et faites-la dorer 1 ou 2 minutes.

Pour faire briller les pommes : vous pouvez chauffer de la confiture d'abricot et l'étaler sur la tarte avec un pinceau ! Astuce : pour que votre tarte soit moins sucrée, nous n'avons pas fait les deux dernières étapes. Nous avons laissé notre tarte plus longtemps dans le four avec le sucre et le beurre fondu transformé en caramel !





Dans les coulisses ! La classe au complet !

