Recettes françaises :)

Osnovna skola "Vuk Karadzic" de Trebinje
Classe VIII 1
Un enseignant: Svjetlana Savic

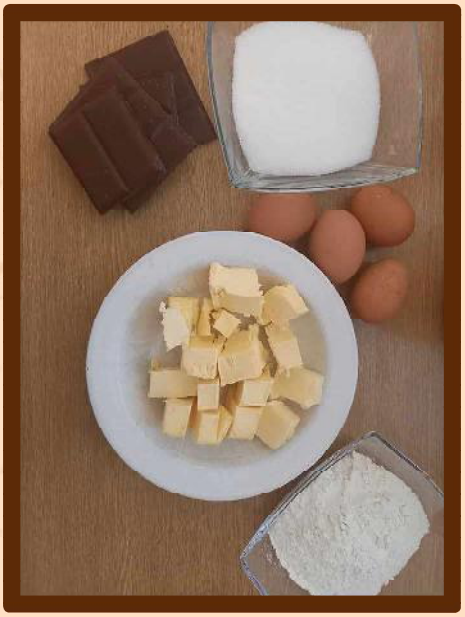
Bonjour!

Nous sommes Lana, Kristina, Emilija, Luka, Lana Jelic, Ivana et Vuk.
Bienvenue dans notre petite cuisine!
Nous avons préparé plusieurs recettes intéressantes pour vous.

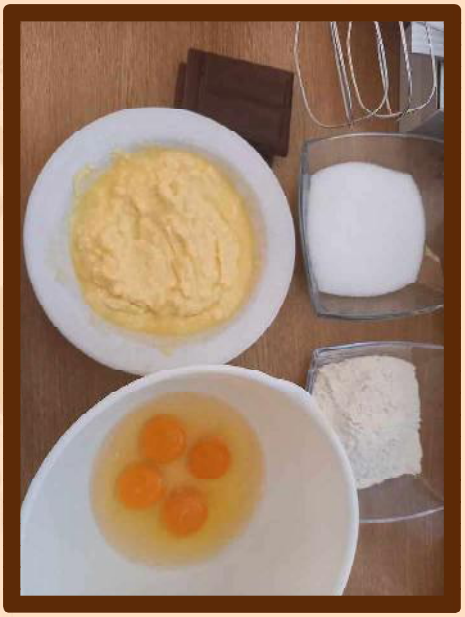
On va s'amuser!

Projet: Cuisinons francais

Muffins



Bonjour! Je m'appelle Lana. Aujourd'hui nous préparons un dessert spécial. Ça s'appelle Fondant au chocolat. Il a été fait par un Français Michel Le Bias. Commençons!
Tout ce dont nous avons besoin:



- 4 oeufs
- 120 g de farine
- 160 g de sucure
- 250 g de beurre
- chocolat pour cuisiner

1. J' ai acheté tous les ingrédients en premier.
2. Faites d' abord fondre le beurre et placez les oeufs dans un bol.

3. Mettre tous les ingrédients dans un bol et remeur jusqu' à homogénéité.

4. Mettre le mélange dans un moule et cuire.

5. Cuire au four pendant 20 minutes à 180 degrés.

Bon Appétit!

Baguette

Baguette, aussi appelee baguette de Paris, ou encore Parisienne (en lorraine) ou pain fracais, mais aussi pain baguette est une veriete de pain, reconnaissable a sa forme allongee.

Meme si cette forme de pain est emblematique de la france, la baguette est egalement consomee dans differents pays.

Composants:

de la farineun paquet de levure
du sucre
du sel
de l,huile
de l'eau

1 Pétrir la pâte: mettre la farine, la levure, le sucre, le sel dans un bol,ajouter l'huile tiède, le lait, l'eau et pétrir la pâte, laisser le bol avec la pâte à température ambiante pour doubler la pâte

2 lorsque la pâte a levé, pétrissez -la et divisez-la en 4 parties égales à partir desquelles nous faisons des boules, enduisez-la d'huile et laissez-la lever à nouveau.

3 Abaissez la pâte et pliez-la en pain, une boule à la fois, mettez les 4 pains dans un moule graissé.

4 Conserver le moule à pain à température ambiante pour que les boucles doublent, lorsqu'elles sont doublées, couper les pains avec un couteau et vaporiser d'eau.

5 Préparés de cette manière, mettez-les à cuire à 230 degrés et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, quand ils sont cuits, sortez la casserole du four et couvrez-la d'une serviette et attendez qu'elle refroidisse. Vous pouvez manger ce pain avec un ptogramme à la fois salé et. Appréciez ce produit!

Bon Appétit!

Buhtle

Composants

2 oeufs
800 g de farine
1 cuillère à café de sucre
100 g ,de sucre glace
1 dl d'huile
1 levure
4 dl de lait
Confiture de prunes

Mélangez la levure avec 2 dl de lait tiède et une cuillère à café de sucre et laissez lever. Dans un bol à mélanger, mélanger la moitié de la farine, la levure restante, les œufs, le lait et l'huile, puis ajouter progressivement le reste de farine et pétrir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte environ 50 minutes.
Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Coupez les cercles.

Mettez une cuillerée de confiture sur chaque cercle et connectez avec les extrémités de la pâte pour que la garniture ne fuit pas

Disposez les petits pains dans une poêle huilée et laissez-les reposer dans la casserole pendant environ 15 minutes. Faites-les cuire

à 200 degrés pendant environ 30 minutes. Saupoudrer les petits pains cuits au four de sucre en poudre.

Bon Appétit!

Chocolat chaud

Bonjour! Je m'appelle Kristina. Voici a quai ressemble la preparation du chocolat chaud!

Le chocolat chaud ou Cacao est une boisson chaude const it ue de chocolat ou de cacao en poudre et de surce additionn du lait.

Composants:

- 1 Poudre de cacao
- lait
- Sucre

Mettez le lait et le sucre dans une casserole. Ajouter la poudre de cacao et remuer.

Cette boisson est populaire dans le monde surtout en hiver, je la recommande car est la meilleure.

PROFITEZ!

Tarte aux pommes

AJ'ai connu ce dessert de ma tante qui habite en Bretagne.

Ingrédients :

Pâte feuilletée

1 tasse de compote de pommes

6 pommes plus grosses (coupées en fines tranches)

De la confiture

Du sucre

D'amandes

Préparation :

Étaler la pâte, l'abaisser sur une épaisseur de 4 mm. Mélanger la confiture avec 1 tasse de compote et étendre sur la pâte.Éplucher les pommes, les couper et ranger au-dessus. Mettre au four 40 minutes à 180 degrés. Saupoudrer avec du sucre et amandes, refroidi.

Bon Appétit!

Crepes bretonnes

Les crêpes bretonnes sont un plat original de la région bretonne.
En français, les crêpes bretonnes sont connues et sont utilisées comme plat principal de 50 grammes de farine de sarrasin et un peu de sel dans l'eau et le lait.

Mélangez les ingrédients de la crêpe, mettez la crêpe à cuire et mettez l'œuf dessus. Mettez les tranches de fromage et de jambon pendant la cuisson. assemblez les 4 côtés des crêpes aux jaunes d'œufs. Décorez à la fin.