

VOUS AIMEZ LA CUISINE FRANÇAISE, VOUS AIMEZ LES GÂTEAUX ET LES SUCRERIES, VOICI QUELQUES RECETTES FACILES À FAIRE POUR CEUX QUI SE NE DÉBROUILLENT PAS BIEN DANS LA CUISINE.



PETITE FAMILLE DE GRANDS CHEFS

LES DESSERTS POUR TOUS

FACILE | RAPIDE | DÉLICIEUX

Sommaire

1. Tourte de blette sucrée **3 - 8**
2. Crème brûlée **9 - 13**
3. Soufflé au chocolat **14-18**
4. Chouquettes **19 - 23**
5. Far breton **24-28**
6. Kugelhopf Alsacien **29-33**
7. Pain perdu **34- 39**

Tourte de blette sucrée

FACILE

Un légume en dessert?

Un délicieux légume qu'on consomme également de façon plus surprenante en dessert dans la tourte de blette (la tourta dé bléa en niçois). Cette recette est vraiment bizzare mais si délicieux.

On a choisi de vous présenter cette recette car on ne voit pas trop souvent l'utilisation des légumes en desserts!





Les Ingrédients

PÂTE

200 g de farine
100 g de beurre
75 g de sucre
2 oeufs
1 pincée de sel

GARNITURE

1 bouquet de feuilles de blettes
2 oeufs
3 pommes
50 g de raisins
50 ml d'eau
50 g de noix
10 g de cannelle



Pâte

1. Préparez la pâte: Formez un puit avec la farine, battez les oeufs en omlette et versez-les dans le puit avec le beurre, le sucre et le sel. Pétrissez quelques minutes pour former une boule.



Garniture

2. Préparez la garniture: Enlevez la blette, ne garder que les feuilles. Lavez les lanières de blette plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau de rinçage ne soit presque plus teintée de vert (cela permet d'enlever l'amertume).

Egouttez-les ensuite à l'essore-salade.

Ajouter les oeufs, les noix et les raisins, mélangez bien.





L'étape finale

1. Découpez la pâte en 2 boules égales. Abaissez la première boule sur une planche sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four.
2. Etalez la garniture sur ce fond de pâte
3. Couvrez l'intérieur avec le reste du pâte
4. Enfournez pour 30-40mn à 180° jusqu'à ce que le dessus de la tourte prenne une belle couleur dorée.

Préparé par les chefs

Adnan et Faris



FACILE

La crème brûlée



L'ORIGINE EXACTE DE LA CRÈME BRÛLÉE RESTE INCONNUE. TOUTEFOIS, ELLE EST PROCHE DE LA CRÈME CATALANE, UNE CRÈME CARAMÉLISÉE À LA FARINE DE MAÏS PRÉPARÉE POUR LA FÊTE DE LA SAINT-JOSEPH DÈS LE XVIIIE SIÈCLE.



Les Ingrédients

**1/2 L DE CRÈME FRAÎCHE
1/2 L DE LAIT
5 JAUNES D'OEufs
200 G DE SUCRE EN POUDRE
100 G DE SUCRE CASSONADE
1 GOUSSE DE VANILLE**



Préparation

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR SUR 100°C
2. FOUETTEZ LES JAUNES ET LE SUCRE
3. VERSEZ LA CRÈME ET LE LAIT CHAUD
DESSUS ET MÉLANGEZ SANS FAIRE MOUSSER



Préparation

1. PASSEZ 6 RAMEQUINS SOUS L'EAU FROIDE,
NE LES ESSUYEZ PAS ET VERSEZ-Y LA CRÈME
2. FAITES CUIRE AU FOUR 40 MN ENVIRON, LA
CRÈME DOIT ÊTRE ENCORE TREMBLOUTANTE
3. LAISSEZ REFROIDIR ET PLACEZ AU FRAIS
ENTRE 4H ET 24H
4. SAUPOUDREZ DE CASSONADE ET
CARAMÉLISEZ AU FER, AU CHALUMEAU



Préparé par les chefs
Lemeana et Sara



FACILE

Soufflé au chocolat noir

Un soufflé est une spécialité culinaire réputée pour sa légèreté. C'est un plat préparé avec des jaunes d'œufs combinés avec des ingrédients variés et auxquels on incorpore ensuite des blancs d'œufs montés en neige.



Les ingrédients

6 oeufs

1 beurre entier

120 g de farine

160 g de sucre

Un chocolat noir



Préparation

1. Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole
2. Mettre la farine, d'oeuf et le sucre dans un bol
3. Mettez dans une casserole et ajoutez les garnitures comme vous le souhaitez sur le soufflé.





Finally

1. Cuire au four à 250 degrés pendant
7 minutes

Et voilà, notre soufflé est prêt

Préparé par les chefs Uma et Tesnim



facile

LES CHOUQUETTES

Les chouquettes sont de tendres petits renards garnis de sucre cristallisé qui font partie des spécialités d'Île de France.

