



RECETTES CONFINÉES

AU MENU

*Ces recettes vous sont proposées par les agents
de la Cuisine Centrale de Mont de Marsan Agglo.*

SALÉ

- Cake aux olives | **4**
- Croissant au jambon | **5**
- Hachis parmentier | **6**
- Oeufs mimosa | **7**
- Oeufs cocotte | **8**
- Ossobucco | **9**
- Pain de viande | **10**
- Poulet au coco | **11**
- Quiche sans pâte | **12**
- Ragoût d'asperges | **13**
- Rillettes de thon | **14**
- Risotto | **15**
- Tajine au poulet | **16**
- Tartiflette | **17**
- One pot pasta poulet, tomates cerises et basilic | **18**
- One pot pasta saumon et petits pois | **19**
- One pot pasta à la viande hâchée façon bolognaise | **20**

SUCRÉ

- Charlotte aux fraises | **22**
- Coques | **23**
- Crème au chocolat | **24**
- Flan | **25**
- Gâteau au yaourt | **26**
- Meringue | **27**
- Pain perdu | **28**
- Palmitos | **29**
- Pastis | **30**
- Petits sablés | **31**
- Roses des sables | **32**
- Sorbets fruités | **33**
- Sucettes de fruits au chocolat | **34**
- Tarte aux pommes | **35**

BONUS

- Blinis | **37**
- Pain cocotte | **38**

SALÉ

CAKE AUX OLIVES

INGRÉDIENTS

250g de farine
4 œufs
15cl d'huile
Vin blanc sec
200g d'olive verte dénoyautées
200g de jambon coupé en dés
150g de gruyère râpé
1 sachet de levure
Poivre
Beurre pour le moule



MATÉRIELS

Saladier
Moule à cake

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à Th 6 (180°C).

Entretemps, mélanger la farine et les œufs jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajouter l'huile et l'équivalent d'1 verre de vin blanc sec.

Egoutter les olives, les fariner légèrement et les incorporer à la pâte.

Ajouter le jambon, bien malaxer et verser le gruyère râpé et la levure ; bien poivrer, mais ne pas saler à cause du jambon !

Beurrer un moule à cake, y verser la pâte jusqu'aux 2/3.

Enfourner le cake pendant 50 min à Th 6 (180°C).

Si le dessus du cake prend une teinte dorée trop rapidement, le couvrir d'une feuille de papier alu et le laisser cuire ainsi.

CROISSANT AU JAMBON

INGRÉDIENTS

4 croissants (grand)
4 tranches de jambon
20g de farine
20cl de lait
20g de beurre
100g de gruyère râpé
Sel/Poivre

MATÉRIELS

Couteaux
Casserole
Fouet

MISE EN OEUVRE

Commencer par ouvrir vos croissants en deux à l'aide d'un couteau sans les séparer complètement.

Préparation de la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter de la farine et petit à petit en remuant au fouet y ajouter du lait (les quantités sont à votre goût). Laisser épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Ajouter du sel, du poivre et de la noix de muscade. Dès que votre béchamel est prête, faites y fondre du fromage puis l'étaler à l'intérieur des croissants.

Ajouter une tranche de jambon roulée, puis encore de la béchamel et du fromage râpé. Recommencer ceci pour les 3 autres.

Mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 20 min tout en surveillant.

HACHIS PARMENTIER

INGRÉDIENTS

400g de viande hachée
300g de purée
2 oignons
2 gousses d'ail
2 tomates
1 cuillère à soupe de farine
1 pincée d'herbes de Provence
1 jaune d'œuf
30g de parmesan
30g de beurre
50g de fromage râpé
Sel/Poivre



MATÉRIELS

Poêle
Plat à gratin

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Hacher l'oignon et l'ail.

Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter les tomates coupées en dés, la viande hachée, la farine, du sel, du poivre et les herbes de Provence.

Quand tout est cuit, couper le feu et ajouter le jaune d'œuf et un peu de parmesan. Bien mélanger.

Étaler au fond du plat à gratin.

Préparer la purée. L'étaler au-dessus de la viande.

Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner.

