

IV5

Jovana Stanković

Jelena Stanković

Milkica Todorović

Stanislava Mirković

Ankica Knežević

Milorad Ljubojević

Andela Tokić

Andela Marković

Đurđina Gajić

Milena Dragić

Srđan Gajic

Milanka Stanivuković

Tanja Ilic

Prof.Dragica Tanasijević

Île-de-France

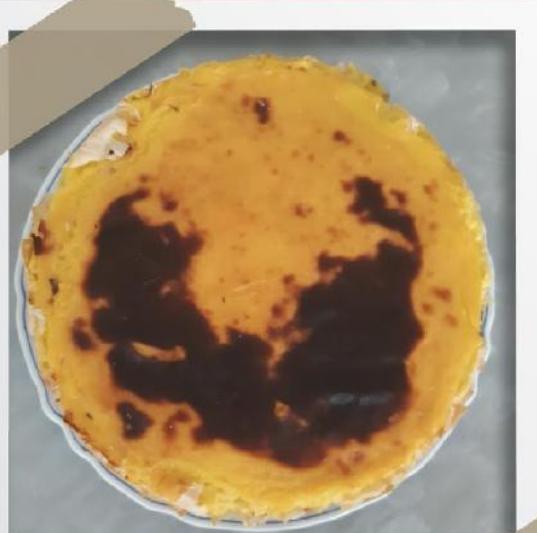
On adore la France...en attendant de visiter Paris, on a décidé de préparer les recettes parisiennes et de s'amuser avec les copains et les copines de classe. On espère que vous aimerez nos choix.



Flan parisien

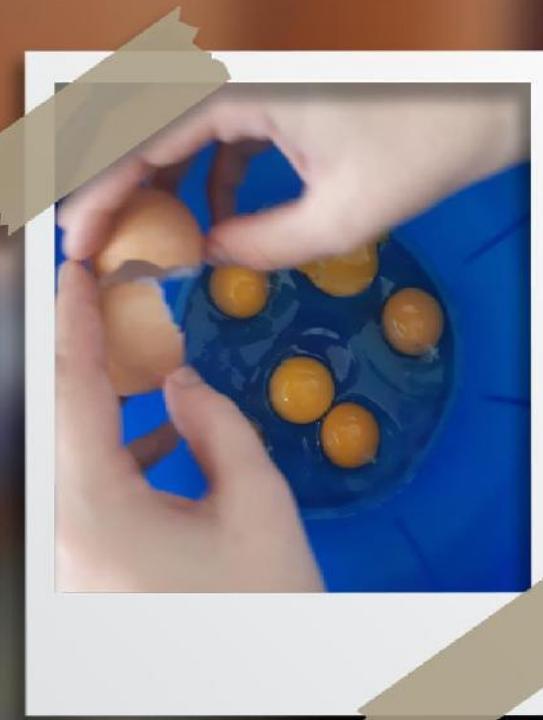
Ingédients:

- 1 pâte feuilletée
- 6 oeufs
- 80 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 1 l de lait
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation:

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Portez le lait à ébullition dans une casserole.
3. Casser 6 œufs





