LE CARNET DE RECETTES FRANCAISES DES ELEVES DE IV-1

CUISINONS FRANÇAIS

GIMNAZIJA "MUHSIN RIZVIĆ" KAKANJ

Des Croissants

Le croissant est officiellement devenu le produit national français en 1920. Les croissants proviennent d'Autriche et de la pâtisserie nommée Kipferl. Le nom "croissant" a été nommé d'après le mot français "crescent". Le 30 janvier est la Journée nationale des croissants.

INGRÉDIENTS:

·500g de farine
·25g de levure sèche ou 15g de levureinstantanée
·2 cuillères à soupe de sel
·40g de sucre
·100g de beurre fondu
·250ml d'eau tiède
·225g de beurre (ni dur ni mou)
·1 œuf pour l'enrobage

PRÉPARATION

1. Mettez la farine, le sucre et le sel avec la levure dans un bol. Ensuite, ajoutez le beurre fondu et l'eau.

2. Mélangez le tout avec les mains pendant 8min.

3. Étalez la pâte et pliez–la comme une lettre. Laissez–la au réfrigérateur pendant la nuit.

4. Faites la pâte en une forme rectagulaire. Ensuite, étalez le beurre dur en forme carrée. Mettez le beurre d'un côté de la pâte, recouvrez le beurre de l'autre côté.

5. Étalez la pâte plusieurs fois. Laissez–la au réfrigérateur pendant 2 heures.

6. À nouveau, étalez la pâte en forme de ractangulaire. Coupez–la en formes triangulaires.

7. Roulez–les et laissez–les monter à température ambiante.

8. Enrobez les croissants d'œuf mélangé et faites–les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

À nouveau, étalez la pâte en forme de ractangulaire. Coupez–le en formes triangulaires.

IRMA

Oh la la, mes cheveux ont l'air magnifique

Des crêpes

·Les crêpes à la Chandeleur (le 2 février)
·À la Chandeleur, on célèbre la fin du mois le plus froid de l'année
·La crêpe représente le soleil, le bonheur, la prospérité

Ingrédients:

2 oeufs
200 ml de lait
200 ml d'eau minérale
200 g de farine
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel

Préparation:

1. Méttez les œufs avec le sel et le sucre dans un saladier
2. Ajoutez la farine
3. Versez peu à peu le lait et l'eau minérale
4. Tout mélangez bien au fouet électrique

5. Laissez reposer la pâté à crêpes 1 heure

6. Versez un peu d'huile dans la poêle

7. Ajoutez une louche du mélange.

8. Attendez une minute et retourner la crêpe.

AMINA

Heureusement je ne suis pas au régime!

LES MADELEINES

- Les madeleines sont un vrai biscuit français traditionnel, servi l'après-midi avec du café ou du thé. C'est une vraie gourmandise que tous les élèves connaissent, car on la retrouve souvent sur la table à leur retour de l'école.

- C'est pourquoi Madeleines est un symbole de l'enfance pour les Français et se souvient des beaux moments d'un jeune jour.

- Le romancier français Marcel Proust (1871-1922) a très bien décrit ce sentiment dans son livre «Du côté de chez Swann». Il a raconté avoir rappelé de vieux souvenirs d'enfance quand, après de nombreuses années, il a goûté à la Madeleine, trempée dans du thé. Proust se souvenait de la rivière dans son pays natal, des jeux auxquels il jouait enfant, des gens avec lesquels il a grandi… Et ainsi Madeleine est devenue l'une des métaphores les plus célèbres des souvenirs d'enfance et des souvenirs en général. Au XVIIIe siècle, le roi de Pologne Stanislas Leszczynski, alors duc de Lorraine, était tellement fasciné par les biscuits lorsqu'il les a goûtés pour la première fois qu'il a demandé à rencontrer la jeune cuisinière qui les préparait, selon la recette de sa grand-mère. Quand elle lui a dit qu'elle s'appelait Madeleine Paulmier, il a décidé que le cookie porterait son nom.

Epicerie (pour 24 madeleines):

3 oeufs
120 g de farine lisse
120 g de beurre
120 g de sucre
1/4 cuillère à café de sel
1/2 sac de levure chimique

Préparation:

1 - Faire fondre le beurre et réserver à température ambiante.

2 - Mélangez les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange devienne clair.

Mélanger la farine et la levure chimique, ajouter au mélange petit à petit en remuant constamment.

3 - Ajouter le beurre au mélange et remuez constamment.

4 - Remplissez les moules au 3/4.

Prašak

Prašak

Tarte tatin

- Spécialité locale ou simple maladresse, la tarte Tatin est née en Sologne (une regione naturelle).
- La légende raconte que les soeurs Tatin, propriétaires d'un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron l'avent inventée accidentellement.
- Cette tarte renversée aux pommes, devenue tarte Tatin, est en réalité le dérivé d'une vieille spécialité solognote aux pommes.