OEUFS MIMOSA

INGRÉDIENTS

4 œufs (suivant l'appétit)
1 petit bol de mayonnaise
Persil (facultatif)
Sel/poivre

MATÉRIELS

Saladier
Assiette
Fourchette

MISE EN OEUVRE

Faire cuire les œufs 10 mn dans l'eau bouillante, puis les mettre dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Ecaler (peler) les œufs, les couper dans le sens de la longueur, puis Séparer les blancs des jaunes.

Dans une assiette creuse, émietter les jaunes à la fourchette, mélanger la moitié de ces jaunes émiettés avec la mayonnaise et réserver le reste.

Remplir les demi-blancs de cette préparation, puis saupoudrer chaque demi-œuf du reste de jaunes émiettés (ce qui fait le mimosa !!).

Servir frais.



OEUFS COCOTTE

INGRÉDIENTS

4 oeufs
4 tranches de bacon
1 pot de crème fraîche
Gruyère râpé
4 noisettes de beurre
Poivre/sel

MATÉRIELS

Ramequins

MISE EN OEUVRE

Faire préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Beurrer 4 ramequins.

Couper les tranches de bacon en lanières (une tranche par ramequin) et les déposer dans le fond des ramequins.

Casser un œuf dans chaque ramequin, déposer une ou deux cuillères à café de crème fraîche sur les œufs puis recouvrir de gruyère râpé.

Mettre une noisette de beurre sur chaque ramequin et enfourner pendant 10 à 15 minutes.
A déguster chaud.



OSSOBUCCO

INGRÉDIENTS

800g de veau (dinde, porc ...)
10cl d'huile
3 gousses d'ail
1 boîte de 400g de tomate concassée
200g de carotte
100g d'oignon (environ 2)
20cl de vin blanc sec
1 bouquet garni
Farine
Sel/Poivre



MATÉRIELS

Cocotte-minute

MISE EN OEUVRE

Fariner la viande, tapoter pour retirer l'excédent.
Les faire dorer sur toutes les faces dans une cocotte-minute avec un fond d'huile.
Peler et couper les carottes en rondelles épaisses, émincer les oignons, hacher l'ail.
Les ajouter dans la cocotte, ainsi que les tomates et le vin blanc.
Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et fermer la cocotte.
Laisser cuire 45 min à partir de la mise en rotation de la soupape, à feu doux.

PAIN DE VIANDE

INGRÉDIENTS

70g de chapelure
25cl de lait
1 oignon
Persil
500g de viande hachée (bœuf, porc...)
2 œufs
Sel/poivre
100g de ketchup
1 cuillère à café de moutarde



MATÉRIELS

Saladier
Moule

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Mélanger la chapelure et le lait dans un saladier.
Hacher finement le persil et l'oignon.
Ajoutez au mélange chapelure+lait l'oignon, persil, la viande, 2 œufs, sel et poivre.
Bien mélanger puis mettre la préparation dans un moule beurré.
Pour finir recouvrir le plat avec le mélange ketchup moutarde.
Au four pendant environ 1h à 180°C.

POULET AU COCO

INGRÉDIENTS

2 oignons rouges
2 poivrons
200g de champignons de Paris (ou autre légumes de saison)
Morceaux de poulet
1 boîte de lait de coco
Huile
Sel/Poivre

MATÉRIELS

Plat
Faitout

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four.
Dans un plat huilé, placer les légumes découpés et les morceaux de poulet, saler et poivrer, et mettre 45 mn four à 210°C.
Verser ensuite le tout dans un faitout et ajouter le lait de coco et 10cl d'eau.
Porter à ébullition, rectifiez l'assaisonnement si besoin.
Servir avec du riz.



QUICHE SANS PÂTE

INGRÉDIENTS

3 œufs
25cl de lait
10cl de crème fraîche
2 grosses cuillères à soupe de farine
100g de gruyère râpé
4 tranches de jambon blanc ou des lardons et/ou des légumes
Poivre/Sel

MATÉRIELS

1 saladier
1 cuillère
1 plat à tarte

MISE EN OEUVRE

Découper le jambon en morceaux.
Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
Placer le tout dans un plat à tarte beurré et faire cuire 30 min. à 200°C.



