

SOUVENIRS DE MATERNELLE

RECETTES DE LA MAITRESSE AUDREY

MS – GS
CLASSE 4
2014 - 2015



FONDANT AU CHOCOLAT DE LINSAY

INGREDIENTS :



200g de beurre



200g de chocolat



4 œufs



1/2 verre de sucre



2 cuillères à soupe de farine

RECETTE :

1. Faire chauffer le four à 180°.
2. Dans un saladier, casser le chocolat en morceau, ajouter le beurre.
3. Faire fondre 2 min au micro-ondes.
4. Ajouter les œufs au mélange, puis le sucre et la farine. Mélanger bien le tout.
5. Beurrer le moule.
6. Verser la préparation dans le moule.
7. Mettre au four pendant 15 à 20 minutes.

1



2



3



4



5



6



7





QUATRE-QUARTS DE NAELE

INGREDIENTS :



4 œufs

250g farine



1 sachet de levure
chimique



250g beurre

250g sucre



2 gousses de vanille



extrait de vanille

RECETTE :

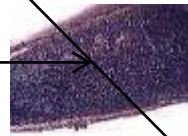
1. Faire chauffer le four à 180°C (thermostat 6-7).
2. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et l'extrait de vanille.
3. A l'aide d'un couteau ouvrir les gousses de vanille et ajouter au mélange les graines.
4. Ajouter le beurre ramolli (ou fondu mais froid).
5. Incorporer la farine, la levure, mélanger avec le fouet.
6. Beurrer le moule à manquer, saupoudrer de farine.
7. Verser la préparation dans le moule.
8. Mettre au four pendant 30 à 45 min.



1.  à 180°C



2.   



3.  + 





4.  → 

5.  

6.  + 

7.  → 

8.  →  30 à 45 min.



CRUMBLE AUX FRAISES DE YASSINE

INGREDIENTS :



500g de fraises



125g de sucre roux



50g de sucre



125g de beurre ramolli

250g de farine



125g de poudre
d'amandes



RECETTE :



1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
2. Laver les fruits, couper les fraises en morceaux, les mélanger au sucre, réserver.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sucre roux, la poudre d'amandes et le beurre ramolli, la pâte doit avoir une consistance granuleuse, si elle est trop compacte rajouter un peu de sucre et de farine.
4. Mettre le mélange de fruits dans le fond d'une tourtière, recouvrir de la pâte à crumble.
5. Enfourner pendant 25 minutes.

1.  à 200°C

2.    → 

3.     → 

4.  → 

5.  →  25 min



MI-CUIT AU CHOCOLAT D'ILYES

INGREDIENTS: Pour 6 à 8 muffins

200g de chocolat



100g de beurre



125g de sucre



50g de farine





3 œufs



RECETTE:

1. Faire chauffer le four à 200°C.
2. Dans un saladier, casser le chocolat en morceau.
3. Ajouter le beurre et faire fondre 1min30 au micro-ondes.
4. Ajouter le sucre, les œufs et la farine, mélanger.
5. Verser dans les moules à muffins.
6. Faire cuire 12 à 15min selon la consistance souhaitée.

1.  200°C

2.  → 

3.  →  →  1min30

4.    → 

5.  → 

6.  →  12 à 15min

GATEAU AU CHOCOLAT DE YOUNES



INGREDIENTS :



200g de chocolat



125g de beurre



6 œufs



50g de farine



100g de sucre



1 cuillère à soupe de vanille liquide





1 pincée de sel

RECETTE :

- 1) Faire chauffer le four à 180°C.
- 2) Casser le chocolat, le faire fondre avec le beurre au bain-marie.
- 3) Séparer les jaunes des blancs, les ajouter 1 par 1 au mélange.
- 4) Avec le batteur électrique, battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 5) Ajouter le sucre, la farine, et la vanille.
- 6) Ajouter les blancs battus en neige. Mélanger bien le tout.
- 7) Beurrer et fariner un moule à manquer.
- 8) Verser la préparation dans le moule.
- 9) Mettre au four 25 min.






1.  180°C

2.   → 

3.  → 

4.    

5.    

7.   →  →  → 



GATEAU AUX POMMES D'AUDREY

INGREDIENTS :



3 pommes



3 œufs



150g de beurre



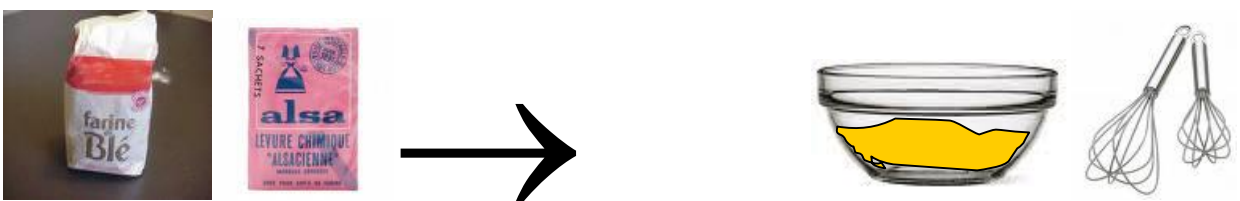
1 sachet de levure

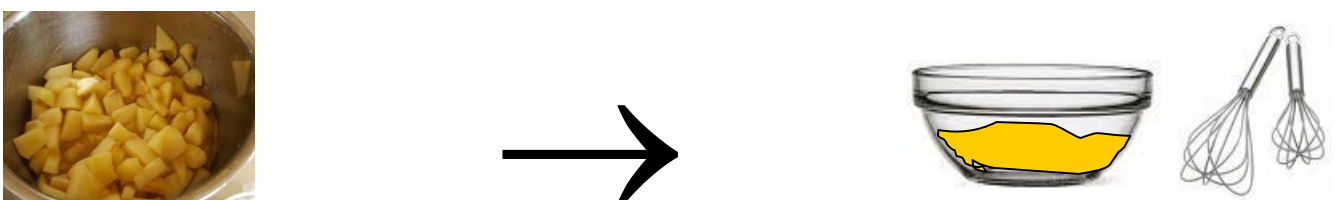
RECETTE :

1.  180°C

2. 

3. 

4. 

5. 

