

A la découverte des saveurs



Et voici le résultat !



Voici les recettes réalisées par les enfants.

Chaque classe a réalisé une ou deux recettes pour toute l'école puis tout a été partagé.

Recette « ACIDE » : cycle 3

Recette « SALEE » : cycle 2

Recette « AMERE » : cycle 1

Recette « SUCREE » : cycle 1

Recette SALEE
CAKE AUX OLIVES ET LARDONS



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 15 cl de lait
- 1 paquet de lardons fumés
- 150 g de fromage râpé
- 1 boîte d'olives noires

Les étapes :

- 1- Couper les olives en morceaux.
- 2- Mettre la farine et la levure dans un saladier et mélanger.
- 3- Casser les 3 œufs dans le saladier et bien mélanger.
- 4- Verser l'huile d'olive et mélanger doucement. Ajouter ensuite le lait petit à petit et mélanger.
- 5- Ajouter les lardons et les olives coupées. Mélanger puis mettre le fromage râpé.
- 6- Quand tout est bien mélangé, verser dans un plat et faire cuire au four à 210 ° (thermostat 7) pendant 50 minutes.

Recette ACIDE
COLESLAW revisité



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Ingrédients :

- 1 belle carotte
- 1/3 chou blanc
- 1 pomme granny smith
- 1 briquette de crème fluide
- Jus de citron,
- Sel et poivre, et quelques graines de pavot pour la décoration.

Préparation : Râper les carottes et hacher finement le chou.

mélanger les carottes et le chou à la sauce.

Découper les pommes en allumettes et les citronner pour éviter l'oxydation.

Déposer les allumettes de pommes sur la préparation et

Saupoudrer de quelques graines de pavots.

Mettre au frais 1h avant de déguster

Recette AMERE
**TARTE AU CHOCOLAT AMER ET A LA CONFITURE
D'ORANGES AMERES**



Ingrédients :

1 pâte sablée
25 cl de crème fraîche
250g de chocolat noir
1 œuf
75gde sucre en poudre
De la confiture d'oranges amères

Préparation : Cuire « à blanc » la pâte sablée lestée : 10 min

Faire chauffer la crème fraîche jusqu'à ébullition

Hors du feu, ajouter 250g de chocolat noir, bien mélanger

Ajouter 1 œuf,

Ajouter le sucre en poudre et mélanger

Badigeonner le fond de la tarte avec de la confiture d'oranges amères

Verser la préparation au chocolat sur la pâte

Faire cuire 15 min à 150°, et voilà !

Recette SUCREE
SPRITZ



Pour une centaine de biscuits...

Ingrédients :

1kg de farine,
500 g de sucre,
750 g de beurre et
250 grammes de noix de coco râpée

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients et rajouter un tout petit peu d'eau ou 2 blanc d'œufs pour lier le tout.

Pétrissez pour obtenir une boule de pâte.

A l'aide d'une machine à viande réalisez des serpentins (choisir la forme étoile de l'appareil).

Faites cuire à 160° pendant 15 minutes sur une plaque.

Surveiller la cuisson pour que les gâteaux ne soient pas trop foncés. Poser un carreau de chocolat (au lait ou noir) dès la sortie du four ou faire fondre le chocolat en pommade et l'étaler à l'aide d'une petite cuillère.

Bonne dégustation !