VII3

- Nikola Lazić
- Rade Todorović
- Tamara Lazić
- Đorđe Popović
- Vojislav Todorović
- Marija Simić
- Marijana Simić
- Tomislav Stanković
- Dejan Jovičić
- Violeta Sandić
- Nenad Jovičić
- Nenad Mirković
- Nikolina Radovanović
- Dragan Radovanović
- Jovana Mitrović
- Slavko Lazić
- Marko Kerović

- Filip Aleksić
- Mihaela Bilanović
- Ivana Blagić
- Ivana Zekić
- Jovana Jovanović
- Slaviša Jovanović
- Anastasija Jović
- Đorđe KapikluL

- Prof. Dragica Tanasijević

On est fasciné par Bretagne et on a choisi de faire les recettes d'ici.
La Bretagne est située sur une presqu'île au nord-ouest.
La partie centrale de la région est assez déserte.
. Le train TGV relie la région avec d'autres régions de France et d'autres villes importantes.
Comment évoquer la Bretagne sans mentionner les crêpes et galettes bretonnes ? Éternel débat sémantique, l'appellation et la distinction entre "crêpe" et "galette"
On vous presente LA BRETAGNE

Tarte aux pommes classique

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g

Farine

125 g

Beurre demi-sel

1 c. à soupe

Sucre glace

12 cl

Eau

Pour la garniture :

6

Pommes

120 g

Sucre en poudre

Réalisation

1. La pâte : Faites une fontaine avec la farine et le sucre. Mettez le beurre coupé en dés au centre de la fontaine et mélangez du bout des doigts, jusqu'à obtenir un mélange sableux. Incorporez-y l'eau froide en travaillant la pâte le plus rapidement possible jusqu'à l'obtention d'une boule. Filmez-la et laissez-la reposer au moins 1 heure au frais.

2. **La compote** : Pelez, épépinez et coupez 3 pommes en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec 80 g de sucre et un peu d'eau. Faites cuire 15 à 20 minutes à feu doux puis mixez.

3. Lorsque la pâte a reposé, étalez-la au rouleau et garnissez un plat à tarte. Piquez le fond à la fourchette. Étalez la compote sur le dessus. Préchauffez le four à 200°C

4. Épluchez les pommes, coupez-les en 4 et retirez les cœurs et les pépins Émincez-les le plus finement possible. Déposez les lamelles sur la pâte, saupoudrez du reste de sucre. Enfournez et faites cuire 35 à 40 min.

Bon appétit

Ah les tartes aux pommes, l'indétrônable dessert de grand-mère qui anime les déjeuners du dimanche depuis 1381 (oui oui vous avez bien lu, la tarte aux pommes est un dessert dont les premières recettes écrites remontent au Moyen Âge) !

Flammekueche

Ingrédients pour :

300g de pâte à pain (de votre boulanger local ou fait maison) 200g de fromage blanc 20cl de crème fraîche 20g de farine 10g de sel 80 ml d'huile d'olive 150g de lard fumé, coupé en lardons 150g d'oignons

Méthode pour Flammekueche:

1

Avant de commencer cette recette de Flammekueche, assurez-vous d'avoir organisé tous les ingrédients nécessaires.

2

Abaisser la pâte à pain en une fine couche

3

Et déposer sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée.

4

Mélangez le fromage blanc avec la crème fraîche.

5

Ajouter la farine, le sel …

6

... et de l'huile d'olive.

7

À l'aide d'une cuillère, étalez la préparation sur la pâte étalée.

8

Coupez les oignons en tranches très fines.

9

Saupoudrez la surface de lardons fumés ...

10

... et des oignons émincés.

11

Préchauffer le four à 200 ° C

12

Cuire au four
pendant 15 minutes.

13

Retirer du four et servir sur une planche à pizza. Profitez immédiatement!

Bon appétit

Spécialité alsacienne délicieusement conviviale et croustillante, la flammekueche est une tarte dite "flambée", non pas parce qu'elle est flambée à l'alcool, mais parce qu'elle était traditionnellement cuite dans le four du boulanger avant la cuisson du pain, quand il y avait encore des flammes. Ce plat traditionnel est généralement apporté entier sur la table, puis il est coupé et partagé entre les convives, chacun mangeant sa part à la main.

Galettes bretonnes

Ingrédients

POUR 20 À 30 SABLÉS

250 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

150 g de sucre en poudre

1 oeuf et 1 jaune

125 g de beurre demi-sel

Pour dorer : 1 jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau

Préparation
POUR GALETTES BRETONNES

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le levure et le sucre.

2. Coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-le à la pâte, en l'effritant du bout des doitgs.

3. Incorporez ensuite l'oeuf et un jaune. Formez une boule de pâte, entourez-la de papier plastique et laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur.

4. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

5. Découpez des galettes avec un emporte-pièce de 7 cm. Posez-les sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier sulfurisé.

6. Dorez-les au jaune d'oeuf et dessinez des croisillons avec le dos d'une fourchette.

7. Enfournez environ 15 min dans le four préchauffé à 180 °C.

Bon appétit

En Bretagne, qui dit crêpe, dit galette. L'histoire de la galette est étroitement associée à celle du blé noir, son principal ingrédient.

Gâteau breton à la framboise au thermomix

Ingrédients

1 oeuf battu pour la dorure
La pâte à sablé
95 g beurre salé
90 g sucre glace
2 jaunes d'œuf
125 g farine
la moitié d'un sachet de levure chimique
quelque framboises fraîches ou surgelées
La crème amandine

25 g sucre
25 g beurre pommade
1 jaune d'oeufs
25 g de poudre d'amandes

Préparation

1.La pâte à sablé

Dans le bol de votre thermomix, ajouter le beurre salé et le sucre, mélanger durant 20 secondes à la vitesse 3 puis ajouter les jaunes et mélanger à nouveau pendant 10 secondes à la vitesse 3.

Tamiser la farine avec la levure chimique.

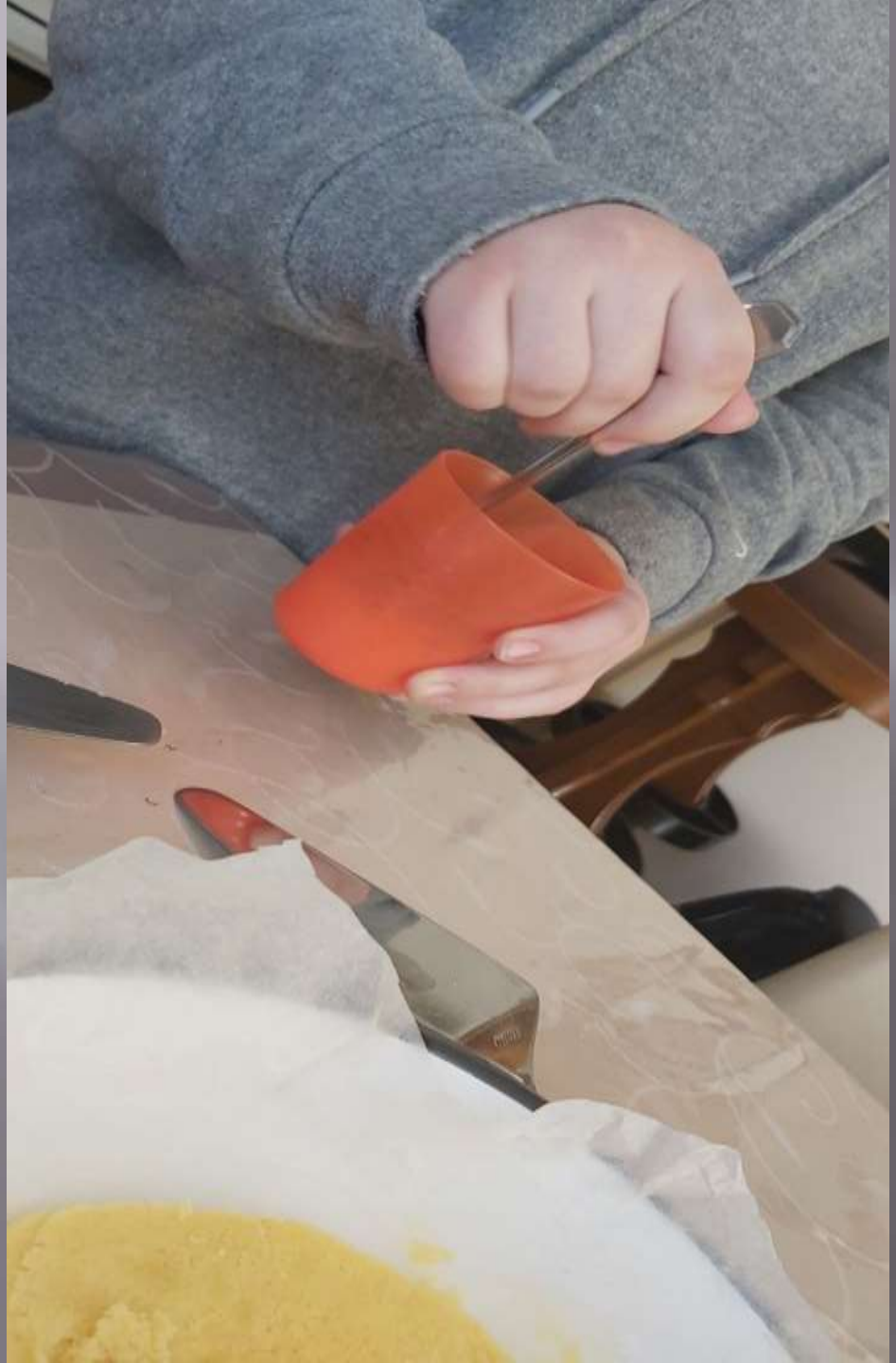
Incorporer la farine et la levure au bol avec le mélange précédent, puis mélanger durant 30 secondes à la vitesse 3.