6.  40min



BROWNIE DE FATOUMATA

INGREDIENTS :



200g de chocolat noir



125 g de beurre



150g de noix



150g de sucre




3 œufs



70g de farine





RECETTE :

1. Faire chauffer le four à 150°C (Thermostat 5).
2. Faire fondre le beurre aux micro-ondes.
3. Beurrer le moule.
4. Verser le beurre fondu et le sucre dans un saladier et mélanger à l'aide d'un fouet.
5. Ajouter les œufs et la farine.
6. Faire fondre le chocolat cassé en morceaux aux micro-ondes.
7. Concasser les noix de pécan.
8. Ajouter au mélange le chocolat fondu et les morceaux de noix.
9. Verser la préparation dans le moule et faire cuire 25 min.


1.  à 150°C (Thermostat 5)





2.  →  → 


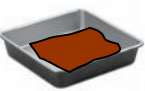

3.  4.   →  

5.   →  

6.  →  → 

7.  → 

8.   →  

9.  →  →  25 min.



Gâteau bananes chocolat de MIKHAEL

INGREDIENTS :

200g de chocolat



100g de beurre



125g de sucre



50g de farine



3 œufs



2 bananes





RECETTE :

1. Faire chauffer le four à 180°.
2. Dans un saladier, casser le chocolat en morceau, ajouter le beurre.
3. Faire fondre 2 min au micro-ondes.
4. Ajouter les œufs au mélange, puis le sucre et la farine. Mélanger bien le tout.
5. Couper les bananes et les ajouter à la préparation.
6. Beurrer le moule.
7. Verser la préparation dans le moule.
8. Mettre au four pendant 15 à 20 minutes.

1.  200°C



2.   → 

3.  →  2min

4.    → 

5.   → 

6.  7.  → 

8.  →  20 min



GATEAU AU YAOURT à LA VANILLE DE LAYANAA

INGREDIENTS :



1 yaourt nature



½ pot d'huile



3 œufs



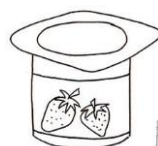
2 sachets de sucre vanillé



1 sachet de levure



2 pots de sucre



3 pots de farine

RECETTE :

1. Faire le chauffer le four à 180°C (thermostat 6-7).
2. Dans un saladier, à l'aide d'un fouet, mélanger le yaourt et les sucres.
3. Ajouter les œufs, l'huile, mélanger bien le tout.
4. Ajouter la farine et la levure, mélanger.
5. Verser la préparation dans un moule à manquer beurré et fariné.
6. Faire cuire 30 min.

1.  180°C

2.



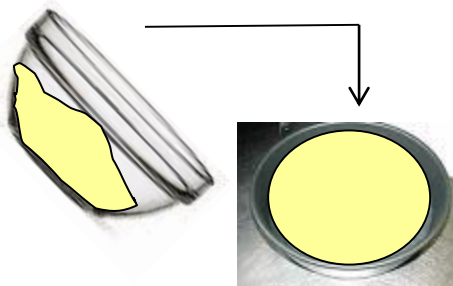
3.



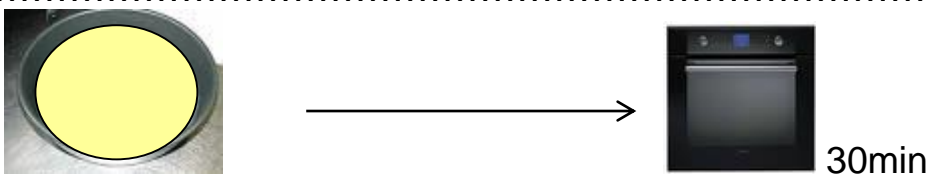
4.



5.



6.





GALETTE DES ROIS

INGREDIENTS :



2 pâtes feuilletées



150g de beurre ramolli



125g de sucre



2 œufs






200g de poudre d'amandes

RECETTE :

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
2. Dans un saladier, faire une pommade avec le beurre et le sucre.
3. Ajouter à la pommade, l'œuf, la poudre d'amandes, bien mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
4. Sur une des deux pâtes feuilletées, à 1 cm des bords, étaler la préparation (frangipane).
5. Recouvrir avec l'autre pâte, la pincée sur les côtés.
6. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte d'un jaune d'œuf.
7. A l'aide d'une fourchette dessiner des motifs sur la pâte.
8. Mettre au four pendant 25min.



1)  à 200°C


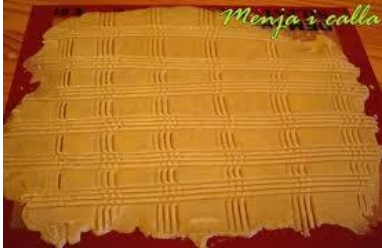
2)  → 

3)  → 

4)  → 

5)  → 

6)  → 

7)  → 

8)  → 

GATEAU AU CHOCOLAT DE YASMINE

INGREDIENTS :



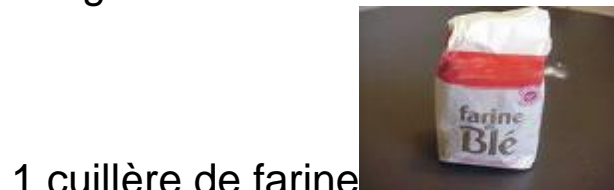
200g de chocolat



200g de beurre



250g de sucre



1 cuillère de farine





5 oeufs



RECETTE:

1. Faire chauffer le four à 190°C.
2. Dans un saladier, casser le chocolat en morceau.
3. Ajouter le beurre et faire fondre 1min30 au micro-ondes.
4. Ajouter le sucre, mélanger.
5. Incorporez un à un les œufs, mélanger.
6. Ajouter la farine, lisser bien le tout.
7. Verser dans un moule et faire cuire 22min.