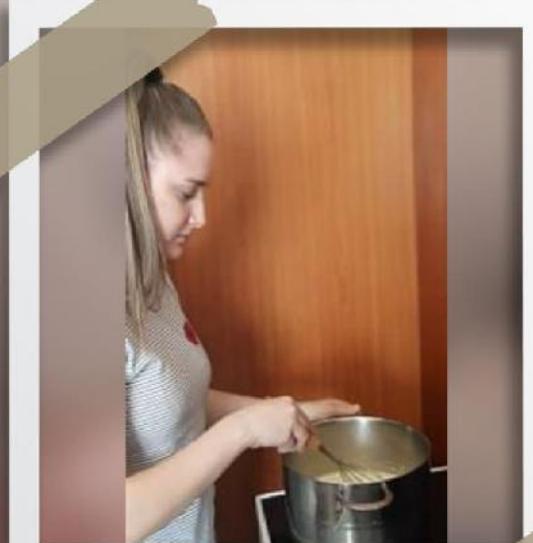
Ajoutez du sucre,



la farine et

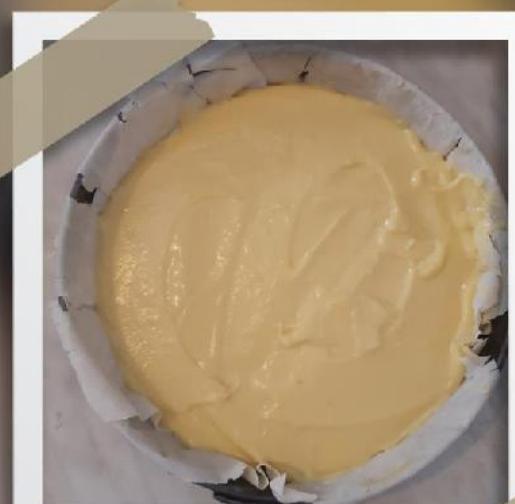


sucré vanillé dans les œufs.



Versez le lait en filet dans le mélange oeufs/sucres tout en continuant de fouetter.

Piquez le fond avec une fourchette puis versez-y la préparation aux oeufs.



Enfournez pendant 50 à 60 minutes.

*Sortez la tarte du four et
laissez refroidir.*



Bon appétit!



Le vrai croque-monsieur

Ingédients:

