

VIII

Katarina Lukić

Rađmila Savić

Rade Nikolić

Teodora Manojlović

Strahinja Petričević

Andrea Lazić

Milenko Lazarević

Pero Jovičić

Branislav Petrović

Djoko Spasujević

Tatjana Tesanović

PROF. Dragica Tanasijević

Dragan Bogićević

Milos Gajić

Tijana Gajić

Nemanja Djokić

Zana Djurković

Bogdan Zarić

Nevena Ilić

Marko Stevanović

Savo Radovanović

Saša Radovanović

Dejan Radovanović

# LA NOUVELLE-AQUITAINE

**La Nouvelle-Aquitaine est une région du Sud-Ouest de la France issue de la fusion des anciennes régions Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes. Sa capitale est Bordeaux. Elle est très appréciée par la quantité et la qualité de ses vins réputés, le foie gras, les truffes, les huîtres et les moules.**

**On a choisi de connaître sa cuisine...**



GÂTEAU  
MAGIQUE  
AU  
CHOCOLAT

125 g de beurre doux  
50 cl de lait  
4 gras oeufs  
150g de sucre  
70g de farine  
45g de cacao amer



Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse



Incorporez le beurre fondu.

Mélangez la farine et le cacao en poudre et ajoutez-les à la préparation

Incorporez peu à peu le lait tiède.

Fouettez les blancs d'oeufs en neige



Incorporez 2 cuillerées de blancs dans la pâte avec un fouet en mélangeant vivement. Puis incorporez le reste peu à peu, délicatement, à l'aide d'un fouet pour que ce soit plus facile. La préparation est très liquide donc il est difficile d'y incorporer des blancs en neige. Il va rester de gros grumeaux, c'est normal.

Versez la pâte dans un moule à manqué de 26 cm de diamètre.  
Pour faciliter le démoulage, j'ai pris un moule en silicone.  
Si vous n'en avez pas, pensez à mettre du papier sulfurisé  
dans votre moule avant de verser la pâte.



Faites cuire 55 min dans le four préchauffé à 150°C.

Laissez-le refroidir complètement et laissez-le reposer au moins 3h au réfrigérateur. (Il est encore un peu liquide en sortant du four et va solidifier en refroidissant).





1 kg de pommes de terre  
à chair ferme (charlotte)  
2 gousses d'ail  
4 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive  
Persil  
Sel, poivre



## POMMES DE TERRE SAUTEES

Lavez les pommes de terre et épluchez-les.  
Détaillez-les en fines rondelles de 3 mm environ.

Pelez les gousses d'ail et fendez-les en deux. Ôtez le germe et écrasez les gousses au presse ail ou avec le plat de la lame du couteau pour de plus gros morceaux.



Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites colorer les pommes de terre sur feu vif quelques minutes.

Baissez le feu et laissez cuire les pommes de terre environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Ajoutez les gousses d'ail, le persil, Laissez cuire les sautées encore

le sel et le poivre. pommes de terre quelques minutes.



# BON APPÉTIT!





# KAFUTI

400g de shales matures de qualité  
3 oeufs  
150g de farine  
150g de beurre (non salé) 200 ml)  
lait  
120g de sucre  
1 gousse de vanille  
1 tasse de brandy de cerise, de  
liqueur de cerise ou similaire

Faites tremper les cerises dans de l'eau-de-vie de cerise ou de la liqueur de cerise. Il est préférable de rester debout pendant au moins 1 heure.

Graisser le plat de cuisson avec du beurre, ajouter une plus grande quantité que d'habitude. Ajouter les cerises et disposer.



Ajouter les œufs dans un bol plus grand et fouetter légèrement brièvement avec une fourchette. Ajoutez ensuite la farine et continuez à mélanger avec une fourchette ou un fouet. Pas avec un mixeur!



Ajoutez maintenant le lait et enfin le sucre et continuez à mélanger. Ajoutez ensuite les graines de vanille et remuez. Rechargez lentement en secouant. Ma casserole était plus petite, il me restait donc un mélange supplémentaire à partir duquel j'ai ensuite fait une crêpe plus épaisse.



Placer le four dans un four préchauffé à 200 ° Cependant 10 minutes, puis réduire la température à 170 ° C et poursuivre la cuisson pendant encore 15 minutes. Vérifiez avec un cure-dent si la pâte s'est solidifiée au milieu, si vous voyez que le mélange est encore un peu "aqueux" puis continuez à cuire jusqu'à ce qu'il épaisse. Enfin, sortez et ajoutez quelques morceaux de beurre et remettez au four pendant encore 5 minutes.



# BON APPÉTIT!



50 g de sucre cassonade  
50 g de sucre semoule  
300 g de farine  
6 g de levure chimique  
175 g de beurre doux coupé  
en cubes et en pommade  
1 œuf  
190 g de chocolat au lait  
hachés  
190 g de chocolat noir  
hachés



# COOKIES AUX DEUX CHOCOLATS DE CYRILE LIGNAS

Dans un saladier mélangez ensemble les deux sucres, la farine et la levure. Ajoutez ensuite le beurre puis l'œuf, mélangez et ajoutez les pépites de chocolat.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et formez un boudin de 2,5 cm de diamètre. Filmez la pâte et laissez reposer 30 minutes au frais. Coupez ensuite des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur.



Disposez les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez dans un four préchauffé à 170 °C et faites cuire pendant 8 à 10 minutes.

Laissez tiédir avant de mettre sur une grille. Dégustez les cookies tièdes ou froids.



# BON APPÉTIT!





# BEIGNETS DE CARNAVAL

250 g de farine  
8 cl d'eau  
30 g de sucre  
2 jaunes d'oeufs  
2 cuillerées à soupe de lait  
1 sachet de levure rapide  
type Brioche  
Huile de friture

Réunissez la levure, le lait et l'eau, les jaunes d'oeufs puis la farine et le sucre dans la cuve de votre machine à pain.

Démarrez un programme pétrissage simple selon les instructions prévues par le fabricant.



Sans machine à pain :

Réunissez la levure et le lait, laissez reposer 10 min. Pétrissez ensuite l'ensemble des ingrédients jusqu'à avoir une pâte lisse et homogène. Laissez 30 min à l'abri des courants d'air, dans un endroit tempéré



Divisez la pâte en 12 pâtons, façonnez des boules et percez-les au milieu, élargissez un peu le trou pour former des anneaux.

5. Chauffez l'huile de friture à 180°C, déposez dedans les beignets avec précaution. Procédez par petites quantités et retournez-les pour régulariser la cuisson.

6. Égouttez les beignets de carnaval sur une feuille de papier absorbant lorsqu'ils sont bien dorés. Laissez quelques instants et saupoudrez de sucre.



# BON APPÉTIT!



30 cl de lait  
100 g de sucre glace  
100 g de farine  
40 g de beurre  
2 jaunes d'oeuf  
2 cuillères à soupe de rhum  
1 gousse de vanille



# CANNELES BORDELAIS

Porter à ébullition le lait avec la gousse vanille coupée en deux.

Laisser infuser et ajouter le beurre pour le faire fondre. Laisser tiédir le lait.

Mélanger la farine, le sucre et les oeufs. Ajouter-y lentement le lait puis le rhum.



Laisser reposer 24 h au réfrigérateur (très important !).

Verser le mélange dans les moules en silicone (ou cuivre) et mettre en four à 180° pendant 50 minutes



# BON APPÉTIT!