1.  190°C

2.  → 

3.  →  →  1min30

4.  → 

5.  → 

6.  → 

7.  →  →  22min



CREPES



INGREDIENTS



300g de farine



2 sachets de sucre vanillé



3 œufs



1 verre d'eau



2 verres de lait



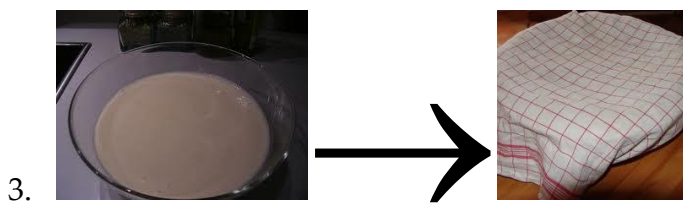
1 pincée de sel



3 cuillères à soupe d'huile

RECETTE :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel, y faire un puits.
2. Dans ce puits, casser les œufs, y verser l'huile, le lait et l'eau. Mélanger bien le tout à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique.
3. Laisser reposer la pâte une demi-heure.
4. Une fois celle-ci reposée, verser une louche dans une poêle à crêpes faire cuire 1 à 2 minutes de chaque côté.
5. Ajoutez-y tout ce qu'il vous plaira.





FRAISIER DE FILELE



INGREDIENTS :



500g de fraises



100g de beurre



confiture de fraises



crème pâtissière



120g de farine



120g de sucre

4 œufs



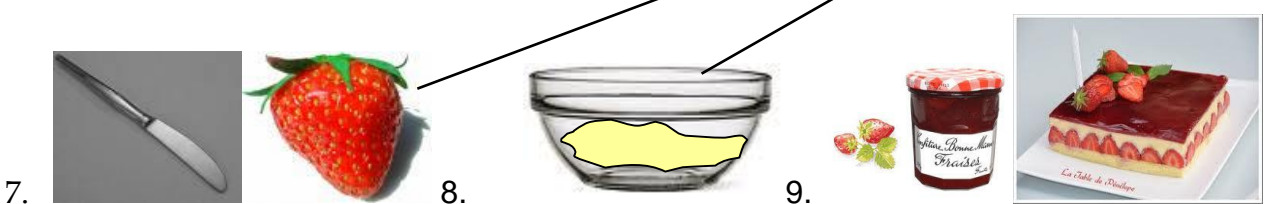
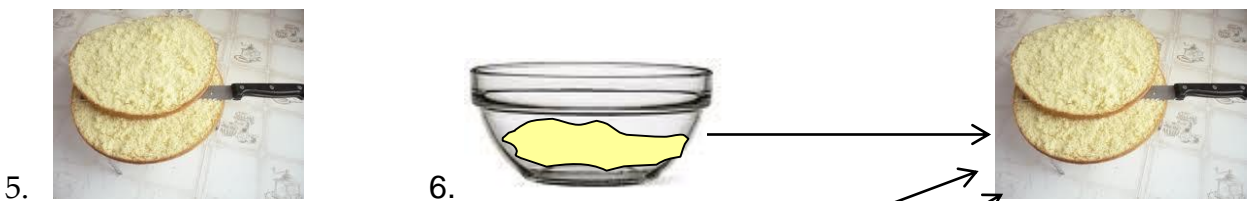
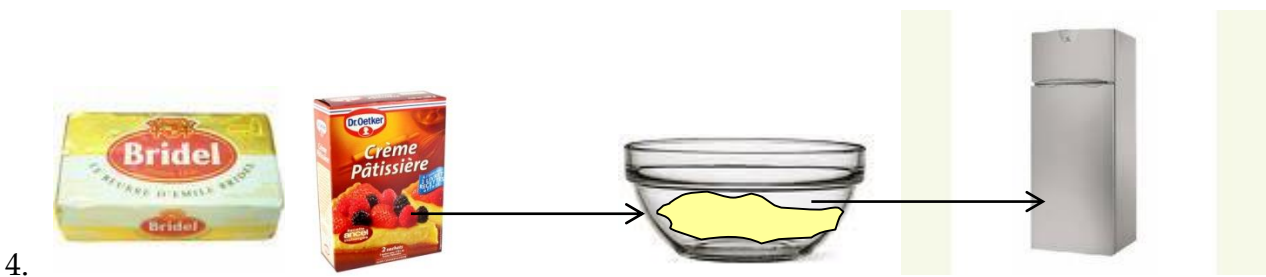
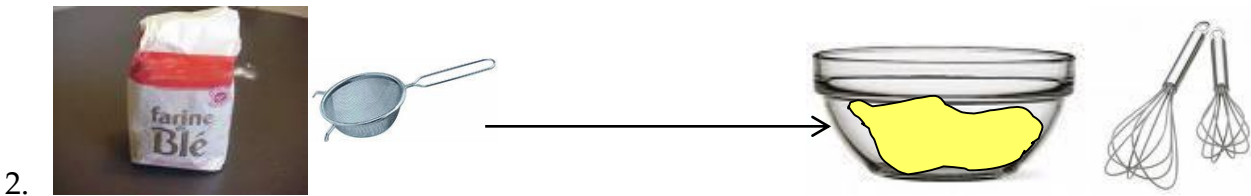
1 sachet de levure



1 sachet de sucre vanillé

RECETTE :

1. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse.
2. Tamisez la farine & la levure. Ajoutez au mélange sucre/œufs.
3. Versez la pâte dans un moule, et faites cuire 30 à 45 min à 180°.
4. Mélanger la moitié du beurre à la crème pâtissière encore chaude. Réserver au frais. Une fois refroidie mélanger le reste de beurre.
5. Couper la génoise en deux (dans la longueur).
6. Verser la moitié de la crème sur une des génoises.
7. Coupez les fraises en deux et garnissez tout l'intérieur de fraises.
8. Verser le restant de crème et recouvrir de l'autre génoise.
9. Recouvrir de confiture de fraises.





FLAN DE LAURENCE

INGREDIENTS :



1 pâte feuilletée



120g de farine



180g de sucre



1 œuf entier et 1 jaune



1 litre de lait






2 sachets de sucre vanillé

RECETTE :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6-7).
2. Etaler la pâte dans une tourtière, la piquer à l'aide d'une fourchette.
3. Enlever un verre de lait, et faire bouillir le reste avec le sucre vanillé.
4. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre ? les œufs et le verre de lait froid.
5. Ajouter peu à peu le lait chaud.
6. Verser la préparation sur la pâte et mettre au four pendant 30 à 45 minutes.