-8 tranches de pain de mie complet

-100 g de fromage

-200 g de jambon blanc



Pour la sauce béchamel

-30 g de beurre

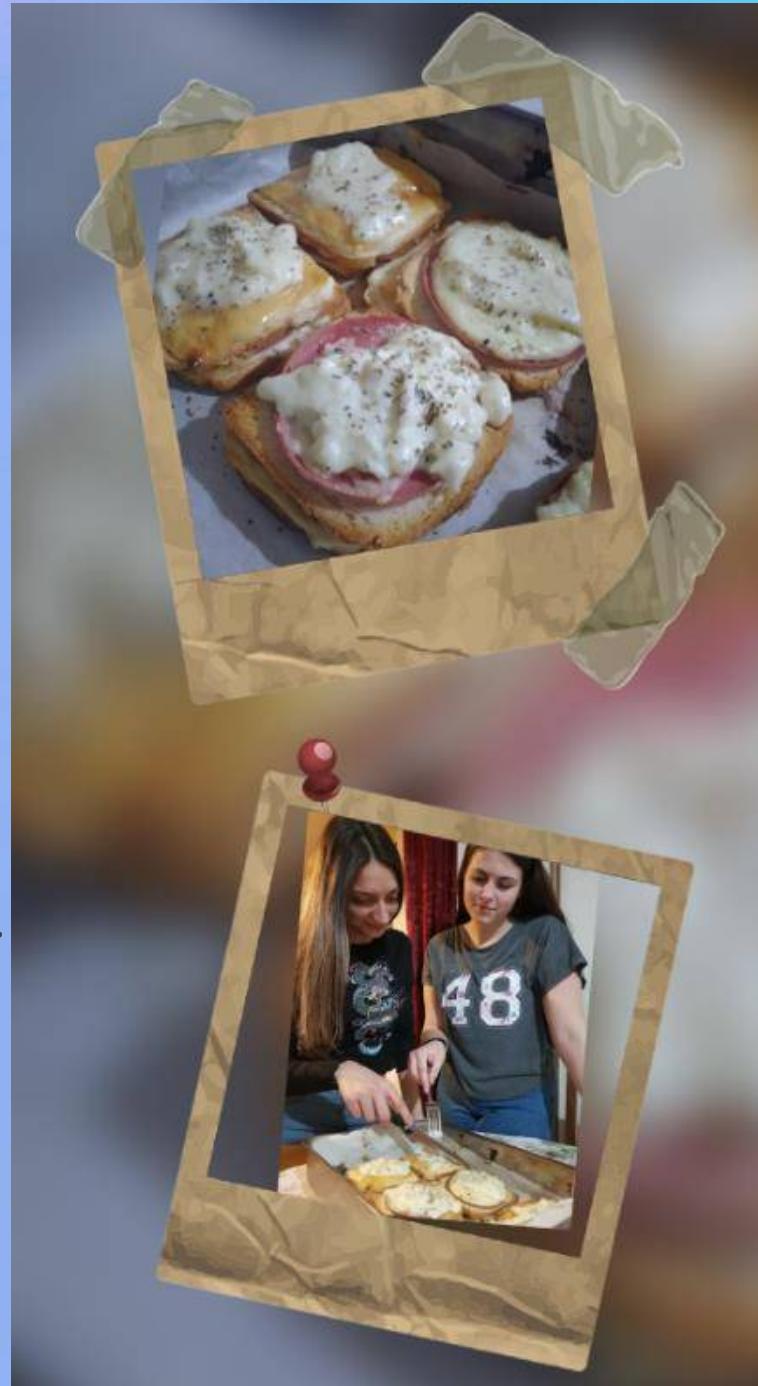
-30 cl de lait

-Noix de muscade

-30 g de farine

-Sel ou sel fin

Tartinez chaque tranche de pain avec la béchamel froide. Pour la faire : faites fondre le beurre sur feu doux puis ajoutez la farine. Mélangez au fouet pendant quelques minutes. Ajoutez le lait froid, petit à petit, tout en fouettant. Laissez épaissir, donnez quelques bouillons. Versez dans un bol, ajoutez du film étirable à la surface et mettez au frais.



Ajoutez un peu plus de la moitié du fromage râpé sur la moitié des tranches de pain.

Ajoutez le jambon sur le fromage râpé.

Recouvrez les tranches qui ont la garniture avec le reste du pain, face à la béchamel contre la garniture.



Posez les croques sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et enfournez pour une douzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



*Servez immédiatement
Bon appétit!*

Opéra au café

Ingédients:

Pour le biscuit joconde

- 4 oeufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 20 g de beurre fondu
- 30 g de farine
- 3 blancs d'oeufs

Le sirop au café

80 ml de café

50 g de sucre en poudre



Pour la crème au beurre au café:

- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 30 ml d'eau minérale de préférence
- 160 g de beurre pommade
- 3 cuillère à café d'extrait de café

La ganache au chocolat:

120 g de chocolat noir

120 ml de crème liquide entière

Pour le glaçage au chocolat

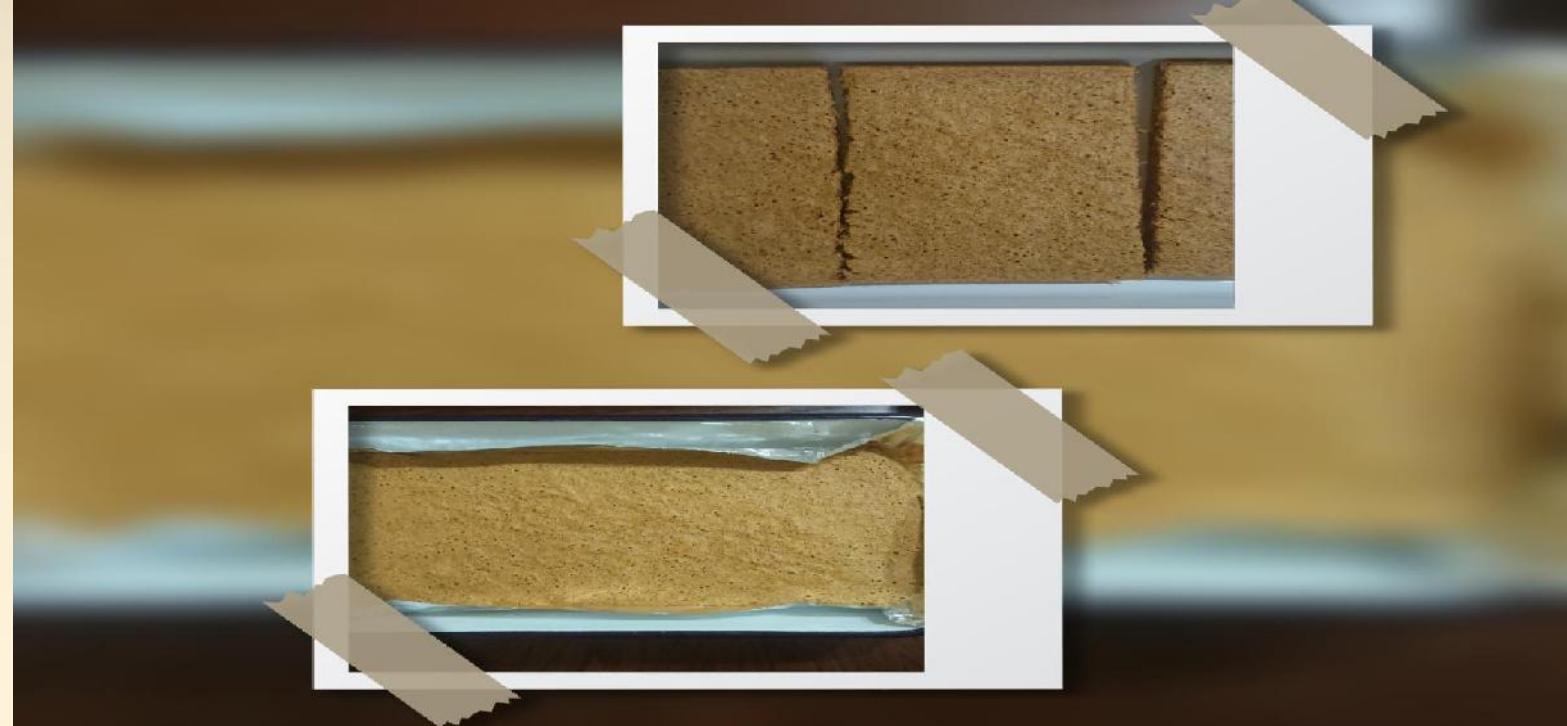
130 g de chocolat noir

15 g d'huile de pépins de raisins

Répartissez l'appareil à biscuit joconde en 2/3 1/3 sur les plaques.

Enfournez les biscuits pour 20 minutes de cuisson.

À la sortie du four, laissez les biscuits refroidir à température ambiante.



Étalez l'appareil à la spatule pour former un rectangle de 20X40cm sur une plaque et un carré de 20cm de côté sur l'autre.

Les biscuits doivent être dorés mais ne pas coller au doigt.



*Portez à ébullition le café et le sucre, réservez.
Préparez la ganache au chocolat.*

Préparez un cadre de 20cm de coté sur le plat de service.

Placez un biscuit joconde de la taille du cadre au fond du moule et imbibez le de sirop avec un pinceau.

Versez la moitié de la crème au beurre au café sur le biscuit et lissez le à la spatule.

Versez la ganache au chocolat sur le biscuit et lissez la à la spatule.

Posez un deuxième carré sur la ganache et imbibez de biscuit joconde sur la le de sirop. Versez le reste de crème au beurre au café, lissez la surface à la spatule et réservez au réfrigérateur 30 minutes. et lissez la à la spatule. Posez le troisième carré de biscuit joconde



- *Faites fondre le chocolat avec l'huile de pépins de raisin et mélangez bien.*
- *Versez le glaçage sur la crème au beurre refroidie et inclinez le cadre dans toutes les positions pour étaler uniformément le glaçage au chocolat.*