RAGOÛT D'ASPERGES

INGRÉDIENTS

1kg d'asperges pelées et coupées en morceaux
1 oignon
1 gousse d'ail
1 pot de sauce tomate
200g lardons ou jambon de pays
Sel/Poivre
1 cube MAGGI
Sucre pour couper l'acidité de la tomate si besoin

MATÉRIELS

Sauteuse (poêle)

MISE EN OEUVRE

Faire revenir l'oignon émincé avec un peu d'huile.
Ajouter les lardons ou le jambon de pays, les asperges coupées et l'ail écrasé.
Laisser un peu cuire à couvert afin que les goûts se mélangent bien pendant 5 minutes environ.
Rajouter la sauce tomate, le cube, le poivre, du sel (pas trop à cause des lardons ou du jambon de pays)
Rajouter 20 cl d'eau, du sucre si besoin et laisser mijoter 20 minutes environ.
Rectifier l'assaisonnement et déguster en accompagnement d'une viande ou poisson.



RILLETTES DE THON

INGRÉDIENTS

1 boîte de thon au naturel 180g
60g de fromage frais ail et fines herbes
Ail en poudre ou frais
Poivre
Persil ou ciboulette frais
Pain ou pain de mie

MATÉRIELS

Saladier

MISE EN OEUVRE

Dans un saladier, mettre le thon pas trop égoutté, laisser un peu de jus de la boîte.
Ajouter le fromage frais, un peu de poivre et l'ail en poudre ou frais si vous préférez.
Mélanger à la fourchette. Si c'est trop sec, rajouter de l'eau du thon et déguster sur du pain légèrement grillé c'est meilleur !
Si vous avez des herbes fraîches dans le jardin (persil ou ciboulette), mélanger cela apportera un peu de fraîcheur.

RISOTTO

INGRÉDIENTS

200g de riz rond
300g de champignon (paris, cèpes, girolles, morilles...)
50cl de crème fraîche
3 cuillères à soupe de mascarpone
1/2 oignon
1 gousse d'ail
1 brin de persil
Sel/Poivre

MATÉRIELS

Poêle
Casserole
Couteau

MISE EN OEUVRE

Faire blanchir les champignons dans 1/2 litre d'eau salée pendant 5 minutes. Les égoutter et conserver leur bouillon.

Dans une grande casserole à fond peu épais, faire revenir l'oignon, l'ail et le persil hachés fin dans 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Rajouter le riz, les champignons, le reste de la crème et le mascarpone et recouvrir du bouillon. Assaisonner.

Laisser cuire à couvert à feu moyen jusqu'à ce que le riz soit fondant et la sauce crémeuse (au moins 45 minutes).

Hors du feu, incorporer le parmesan râpé. Bien remuer.

Servir bien chaud.



TAJINE AU POULET

INGRÉDIENTS

4 cuisses de poulet
2 courgettes
3 pommes de terre
2 carottes
2 tomates
1 oignon
Épices à tajine
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Eau

MATÉRIELS

Couteau
Cocotte

MISE EN ŒUVRE

Faire revenir le poulet à feu moyen pour qu'il soit un peu doré.

Pendant ce temps, peler et couper les légumes : couper les carottes en 2, puis dans le sens de la longueur. Idem pour les courgettes. Couper les oignons en lamelles et les pommes de terre en 4.

Mettre les légumes avec le poulet, rajouter les épices à tajine et le cumin.

Mettre également un peu d'eau (3/4 verre d'eau).

Laisser cuire environ 1 heure et voilà, c'est prêt !

TARTIFLETTE

INGRÉDIENTS

1kg de pomme de terre
200g de lardons fumés
200g d'oignon émincés
1 reblochon bien fait (lorsqu'on appuie sur wle côté du reblochon, le doigt doit s'enfoncer un peu)
2 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail
Poivre

MATÉRIELS

Econome
Poêle
Plat à gratin

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.
Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons.
Lorsque les oignons sont fondus, ajouter les pommes de terre et les faire dorer de tous les côtés.
Lorsqu'elles sont dorées, ajouter les lardons et finir de cuire.
D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre).
Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.
Dans le plat à gratin, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre).
Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.