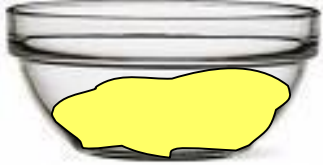


1.  à 180°C

2.  →  → 

3.  -  +  → 

4.      → 

5.   → 

6.  →  →  30 à 45 min



CRUMBLE AUX FRAMBOISES DE REDA

INGREDIENTS :



300g de framboises



120g de sucre roux



50g de sucre



240g de farine



120g de beurre ramolli

RECETTE :

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Laver les framboises, les mélanger au sucre, réserver au réfrigérateur.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre roux et le beurre ramolli, la pâte doit avoir une consistance granuleuse, sinon rajouter un peu de sucre et de farine.
4. Mettre les framboises au fond d'une tourtière.
5. Recouvrir de la pâte « crumble ».
6. Enfourner pendant 25 min.



Conseil :

A la place des framboises, vous pouvez mettre tous les fruits souhaités, pommes et cannelle, prunes, abricots... ou pour les fans de poire-chocolat, 1 boîte de poires au sirop coupées en petits morceaux recouvertes de 300g de chocolat fondu avec une cuillère de crème fraîche.



1.  200°C

2.  →  →  → 

3.    → 

4.  → 

5.  → 

6.  →  25 min



GATEAU VANILLE-CHOCOLAT DE GABRIELLA

INGREDIENTS :

Pâte nature :



1 sucre vanillé



125g sucre



2 œufs



125g farine



125g beurre

Pâte au chocolat : Même ingrédient, même quantité que pour la pâte nature.








200g chocolat




RECETTE :

1. Faire chauffer le four à 180°C (thermostat 6-7).
2. Dans un saladier, mélanger les œufs et les sucres de la pâte nature.
3. Ajouter le beurre fondu, mélanger.
4. Ajouter la farine et mélanger.
5. Dans un autre saladier, faire fondre le beurre, le chocolat au micro-ondes.
6. Ajouter le sucre, mélanger, les œufs, mélanger, et la farine.
7. Verser les 2 préparations dans le moule beurré et fariné, et mettre au four pendant 30 à 45min.

1.  200°C





2.    →  

3.  →  →  

4.  →  

5.   →  → 

6.     → 

7.   →  → 



GATEAU BANANE NUTELLA DE NAHIL

INGREDIENTS :



4 bananes bien mûres



160g de beurre



4 œufs



200g de sucre roux



250g de farine



1 sachet de levure



1 sachet sucre vanillé








nutella pour le glaçage

RECETTE :




1. Faire chauffer le four à 180°C.
2. Ecraser les bananes en purée.
3. Dans un saladier, battre les œufs avec les sucres.
4. Ajouter le beurre fondu mais froid, puis la farine et la levure.
5. Ajouter la purée de banane et mélanger.
6. Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.
7. Faire cuire 35 min



1.  180°C

2.  → 

3.  →  

4.  →  

5.  →  

6.  → 

7.  →  35 min



TARTE AUX FRAISES DE KEZIAH

INGREDIENTS :



500g de fraises



confiture de fraises



crème pâtissière







1 pâte sablée

RECETTE :



1. Faire chauffer le four à 180°C.
2. Etaler la pâte sablée dans une tourtière et la faire cuire 20min.
3. Pendant ce temps, faire la crème pâtissière.
4. Laver et couper les fraises et les framboises.
5. Etaler la crème sur la pâte.
6. Recouvrir de fraises.
7. Badigeonner de confitures de fraises.
8. Mettre au réfrigérateur quelques heures.



1.  180°C

2.  → 

3.  →  20min

4.  

5.  → 

6.  → 


7.  →  → 8.  1h



GATEAU A LA CREME D'IBRAHIMA


INGREDIENTS :


La pâte :  4 œufs

 120g farine

 120g sucre

La crème :  450ml

 3 jaunes d'œuf

 80g sucre



 80g farine






 gousse de vanille

RECETTE :

1. Faire chauffer le four à 150°C.
2. Séparer les blancs des jaunes, les battre en neige.
3. Dans un saladier, mélanger les jaunes et le sucre.
4. Ajouter les blancs en neige en alternant avec la farine.
5. Faire cuire 40minutes.
6. Faire bouillir le lait avec la vanille.
7. Dans un saladier, mélanger les jaunes, le sucre et la farine.
8. Ajouter le lait chaud et porter à ébullition pendant 2-3minutes.
9. Couper le gâteau en deux, garnir de crème.

1.  150°C




2.  → 

3.   →  ←   4.

5.  →  →  40min

6.   → 

7.    → 

8.  2-3min →  9. → 



CLAFOUTIS TOMATES CERISE VACHE QUI RIT

INGREDIENTS :



16 tomates cerise



8 feuilles de basilic



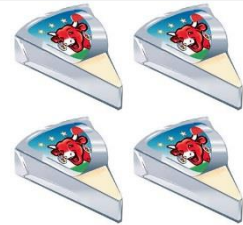
4 oeufs



75g de farine



40cl de crème liquide



4 portions de vache qui rit



100g de ricotta






Sel poivre




RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Lavez puis séchez sur du papier absorbant les tomates et le basilic.
3. Ciselez le basilic.
4. Battez les œufs et la crème en omelette dans un saladier.
5. Incorporez la farine, la vache qui rit, la ricotta, le basilic, le sel et le poivre.
6. Versez la préparation dans un moule à manquer beurré, répartissez les tomates par-dessus.
7. Faites cuire 25 min.




1.  180°C



2.  

3.   → 

4.   → 

5.      

6.  →   → 

7.  →  25 min



MOELLEUX PISTACHE ABRICOTS

INGREDIENTS :



250g abricots secs



4 oeufs



200g de sucre



125g de farine



2 danettes pistache



125g poudre de pistaches





15cl d'huile

RECETTE :




1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez les abricots en morceaux.
3. Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux.
4. Ajoutez la farine, et la poudre de pistaches. Formez un puits au centre, puis incorporez les Danette et l'huile.
5. Battez les blancs d'œufs en neige. Quand ils sont bien fermes, incorporez-les à la préparation, puis les abricots.
6. Verser dans un moule carré ou rectangulaire, tapissé de papier sulfurisé.
7. Faites cuire 30 à 35 min.