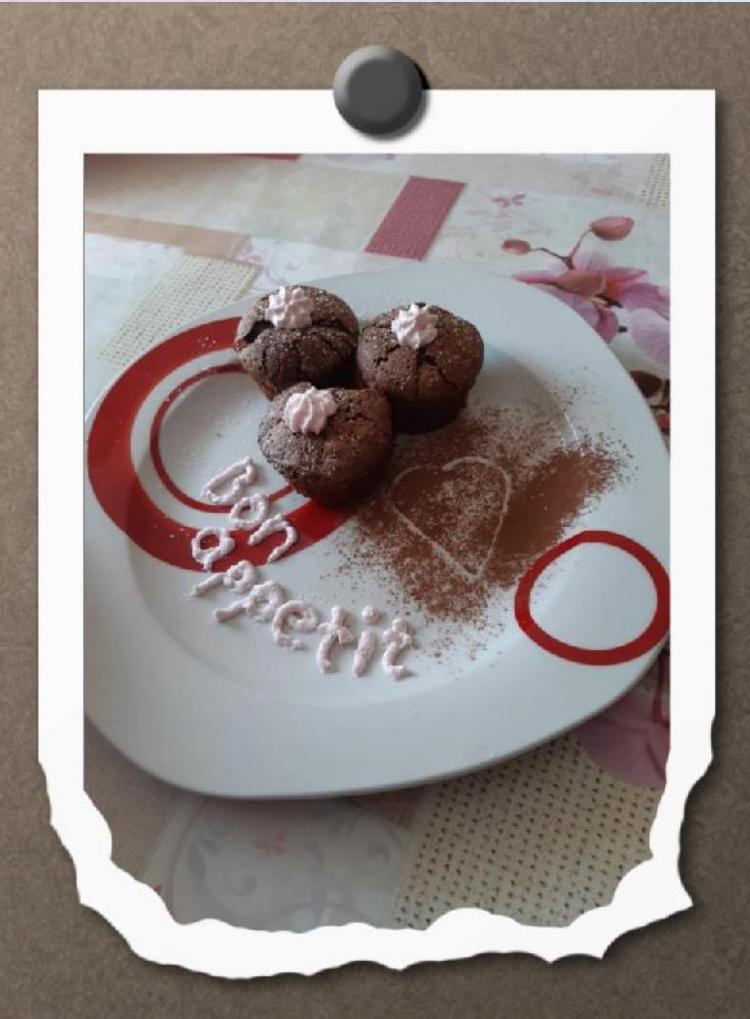
bon
appetit



GATEAU AU CHOCOLAT

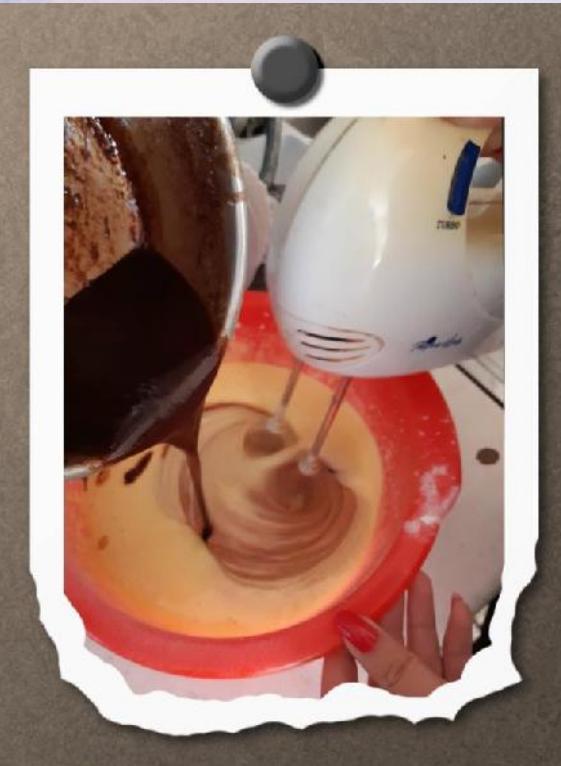
Ingédients:

- 6 oeufs**
- 200 g de sucre**
- 100g de farine**
- 200g de margarine**
- 200g de chocolat à cuire**
- 1 sucre vanillé**



-Tamisez la farine.

