



Osnovna škola „Vuk Karadžić“ Trebinje

Cuisinons français

Classe : VIII 2

Irina Roganović

Krisitna Radić

Anđela Bokonjić

Veljko Šekarić

Jovana Đajić

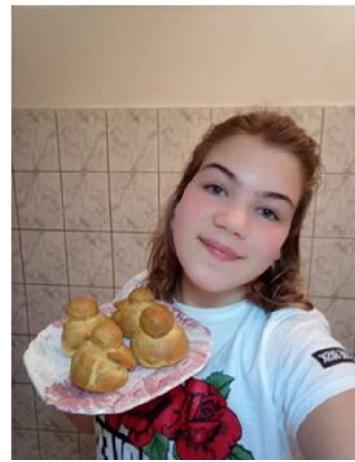
Pavle Medan

Professeur : Svjetlana Savić

VIII2 – CLASSE FRANÇAISE



Irina Roganović i Krisitna Radić



Andela Bokonjić



Veljko Šekarić



Jovana Đajić

Magie sucrée et salée

Bonjour !

Ceci est notre livret de recettes, nous dirions la magie.

Nous sommes des élèves de L'École primaire „Vuk Karadžić „.

Pour nous, rédiger un livret de recettes était un petit défi et nous l'avons accepté. Même pas trop connu, cela nous semblait amusant.

Nous avons choisi des recettes qui nous plaisaient beaucoup. Nous espérons que vous les apprécierez. Profitez !

Quiche Lorrain



Quiche Lorrain est un plat célèbre qui vient d'une région de la France.

Ingédients :

- 1) 5 oeufs
- 2) 120g de beurre
- 3) 250g de farine
- 4) 300g de lard
- 5) 200ml de crème fraîche
- 6) 80g de fromage
- 7) du sel
- 8) du poivre

Préparation :

On mélange de la farine, un peu de sel, du beurre dans un saladier. On ajoute 0,9 dl d'eau et on mélange tous le temps. Il faut préparer une boule de cette pâte et on la laisse de se refroidir.



Ensuite, nous coupons 300g de lard en carré et on le cuit. Nous mélangeons des œufs et on ajoute de la crème fraîche, du fromage, du sel et du poivre.



On étale la pâte et on le met dans le four pendant 10 minutes.



Ajouter la mélange avec le lard cuit et les oeufs, puis laisser encore 20 minutes sur le feu.



La pâte est prête lorsqu'elle prend une belle couleur dorée.

La quiche Lorrain est délicieux quand il est chaud.



CRÊPES



L'histoire:

Les crêpes sont apparues au 13ème siècle en Bretagne. C'est un dessert célèbre qui est bien connu dans le monde entier.

Ingédients :

- 1) 200g de farine
- 2) 150g de beurre
- 3) 450ml de lait
- 4) 2 œufs
- 5) 100g de sucre
- 6) 2 oranges
- 7) Un peu de rhum

Préparation :

Mélanger dans un saladier 200g de farine et du sucre.

Ajouter 2 œufs et tourner avec une cuillère en bois pour les incorporer à la pâte.
Ajouter aussi 480ml de lait et le beurre fondu.



Tourner pour bien mélanger, la pâte doit être onctueuse et sans grumeaux.

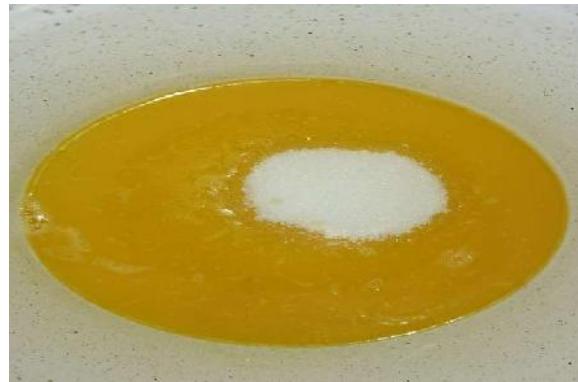
Laisser reposer la pâte au frigo pendant 30 minutes.

Faire chauffer une poêle à feu. Graisse-la avec un peu de beurre. Verser une louche de pâte et remue la poêle pour que la pâte s'étende bien.



Quand les bords de la crêpe se décollent, retourner-là.

Verser dans un saladier du beurre, du sucre, du jus d'orange et un peu de rhum.
Mélanger.



Pliez les crêpes en deux. Verser le mélange dessus. Décorer.

Voilà, les crêpes sont prêts à manger.



BRIOCHE



Nous classons le pain brioché sucre français comme l'un de plus grands délices gastronomiques, et tous ceux qui l'ont déjà essayé jusqu'à présent seront d'accord avec nous. C'est un pain nommé d'après le fromage brie qui était autrefois utilisé pour fabriquer ce pain. Il existe des milliers de recettes de pain brioche et de pâtisseries et elles ont toutes un point commun : s'efforcer d'obtenir la douceur d'un pain délicieux avec du beurre. Certaines recettes sont basées uniquement sur le lait et le beurre, tandis que d'autres ajoutent de la crème ou du yogourt.



