



Lycée Jovan Dučić de Trebinje

Cuisinons français

NOTRE PETIT LIVRE DE RECETTES

Classe : I 2

Anastasija Dursun

Vanja Ćosović

Professeur : Svjetlana Savić

La raison pour laquelle nous avons fait cette liste de recettes est de vous rapprocher la cuisine française.

Nos recettes sont simples et ils font plaisir également aux jeunes et aux adultes.

Nous espérons que vous allez aimer notre choix.



1. Salade César (apéritif)

La salade César est une recette délicieuse. Cette recette est très simple à réaliser. Il nous a été recommandé par notre cher ami. Nous espérons que vous l'aimerez.



- **Ingrédients:**
 - ✓ Deux boîtes de thon
 - ✓ Une salade verte
 - ✓ Deux grandes tomates
 - ✓ Un demi citron pour une salade
 - ✓ Un peu de sel et d'huile
 - ✓ 100g de parmesan

- **Procédure de préparation:**

1. Laver la salade à l'eau froide.



2. Couper la salade.



3. Assaisonner la salade.



4. Mettre le thon dans la salade et pimenter et presser un citron.



5. Couper la tomate et la mettre dans un bol, puis saupoudrer le tout de parmesan.



Bon appétit!



2. Muffins au jambon et fromage (apéritif)

Le mot muffins est dérivé du mot français moufflet, qui fait référence au pain mou. Cette recette est très savoureuse et facile à réaliser. Alors j'espère que vous apprécierez avec nous la préparation des muffins.



- **Ingrédients:**
 - ✓ 300g de jambon
 - ✓ 300g de fromage
 - ✓ Un sachet de levure
 - ✓ 200g de farine
 - ✓ 200ml de lait
 - ✓ 3 œufs
 - ✓ Cuillerée de sel

- **Procédure de préparation:**

1. Râper le fromage et le jambon.



2. Dans un bol avec de la farine ajouter un sachet de levure.



3. Dans un autre bol, battre les œuf avec le lait .



4. Alors on mélange tout.



5. Nous prenons les moules à muffins et mettons ce mélange, puis le fromage et le jambon.



Cuire vingt minutes à 180°.



Bon appétit!



3. Poulet aux sauce gorgonzola

Ce plat est l'un des plats préférés des français. Il nous a été recommandé par un ami de France. Profitez!



- **Ingrédients:**
 - ✓ 300g de filet de poulet
 - ✓ 200g de fromage gorgonzola
 - ✓ 250g de crème fraîche épaisse
 - ✓ 60g de beurre
 - ✓ Deux cuillères de sel et
 - ✓ du poivre

- **Procédure de préparation:**

1. Couper le poulet et l'assaisonner.



2. Puis mettre à frire.



3. Dans un autre bol, mélanger le beurre et la crème fraîche. Puis ajouter le poivre.



4. Après cinq minutes, ajouter le fromage gorgonzola tranché au bol.



5. Après cinq minutes, mélanger tout avec du poulet.



Bon appétit!

4. Poulet au sauce aux champignons

Très savoureux et facile a préparer ! Pour les amoureux de champignons ! Il nous a été recommandé par une femme qui vit également en France,et parfois elle vient à Trebinje.



- **Ingrédients:**
 - ✓ 300g de filet de poulet
 - ✓ 200g de champignons
 - ✓ 250g de crème fraîche épaisse
 - ✓ 80g de beurre
 - ✓ Deux cuillères de crème
 - ✓ Deux cuillères de sel

- **Procédure de préparation:**

1. Couper et assaisonner le poulet.



2. Mettre le poulet à frire.



3. Couper les champignons à tranches.



4. Les mélanger avec du beurre et mettre à cuire.



5. Mélanger le tout et ajouter la crème fraîche épaisse et la crème.



Laisser reposer 3 minutes.



Bon appétit!

5. Muffins au chocolat

Nous avons choisi les muffins au chocolat, parce que c'est le dessert préféré de nos parents. Ils sont faciles à préparer et très savoureux. Profitez!



- **Ingrédients:**
 - ✓ 200g de farine
 - ✓ Deux cuillères de cacao
 - ✓ Cinq cuillères de sucre
 - ✓ 100g de chocolat
 - ✓ 100g d'huile
 - ✓ 3 œufs
 - ✓ Une sachet de levure
 - ✓ 200ml de lait
 - ✓ Un sucre vanillé

- Procédure de préparation

1. Mettre les œufs dans un bol et fouetter



2. Puis, ajouter le lait et l'huile



3. Dans un autre bol avec de la farine, ajouter le sachet de levure et le sucre vanillé



4. Mélanger le tout et ajouter deux cuillères de cacao



5. Dans un autre bol,mettre le chocolat sur le feu pour faire fondre



Puis mélanger tout ensemble



Mettre dans des moules, puis frire à 200°, vingt minutes



Bon appétit!

6. Crêpes

Les crêpes sont définitivement un plat préféré des petits et des grands. Pour cette raison , nous avons décidé de les faire.



- **Indegrédients:**
 - ✓ Trois œufs
 - ✓ 300ml de lait
 - ✓ Une cuillères de sel et de sucre
 - ✓ 100ml d'huile
 - ✓ 200g de farine
 - ✓ Chocolat, biscuits, framboises et crème chantilly pour la décoration

- **Procédure de préparation:**

1. Mélanger des œufs



2. Puis, ajouter la farine



3. Ajouter le lait.



4. Faire frire à feu doux



5. Etaler le chocolat et verser des biscuits



Bon appétit!



Merci!

Anastasija Dursun et Vanja Cosovic!