-Battre les œufs et le sucre, puis ajoutez la farine et remuer.



Brisez le chocolat, ajoutez un peu d'eau dans la casserole et faites fondre.

Ajouter la margarine au chocolat fondu.

Versez cette masse dans la masse précédente.

Versez la masse dans un moule et faites cuire à 200 degrés.





Essayez un bon gâteau.



Hachis parmentier rapide

Ingrédients:

1,2 kg de pommes de terre

50 g de beurre

Sel ou sel fin

750 g de boeuf haché

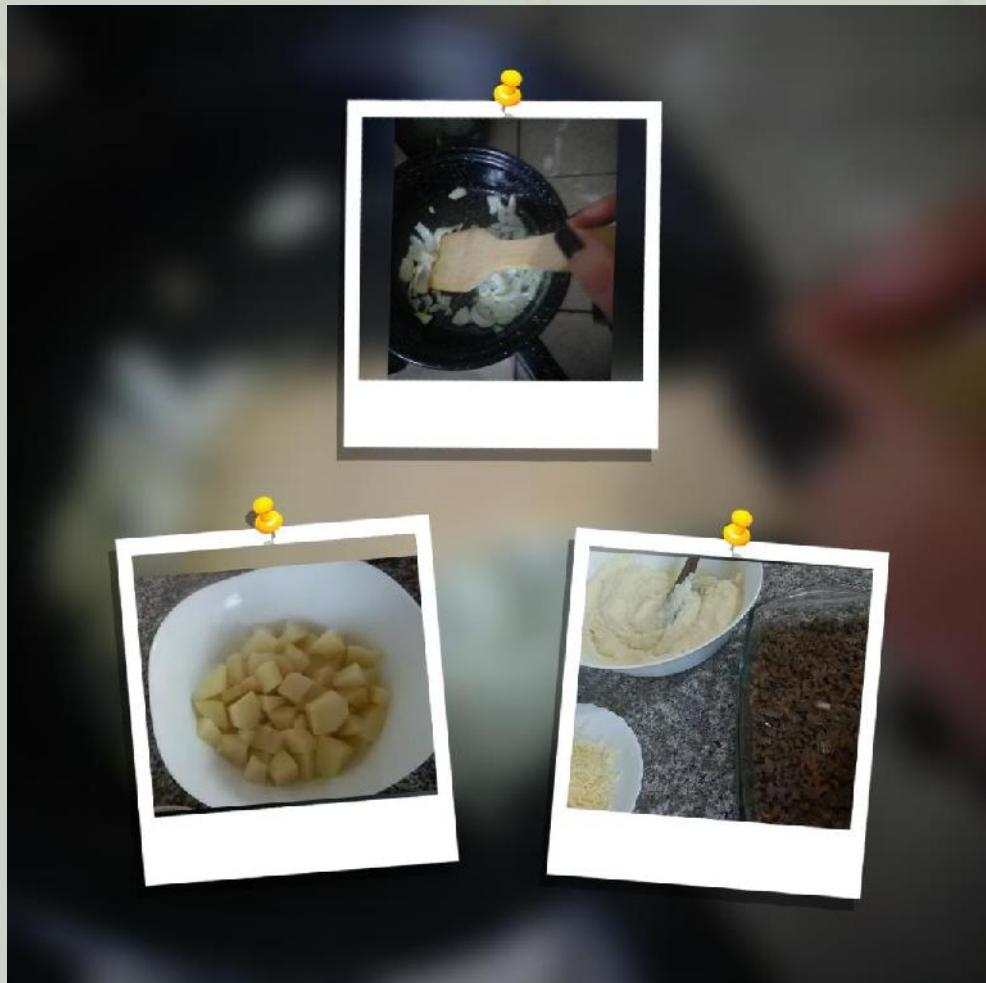
50 cl de lait

Poivre du moulin



Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Les peler une fois qu'elles sont cuites et les écraser pour former une purée. Verser le lait chaud dessus et mélanger. Saler, poivrer.