FRANÇAIS

Ingédients :

- 1) 4 cuillères à café de levure sèche
- 2) 1/3 tasse d'eau
- 3) 1/3 tasse de lait
- 4) 2 cuillères à soupe de crème sucre a de yogourt
- 5) 4 tasses de farine
- 6) 2 cuillères à café de sel
- 7) 2 cuillères à soupe de sucre
- 8) 4 œufs
- 9) 150g de beurre



Procédure :

Mettez l'eau chauffée et le lait avec la levure. Laisser reposer environ cinq minutes.

Ajouter la farine et le sel et pétrir une pâte collante.

Ajouter les œufs et la crème ou le yogourt.

Ajoutez enfin le sucre et mélangez un peu plus.



Pétrissez également le beurre en l'ajoutant petit à petit pour qu'il se perde complètement dans la pâte. La pâte doit être molle.

Pétrissez encore dix minutes jusqu'à ce que la pâte commence à se séparer complètement des bords du bol.

Couvrez-le d'un chiffon propre et laissez-le lever pendant au moins une heure.





Remuer de temps en temps pour libérer de l'air et conserver au réfrigérateur pendant au moins deux heures, de préférence toute la nuit.



Quand il reste, faites cuire à 200 degrés pendant environ 25 minutes.



BON APPÉTIT !!

FRANÇAIS

PARIS BREST



Paris Brest est un dessert fantastique, vient de la cuisine française et osez de l'essayer car, croyez-moi , vous vous sentirez comme si vous étiez à Paris.

La pâte bouillie puis la fine crème seront une combinaison idéale pour ce classique français unique. Jouez avec les saveurs et les décos, alors dégustez un très bon gâteau pour les occasions spéciales.



FRANÇAIS

Pour la pâte cuite, vous aurez besoin de:

- 1) 100ml d'eau
- 2) 200 ml de lait
- 3) 100g de beurre
- 4) Une pincée de sel
- 5) 1 cuillère à soupe de sucre
- 6) 150g de farine
- 7) 4 œufs



Mettez l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre dans un bol et mettez le bol sur le feu jusqu'à ébullition des ingrédients.



Ajouter la farine au liquide bouillant et mélanger au robot culinaire jusqu'à ce que la pâte se transforme en une boule qui se séparer des parois du bol (4-5 minutes)



Transférer la pâte obtenue dans un bol à partir d'un mélangeur, la refroidir brièvement, puis y mettre œuf par œuf perdant au moins à minute.



Placer la pâte lisse obtenue et former un cercle avec un trou au tapissez de rapière grasse, et saupoudrer de feuilles d'amande.



Cuire Paris Brest (pâte en forme de roués) dans un four préchauffé à 170 degrés, 40 minutes. (N'ouvrez jamais la porte du four pendant la cuisson)

Après 40 minute, éteignez le four, ouvrez la porte a 5-10 cm et laissez refroidir la pâte cuite.

Paris Brest réfrigéré couper en deux et garnir de crème.



Procédure de préparation de la crème :

Préparez la gélatine selon les instructions sur le sachet. Mettez le lait avec le rhum sur le feu à ébullition, et dans un autre bol, mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Versez le lait bouilli dans les jaunes d'oeufs mélangés, en remuant constamment, et remettez le tout dans le bol.



Faites cuire la crème environ 5 minutes.

Ajoutez de la gélatine bien égouttée à la crème cuite.

AGRÉABLE!! 😊



CHOCOLAT CHAUD



Nous devons l'importation du chocolat en Europe aux explorateurs venus d'Europe. Cette boisson est très appréciée par les Français.

Composants

- 1) 30 grammes de chocolat noir
- 2) cuillère à soupe de cacao
- 3) 2 dl de lait
- 4) 30 grammes de sucre
- 5) Pincée de sel



Préparez-le en mélangeant le chocolat, le cacao et 1 dl de lait dans une petite casserole et remuez à feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde.



Ajoutez le reste du lait et du sel et continuez à mélanger. Ajoutez du sucre et lorsque le chocolat devient épais, versez-le dans une tasse.



Bon appétit !

FRANÇAIS

CROQUE MONSIEUR



Histoire de spécialité :

Un croque-monsieur est un sandwich chaud à base de jambon et de fromage. Le plat est originaire des cafés et bars français. Le nom est basé sur le verbe croquer et le mot monsieur. La première apparition enregistrée du sandwich sur un menu de café parisien remonte à 1910. Sa première mention dans la littérature semble être dans le volume deux de „A la recherche du temps perdu“ de Proust en 1918.

Ingédients :

- 1) Pain toasté
- 2) Du fromage
- 3) Viande de jambon
- 4) Sauce béchamel

Mettre la sauce béchamel sur les toasts.



Mettez le fromage sur les toasts.



Ajouter le jambon à ces sandwichs et incorporer le pain grillé.



Mettez plus de sauce béchamel et de fromage sur le pain plié.



Mettez tout cela sous le gril ou au four.

FRANÇAIS



Bon appétit !

FRANÇAIS