1.  180°C

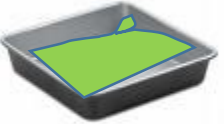

2.  → 

3.  →   →  

4.     → 

5.   → 

6.  →  ← 

 →  30 à 35 min



PALET BRETON

INGREDIENTS :



2 jaunes d'oeufs



80 g de sucre



80 g beurre demi-sel



140 g de farine



½ sachet levure






2 sucre vanillé

RECETTE :



1. Préchauffez le four à 170°C (thermostat 5-6).
2. Travailler, le beurre ramolli, en pommade.
3. Mélangez les jaunes et les sucres au batteur.
4. Ajoutez le beurre ramolli, puis la farine et la levure.
5. Faites un boudin que vous enveloppez dans un film alimentaire.
6. Laissez reposer au frigo pendant 2 heures.
7. Découpez dans le boudin de pâte vos sablés que vous déposerez dans des moules (à muffins ou à tartelettes).
8. Enfournez pour 15 minutes environ.

1.  170°C




2.   

3.     

4.    

5.  

6.    2h

7.   

8.    15min



SALADE DE FRUITS D'HIVER

INGREDIENTS :



2 bananes



2 pommes



2 poires



2 kiwis



2 oranges



1 grappe de raisin



1 verre de jus
d'oranges

RECETTE :

1. Eplucher et laver les fruits.
2. Epépiner les pommes, poires, raisin.
3. Couper les fruits.
4. Ajouter le verre de jus d'oranges.
5. Mettre au réfrigérateur environ une heure.

1



2



3



4



5



1h



CREME PATISSIERE

INGREDIENTS :



500ml



2 jaunes d'œuf



100g sucre



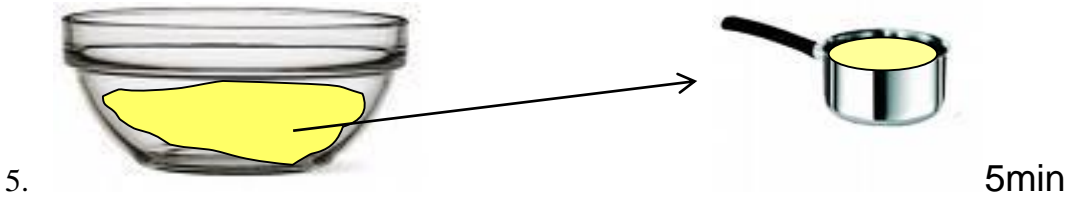
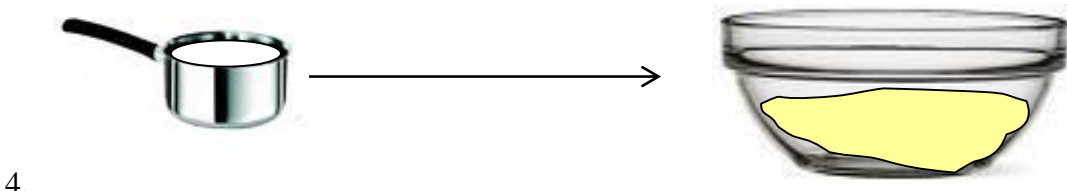
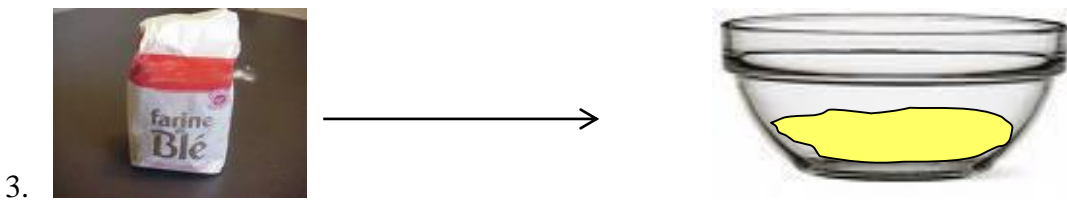
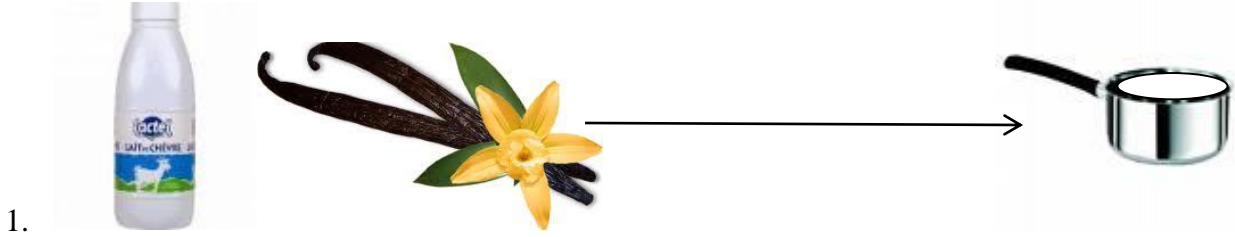
50g farine



1 gousse de vanille

RECETTE :

1. Faire bouillir le lait avec la vanille.
2. Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf avec le sucre.
3. Ajouter la farine.
4. Ajouter le lait chaud.
5. Faire cuire 5 minutes à feu doux, jusqu'à ce que la crème épaississe.





PÂTE SABLEE

INGREDIENTS :



250 g de farine



125 g de beurre



70 g de sucre



2 jaunes d'œufs



5 cl d'eau



1 pincée de sel

RECETTE :

1. Blanchir les jaunes et le sucre au fouet.
2. Ajouter au mélange un peu d'eau.
3. Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé (!!! Il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop!).
4. Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide.
5. Former une boule avec les paumes et rendre la boule homogène.

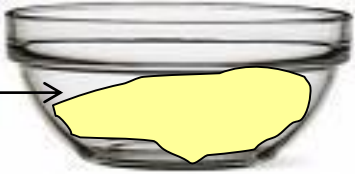
1.



2.



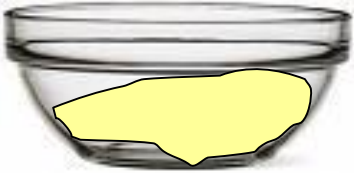
3.



4.



5.