Pour la farce viande, il serait préférable de faire cuire un oignon dans une poêle, ensuite ajouter la viande en miette, assaisonner et ajouter des herbes en fin de cuisson.

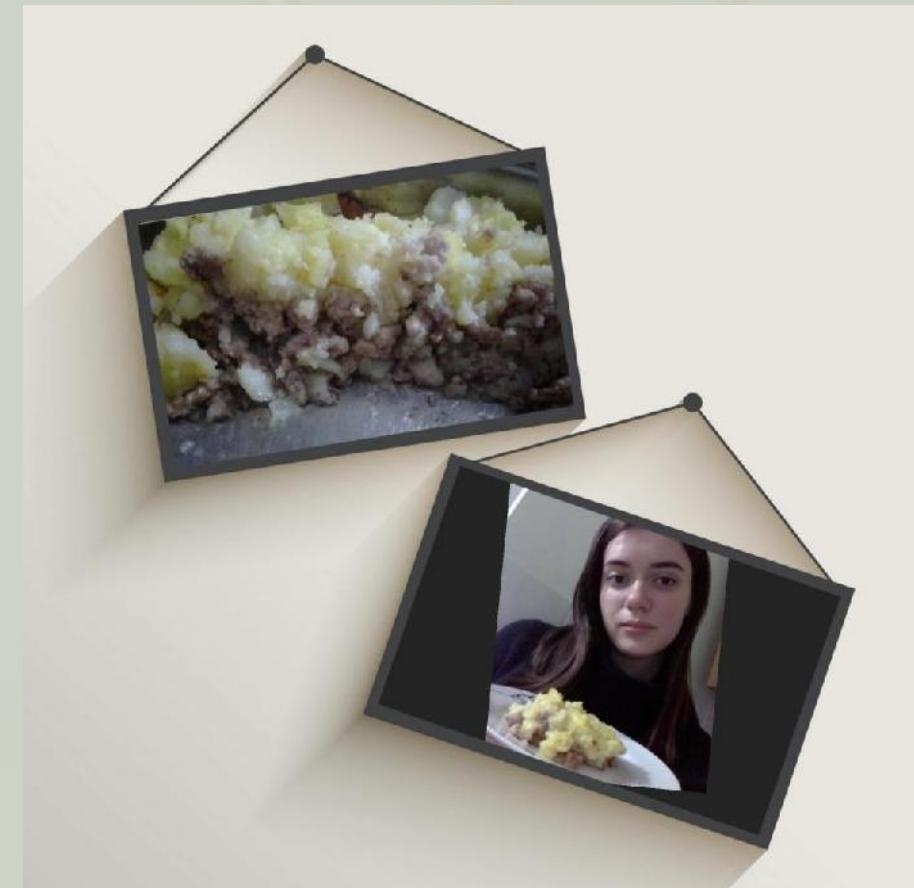




Placer la viande hachée assaisonnée au fond d'un plat et recouvrir de purée. Mettre quelques noix de beurre sur le dessus avant de mettre au four.

Cuire 25 minutes au four à 180°C.

Bon Appétit !



Gratin dauphinois

Ingédients:

- 800 g de pommes de terre
- 500 ml de crème de caisson
- 4 gousses d'ail
- poivre
- sel



Eplucher et couper les pommes de terres en rondelles. Presser l'ail.

Napper le fond d'un plat à gratin de crème.

Altérer une couche de pommes de terres, crème, ail, sel, poivre, jusqu'à épuisement des ingrédients.



*Terminer en nappant de crème, sel, poivre.
Mettre au four pendant au moins une
heure.*