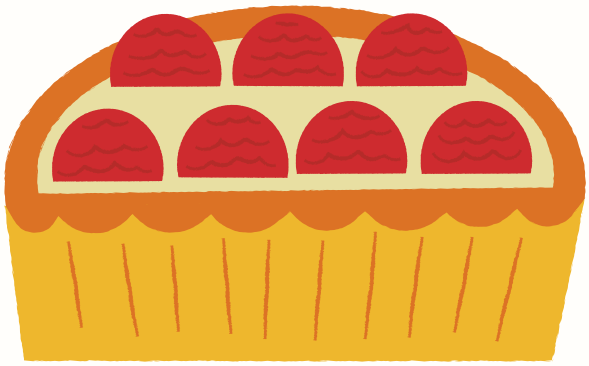
Ingrédients:

-100 g de sucre

-50 g de beurre

-6 à 8 pommes

-1 pâte brisée



Préparation le caramel:
Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par dessus le sucre.

Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.

Déposer la caramel sur le fond d'un plat à tarte.
Ajouter les pommes coupés en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.

Enfourner pendant 25 min au four à 210°C .
Servir tiède.

Melika

Lorsque vous avez faim, vous n'êtes pas à vous - prends le tarte tatin.

PARIS BREAST

Une pâte à choux légère et croquante, une crème pralinée tout aussi légère entre la crème pâtissière et la chantilly. Qui dit mieux ? Recette réalisée avec l'adorable Claire de la chaîne Marmiton. D'origine française, cette célèbre pâtisserie alimente encore aujourd'hui un débat sur son origine. La version la plus adoptée serait celle de La Maison Laffite dont le fondateur, le pâtissier Louis Durand inspiré par la course cycliste Paris-Brest-Paris, réalisa une couronne de pâte à choux fourrée de crème mousseline pralinée et garnie d'amandes effilées en 1910. Véritable hommage à la course cycliste du même nom, la pâtisserie représenterait la roue d'une bicyclette. Quelques pâtissiers perpétuent encore la tradition en réalisant d'imposantes pâtisseries comportant des rayons de pâte à pain vendus à la coupe et pouvant atteindre 30 à 50 cm de diamètre !

Liste des ingrédients:

Pâte à choux:

* 25 cl d'eau
* 4 oeufs
* 100 gr de beurre
* 150 gr de farine

Crème pralinée:

* 4 jaunes d'oeufs
* 150 gr de sucre
* Eau
* 100 gr de pralinoise
* 125 gr de beurre
* 200 ml de crème liquide

Décoration:

* Amandes effilées
* Pralin
* Sucre glace

Réaliser la pâte à choux

1. Faites fondre l'eau et le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine d'un coup
2. Mélangez pendant 2 minutes à feu moyen pour obtenir une boule de pâte homogène. Transvasez la pâte dans un saladier
3. Ajoutez un par un les 4 oeufs en fouettant en même temps
4. Remplissez une poche à douille avec la pâte obtenue et étalez des petits cercles de pâte sur une plaque
5. Il faut le enduire d'un mélange jaune d'oeuf / lait et parsemez avec les amandes effilées
6. Enfournez 25 à 30 minutes à 180°

NIKE

Soufflé au chocolat

- Un soufflé est un plat à base d'œuf cuit au four qui est originaire de France au début du 18e siècle. Il peut être servi comme le plat principal salé ou comme dessert sucré.
- La première mention du soufflé est attribuée au chef cuisinier français Vincent La Chapelle, qui, parmi d'autres dignitaires européens, cuisinait pour Madame de Pompadour, maîtresse de Louis XV.

Ingrédients:

- 60g de beurre non salé
- 110g de chocolat
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 3 cuillères de sucre

Preparation:

1.Faites fondre le beurre et le chocolat haché ensemble dans un bol.

2. Fouetter les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille et le sel dans le mélange de chocolat.

Mettre de côté.

3. Battez les blancs d'œufs au batteur pendant environ 2 minutes et ajoutez lentement le sucre.

4. Combinez les blancs d'œufs dans le mélange de chocolate.

5. Lorsque vous choisissez le plat que vous utiliserez pour faire le soufflé (les ramequins sont utilisés pour le soufflé), vous devez beurrer les bords et les recouvrir de sucre.

6. Répartir la pâte uniformément dans les ramequins. À l'aide d'un couteau ou d'une spatule à glaçage, lissez la surface.

7. Cuire au four à 191 ° C pendant 13 à 14 minutes.
8. Retirez du four et servir immédiatement nature ou avec des garnitures facultatives.

LA FIN!

MERCI POUR VOTRE ATTENTION!

Notre proffesur et nous: prof.
Vesna, Irma, Amina, Nedžla,
Asja, Melika, Hena, Merjem.