Une recette trop facile et si délicieux.





Les ingrédients

*250 ml d'eau
250 ml de lait
100 g de beurre
4 œufs
150 g de farine de blé
20 g de sucre en poudre
2 pincées de sel*



La pâte

1. *Préchauffez le four à 180 °C.*
2. *Versez l'eau, le lait, le sucre, le beurre et le sel dans la casserole et portez à ébullition.*
3. *Dès qu'il bout, retirez la casserole du feu et ajoutez immédiatement 150 g de farine.*
4. *Mélangez avec une spatule en bois.*
5. *Mettez la pâte dans un saladier et ajoutez les œufs brouillés et de sucre en poudre au fur et à mesure. Remuez constamment vigoureusement jusqu'à ce que vous obteniez une pâte très souple.*





L'étape finale

- 1. Placer la pâte à choux dans une poche à douille et disposer les choux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en rangées disposées. Couvrir chaque chou de sucre granulé.*
- 2. Cuire les cales de moitié à 20 à 30 minutes, selon la taille du chou. Pour savoir si vos choux sont cuits, regardez leur couleur: il doit être brun doré.*



Préparé par les chefs

Iman et Lejla



FACILE

LE FAR BRETON

LE FAR BRETON SE TROUVE
DANS PRESQUE TOUTES LES
PÂTISSERIES ET MARCHÉS
FERMIERS DE BRETAGNE.





LES INGRÉDIENTS

250 G DE FARINE
125 G DE SUCRE
3 OEUFS
500 ML DE LAIT
2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ
UN PEU DE BEURRE POUR LE MOULE
LES PRUNEAUX SECS



LA PRÉPARATION

1. DANS UN SALADIER, MÉLANGER AVEC UNE FOUET LA FARINE ET LE SUCRE, FAIRE UN PUIT, Y METTRE LES OEUFS
2. LES BATTRE UN PEU AVANT DE LES MÉLANGER
3. PEU À PEU INTRODUIRE LE LAIT FROID.





LA PRÉPARATION

1. AJOUTER LES PRUNEAUX DANS LE MÉLANGE
2. BEURRER UN PLAT À GÂTEAU
3. VERSER LA PÂTE
4. FAIRE CUIRE 15 MIN À 200°C
5. PUIS BAISSEZ LA TEMPÉRATURE À 150°C ET LAISSER CUIRE ENTRE 1H ET 1H30

PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF
IMAN



FACILE

KOUGELHOPF ALSACIEN



En raison de sa forme irrésistible dans un moule spécial, de sa préparation très simple et de son goût spécifique, le kougelhopf occupe une place à part dans la gastronomie, réservée à la fête.



LES INGRÉDIENTS

500 g de farine
2 oeufs
250 ml de lait
14 g de levure de boulanger
1 pincée de sel
100 g de sucre
200 g de beurre
50 g de pépites de chocolat
50 g d'amandes entières
sucre en poudre pour décorer



LA PRÉPARATION

1. Dans la cuve, mélangez la farine, la levure, le sel, le sucre et les œufs.
2. Ajouter le lait tiède et le beurre tout en mélangeant.
3. Mélanger 3 minutes et laissez reposer la pâte.



LA PRÉPARATION

1. Au bout de ce temps, ajoutez les amandes dans les cannelures.
2. Mélangez la pâte et rajoutez les pépites de chocolat.
3. Allumez le four sur 180° et enfournez 45/50 minutes
4. Démoulez le kougelhopf quand il est froid et saupoudrer avec de sucre en poudre.