PATE BRISEE

INGREDIENTS :



200g de farine



100g de beurre ramolli



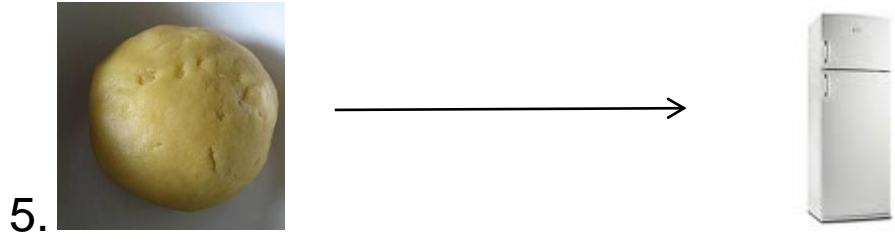
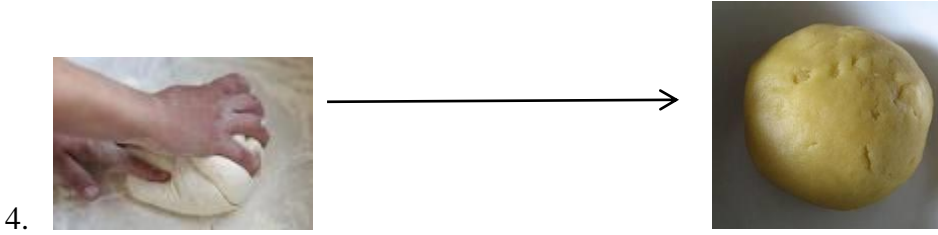
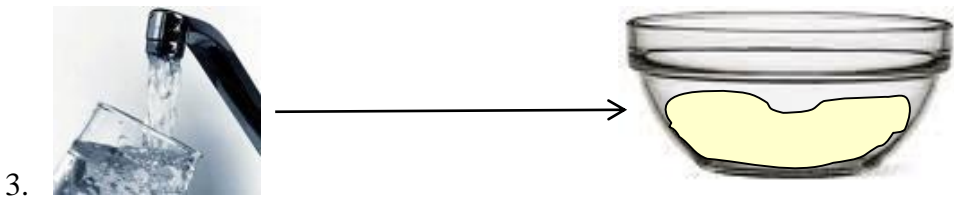
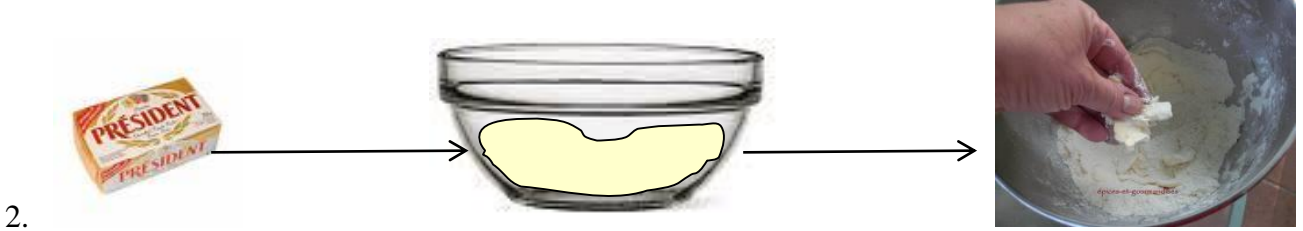
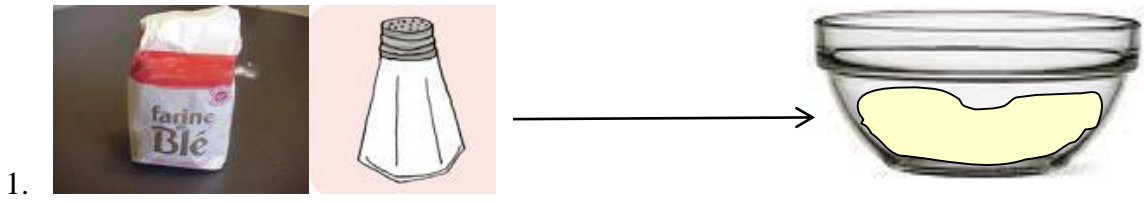
1 pincée de sel



1/2 verre d'eau

RECETTE :

1. Dans un saladier, disposer la farine et le sel en puits.
2. Malaxer du bout des doigts le beurre et la farine.
3. A jouter peu à peu l'eau.
4. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante.
5. Mettre au congélateur.





GATEAU AUX CARAMBARS D'HASSIM

INGREDIENTS :



25 carambars



150g de farine



75g de beurre



120g de sucre



3 oeufs



10cl de lait






1 sachet de levure

RECETTE :


1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans une casserole, faites fondre 20 carambars et le beurre dans le lait.
3. Dans un saladier mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez-y la farine, la levure, et le sel, mélangez.
5. Versez le mélange beurre carambar lait et mélangez.
6. Versez dans un moule, parsemez de morceaux de carambars et faire cuire 40min.




1.  180°C

2.    → 

3.   → 

4.    → 

5.  → 

6.  →  →  40min



CHARLOTTE AU CHOCOLAT DE DYLAN

INGREDIENTS :