Laisser reposer au minimum 2 heures au frigo.

2.Le montage

Après le repos étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm.

Découper 2 disques égaux du diamètre d'un cercle de cuisson ou d'un petit moule à tarte (20cm), déposer le premier disque au fond du cercle ou du moule.



3. Dorer à l'oeuf le contour du disque de pâte sur environ 3 cm et étaler la crème amandine à la limite de la dorure.

4.Déposer quelques framboises fraîches ou congelées brisées.
Recouvrir du second disque de pâte et appuyer autour pour souder les 2 ensemble.
Dorer le dessus du gâteau, rayer à la fourchette et piquer le centre à la pointe du couteau afin d'évacuer l'humidité en cours de cuisson.
Cuire au four durant 35 minutes à 150° chaleur tournante ou 190° chaleur statique.

Il se conserve en plus très longtemps après sa confection c'est pourquoi il faisait partie de ces « gâteaux du voyage » que les marins emportaient avec eux en me

Bon appétit

Chocards d'Yffiniac aux pommes

Ingrédients

800g Pommes
10g Beurre
2Pâtes feuilletées
1Citron jaune bio
1Jaune d'oeuf
125g Sucre roux
1Cuil. à moka de cannelle en poudre
1cuil. à soupe Sucre glace

Étapes de préparation

1. Pelez les pommes, éliminez les trognons puis coupez la chair en morceaux

2.Dans une casserole, faites cuire les pommes avec 2 cuillères à soupe d'eau, le beurre, le sucre et la cannelle pendant 20 minutes.

3.Ajoutez le zeste de citron à votre compotée de pommes puis mélangez. Laissez refroidir à température ambiante.

4. Prélevez 8 disques dans vos pâtes feuilletées.

5.Garnissez 4 disques d
compotée de pommes.
Recouvrez avec les 4
disques qui restent.
Soudez les bords à la
fourchette.

6. Déposez vos chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.

7. Dorez-les au jaune d'œuf.

8.Enfournez à 220 °C pendant 20 minutes.

9.A la sortie du four, saupoudrez vos chaussons de sucre glace

Bon appétit

Chaque année, à la saison des pommes, la Fête des chocards revient durant les deux dernières semaines de novembre, période où viennent nicher dans les toits et clochers les choucas (sorte de corneille), lesquels pourraient avoir légué leur nom à ces chaussons pâtissiers.

Recette du Gateau Nantais

Ingredients

150g de sucre

125g de beurre

125g de poudre d'amande

40g de farine

7cl de rhum brun

3 oeufs

Pour le glaçage royal :

100g de sucre glace

1 1/2 cuillère de rhum

1 1/2 cuillère de lait

Instruction

1. Sortez le beurre avant de commencer la recette afin qu'il soit bien mou et facile à travailler.

2. Commencez par préchauffer votre four à 180°C

3. Dans un saladier, mélangez le beurre (demi-sel) avec le sucre en poudre et malaxez à la main pendant quelques temps.

4. Dans un autre saladier ou un bol, fouettez les oeufs puis incorporez-les également dans votre préparation beurre/sucre/amandes

.

5.Versez ensuite la farine puis environ 3cl de rhum brun ou ambré (ou blanc si vous n'en avez pas) et mélangez le tout.

6.Déposez votre pâte dans un moule circulaire au préalablement beurré puis enfournez pendant 3/4 d'heure.

7.Une fois cuit, démoulez-le puis imbibez le gâteau avec les 4cl de rhum restants.

8. En attendant que le gâteau refroidisse, préparez votre glaçage royal : pour cela, mélangez le sucre glace avec le rhum et le lait.

9. Badigeonnez le gâteau avec votre glaçage (seulement quand le gâteau sera parfaitement froid sinon il risque de fondre).

Bon appétit

Un heureux mariage de sucre, d'amandes, de beurre et de rhum des Antilles ; un dessert moelleux aux parfums exotiques !
Le gâteau nantais est caractéristique de la patisserie du début du siècle .