PRÉPARÉ PAR LES CHEFS SARA ET HANA



FACILE

Pain Perdu



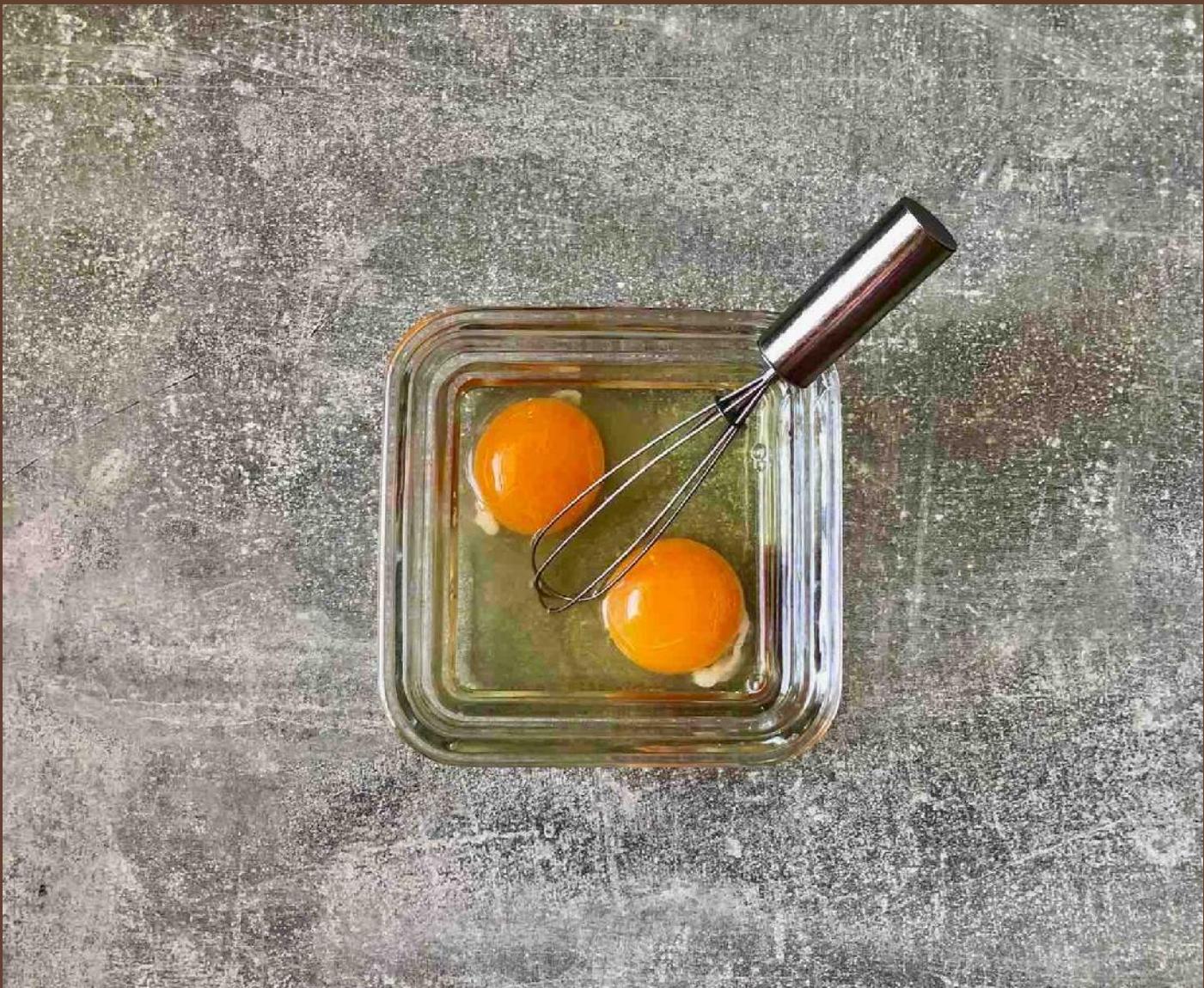
VOUS VOULEZ FAIRE UNE RECETTE SIMPLE ET RAPIDE, MAIS VOUS NE SAVEZ PAS QUOI FAIRE? 'LE PAIN PERDU' EST UN SUPER RÉGAL QUE VOUS POUVEZ PRÉPARER EN SEULEMENT VINGT MINUTES!

LA PLUS ANCIENNE RÉFÉRENCE CONNUE AU PAIN PERDU EST UNE COLLECTION DE RECETTES LATINES DE FRANCE DATANT DU 4ÈME OU 5ÈME SIÈCLE. IL PEUT AUSSI ÊTRE APPELÉ PAIN DORÉ.



Les Ingédients

2 ŒUFS
100 ML DE LAIT
PAIN DE VOTRE CHOIX
1 BANANE
UN PEU DE FRAMBOISES
MYRTILLES
AMANDES SUCRÉES À LA CANNELLE



Préparation

1. DANS UNE ASSIETTE CREUSE, BATTRE L'OEUF
ET LE LAIT AVEC UNE FOURCHETTE.
2. FAIRE FONDRE UN PEU DE BEURRE DANS
UNE POÊLE.
3. PENDANT QUE LA POÊLE CHAUFFE, TREMPER
LES TRANCHES DE PAIN DE MIE UNE PAR
UNE DANS LE MÉLANGE D'OEUF ET DE LAIT
POUR QU'ELLES SOIENT IMBIBÉES



Préparation

1. ROULEZ DES TRANCHES DE PAIN DANS LE SUCRE
2. FAITES FRIRE LE PAIN PENDANT ENVIRON UNE MINUTE, APRÈS QUOI VOUS POUVEZ LE SERVIR.



Finalement

1. AUJOUTEZ LES FRUITS ET LE SUCRE EN POUDRE



*Préparé par les chefs
Đženana et Eman*



III 6

LYCÉE OBALA DE SARAJEVO

JAHIĆ ADNAN
NIKOLAJEV FARIS
AHMAGIĆ IMAN
VATRIĆ LEJLA
MAŠIĆ TESNIM
ZEČEVIĆ UMA
OMERAGIĆ IMAN
HALKIĆ HANA
HODŽIĆ SARA
TOHOLJ SARA
HOŽBO LEMEANA
MIRKOVIĆ EMAN
PEŠTELIĆ DŽENANA

PROFESSEUR PRINCIPAL
DALIDA SPAHIĆ