20 biscuits à la cuillère



200g de chocolat noir



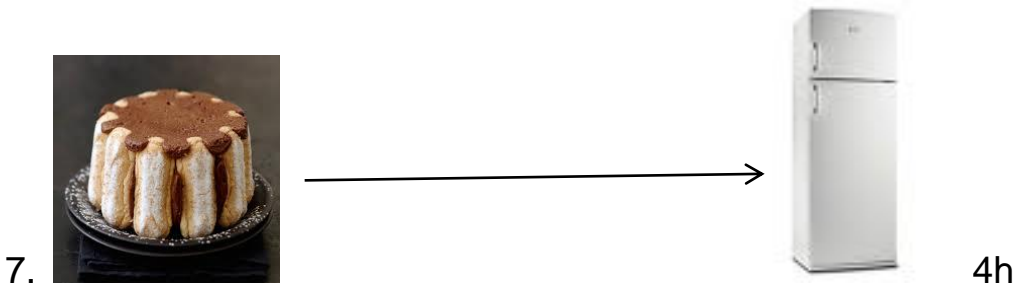
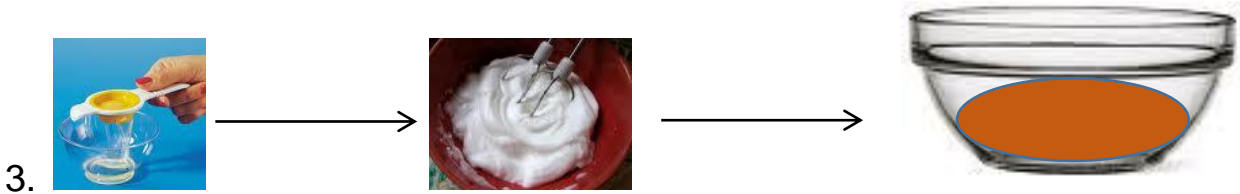
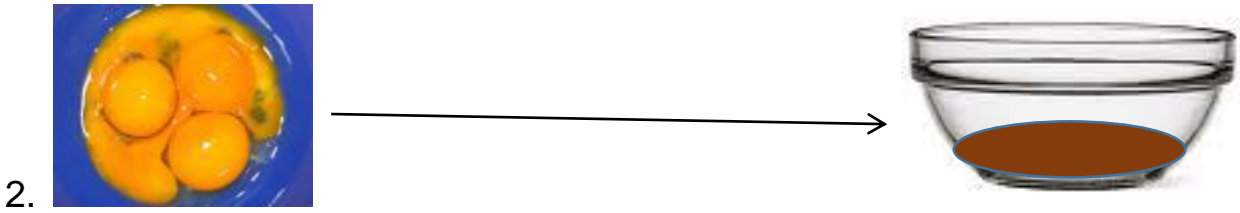
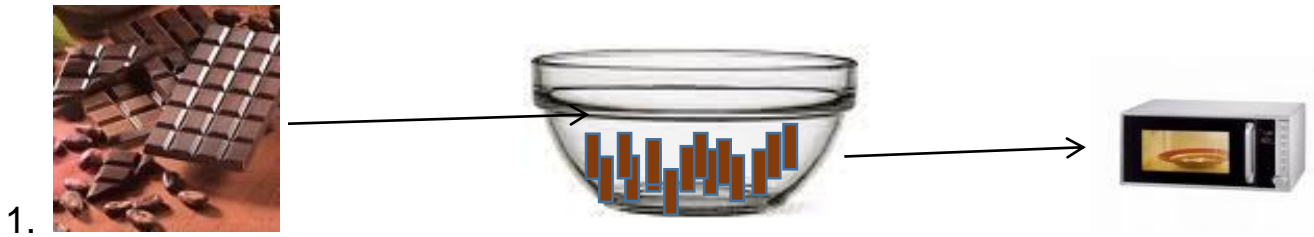
4 œufs



1 verre de lait

RECETTE :

1. Dans un saladier, faire fondre le chocolat au micro-ondes.
2. Ajouter les jaunes d'œufs.
3. Battre les blancs en neige et les ajouter au mélange chocolaté.
4. Tremper les biscuits dans le lait.
5. Garnir un moule à charlotte de biscuits.
6. Verser la préparation au chocolat.
7. Mettre au moins 4h au réfrigérateur.





CAKE PEPITE DE CHOCOLAT DE SEYDOU

INGREDIENTS :



2 oeufs



170g de sucre



150g de farine



10cl d'huile



200g de pépites de
chocolat noir



½ sachet de levure



1 yaourt nature


RECETTE :


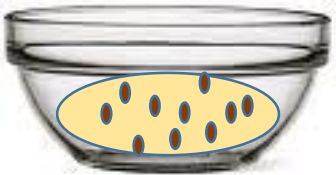
1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez le yaourt puis la farine et la levure.
4. Incorporez l'huile petit à petit.
5. Ajoutez les pépites de chocolat.
6. Versez le tout dans un moule à cake beurré et fariné et faire cuire 45 min.

1.  180°C

2.   → 

3.    → 

4.  → 

5.  → 

6.  →  → 



CAKE FONDANT AU CHOCOLAT DE WASSIM

INGREDIENTS :



3 oeufs



130g de sucre



50g de farine



150g de beurre demi-sel



150g de chocolat noir



½ sachet de levure





RECETTE :



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez la farine et la levure.
4. Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.
5. Incorporez le chocolat fondu à la préparation.
6. Versez le tout dans un moule à cake beurré et fariné et faire cuire 30 min.



1.  180°C

2.   → 

3.   → 

4.   →  → 

5.  → 

6.  →  30 min



CAKE A LA VANILLE DE SAFIR

INGREDIENTS :



3 oeufs



160g de sucre



150g de farine



160g de beurre demi-sel



1 gousse de vanille
Ou 1 cuillère de vanille
en poudre



½ sachet de levure

RECETTE :




1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez la farine et la levure.
4. incorporez le beurre mou.
5. Ajoutez la vanille et mélanger.
6. Versez le tout dans un moule à cake beurré et fariné et faire cuire 40 min.

1.  180°C

2.    

3.    

4.   

5.   

6.    30 min



TARTE CHOCO-COCO d'HANNANE

INGREDIENTS :



1 pâte brisée



4 oeufs



150g de noix de coco
râpée



150g de sucre



150g de beurre



200g de chocolat noir







1 cuillère à soupe de
crème fraîche

RECETTE :




1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans un moule à tarte en silicone, étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.
3. Dans un saladier, battre au fouet le sucre les œufs et la noix de coco.
4. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
5. Verser le mélange sur la pâte et faire cuire 25min.
6. Pendant ce temps faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, y ajouter la crème fraîche.
7. Etaler le mélange chocolat sur la tarte cuite.
8. Laisser refroidir et saupoudrer de noix de coco.




1.  200°C



2.  → 



3.  → 

4.  → 

5.  →  →  25min

6.  →  ou 

7.  → 

8.  → 



GATEAU MICRO – ONDES D'OUMAR

INGREDIENTS :



3 oeufs



200 g de chocolat noir



125 g de beurre



125 g de sucre



4 cuillères de farine



1 cuillère de lait

RECETTE :

1. Faire fondre le beurre 1 minute 30 au micro-ondes.
2. Casser le chocolat en morceau et le faire fondre avec le lait 2 minutes au micro-ondes.
3. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le beurre fondu mais froid, puis le chocolat.
5. Verser la préparation dans un moule à cake allant au micro-ondes
6. Faire cuire 5 minutes.

1.



1 min 30

2.



2 min

3.



4.



5.



6.



5 min



Moelleux à l'orange de MIRIAM

INGREDIENTS :



125 g de beurre



150 g de farine



3 œufs



125 g de sucre



½ sachet de levure



jus de 2 oranges



zest d'orange

RECETTE :

1. Râper le zest d'orange et presser le jus des oranges.
2. Mélanger la farine et la levure.
3. Dans un saladier, passer 5min au batteur le beurre ramolli et le sucre.
4. Ajouter les œufs un par un.
5. Ajouter le jus et le zest, mélanger.
6. Ajouter le mélange farine, levure, mélanger.
7. Verser dans un moule préalablement beurré et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

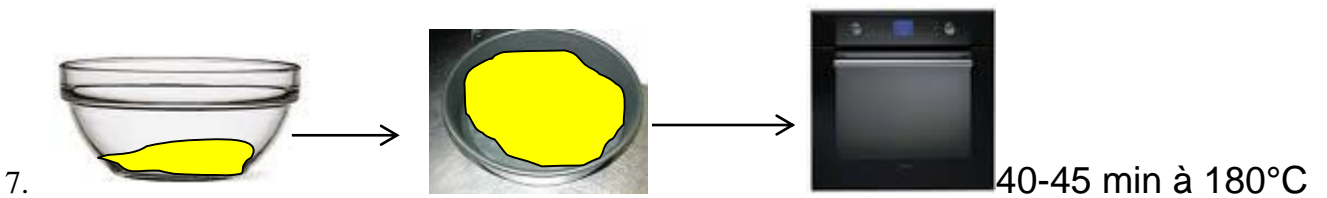
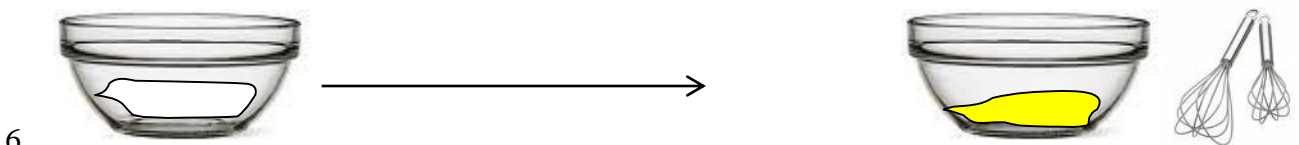
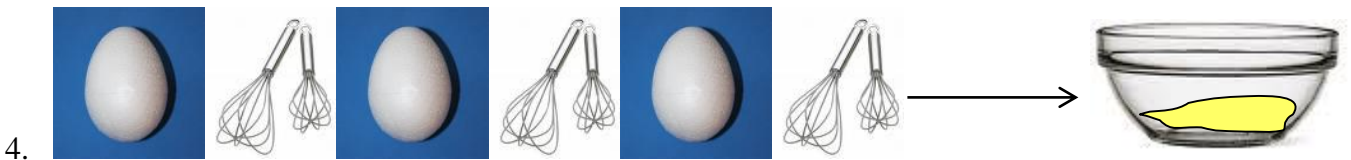
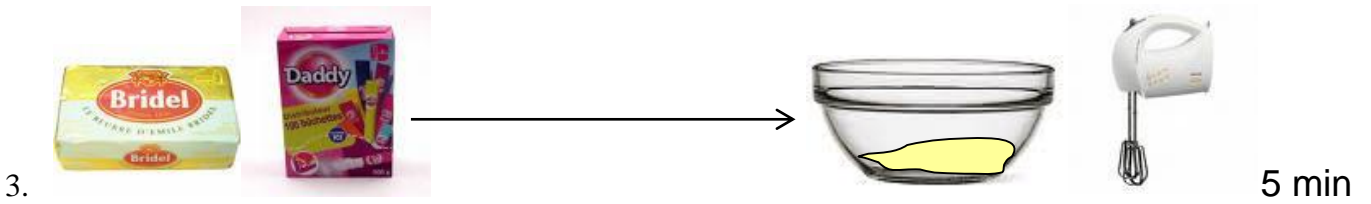


TABLE DES MATIERES

1.	Fondant au chocolat de LINSAY	2 - 3
2.	Quatre-quarts de NAELLE	4 - 5
3.	Crumble aux fraises de YASSINE	6 - 7
4.	Mi-cuit au chocolat d'ILYES	8 - 9
5.	Gâteau au chocolat de YOUNES	10 - 11
6.	Gâteau aux pommes d'AUDREY	12 - 13
7.	Brownie de FATOUMATA	14 - 15
8.	Gâteau banane-chocolat de MIKHAEL	16 - 17
9.	Gâteau au yaourt et vanille de LAYANAA	18 - 19
10.	Galette des rois	20 - 21
11.	Gâteau au chocolat de YASMINE	22 - 23
12.	Crêpes	24 - 25
13.	Fraisier de FILELE	26 - 27
14.	Flan de LAURENCE	28 - 29
15.	Crumble aux framboises de REDA	30 - 31
16.	Gâteau Vanille-chocolat de GABRIELLA	32 - 33
17.	Gâteau banane-nutella de NAHIL	34 - 35
18.	Tarte aux fraises de KEZIAH	36 - 37
19.	Gâteau à la crème d'IBRAHIMA	38 - 39
20.	Clafoutis tomates cerise vache qui rit	40 - 41
21.	Palet breton	42 - 43
22.	Salade de fruits	44 - 45
23.	Crème pâtissière	46 - 47
24.	Pâte sablée	48 - 49
25.	Palet breton	50 - 51
26.	Pâte brisée	52 - 53
27.	Gâteau aux carambars d'HASSIM	54 - 55
28.	Charlotte au chocolat de DYLAN	56 - 57
29.	Cake pépites de chocolat de SEYDOU	58 - 59
30.	Cake fondant au chocolat de WASSIM	60 - 61
31.	Cake à la vanille de SAFIR	62 - 63
32.	Tarte choco-coco d' HANNANE	64 - 65
33.	Gâteau micro-ondes d'OUMAR	66 - 67
34.	Moelleux à l'orange de MIRIAM	68 - 69