ONE POT PASTA POULET, TOMATES CERISES ET BASILIC

INGRÉDIENTS

250g de spaghettis
400g d'escalopes de poulet
1 barquette de tomates cerise
1 oignon
3 gousses d'ail
Quelques feuilles de basilic
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
100g de parmesan
60cl d'eau
Sel/Poivre



MATÉRIELS

1 couteau
1 grande casserole

MISE EN OEUVRE

Peler et hacher l'oignon et l'ail.
Emincer les escalopes de poulet en cubes.
Nettoyer et couper les tomates cerises en deux.
Nettoyer et ciseler les feuilles de basilic en deux.
Verser l'eau et l'huile d'olive dans une grande casserole.
Ajouter tous les ingrédients excepté le parmesan.
Mettre sur le feu et laisser cuire 15 minutes dès l'ébullition en remuant souvent. A la fin de cuisson, l'eau doit être complètement absorbée.
Mélanger bien et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Servir dans les assiettes et parsemer de parmesan râpé.
Déguster.

ONE POT PASTA SAUMON ET PETIT POIS

INGRÉDIENTS

200g de spaghettis
2 pavés de saumon sans peau
100g de petits pois écossés
1 oignon
1 gousse d'ail
75cl d'eau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
30cl de crème liquide
Sel/Poivre

MATÉRIELS

1 couteau
1 grande casserole

MISE EN OEUVRE

Découper les pavés de saumon en lamelles.
Peler et hacher l'oignon et l'ail.
Mettre l'eau et l'huile dans une casserole.
Ajouter les spaghettis, le saumon, les petits pois, l'oignon et l'ail et mettre sur le feu.
Dès ébullition, laisser cuire pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée.
Ajouter la crème liquide, du sel et du poivre et bien remuer.
Servir sans attendre.

ONE POT PASTA À LA VIANDE HACHÉE FAÇON BOLOGNAISE

INGRÉDIENTS

250g de spaghettis
400g de viande de bœuf hachée
1 carotte
1 oignon
75cl d'eau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
40cl de sauce tomate à la bolognaise
100g d'emmental râpé
Sel/Poivre



MATÉRIELS

1 couteau
1 grande casserole

MISE EN OEUVRE

Peler et hacher l'oignon.

Peler et couper la carotte en dés.

Verser l'eau et l'huile d'olive dans une casserole.

Ajouter les spaghettis, la viande hachée, l'oignon et la carotte puis mettre la casserole sur le feu.

Porter à ébullition puis laisser cuire environ 20 minutes, en mélangeant souvent, jusqu'à ce que l'eau de cuisson soit complètement évaporée.

Hors du feu, ajouter la sauce tomate et l'emmental râpé en mélangeant bien.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre puis servir sans attendre.

SUCRÉ

CHARLOTTE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

500g de fraises (gariguettes)
30 boudoirs
500g de fromage blanc
Sucre en poudre

MATÉRIELS

Film alimentaire
Assiette creuse
Moule à charlotte ou à soufflé



MISE EN OEUVRE

Equeutez les fraises, coupez-les en grands morceaux.
Placez le film plastique dans le moule en en laissant déborder largement.
Faire fondre le sucre dans de l'eau, puis faire passer rapidement les biscuits sur les deux faces dans la dilution.
Placez les biscuits dans le fond et sur les bords du moule.
Mettre un peu de sucre dans le fromage blanc.
Mettez une couche de fromage blanc, une couche de fraises, quelques biscuits. Recommencer.
Peut être réalisée avec différents fruits (abricot, poire, framboise...)

COQUES

INGRÉDIENTS

200g de farine
1 pincée de sel
1 paquet de levure
Eau
Sucre semoule

MATÉRIELS

Saladier
Poêle

MISE EN OEUVRE

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure.
Ajouter de l'eau tiède petit à petit afin d'obtenir une pâte à pain. Laisser reposer 1h.
Dégazer (malaxer) et faire de petites galettes fines.
Faire frire dans une poêle avec de la matière grasse.
Déposer sur un papier absorbant.
Sucrer et déguster.

CRÈME AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

3 œufs
100g de chocolat (noir ou au lait)
1 sachet de sucre vanillé

MATÉRIELS

Saladier
Bol
Casserole
Batteur
Ramequin (verre)

MISE EN OEUVRE

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.
Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.
Battre les blancs en neige ferme.
Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
Verser dans une terrine ou des verrines.
Mettre au frais 2h minimum.
Décorer de cacao ou de chocolat râpé.
Déguster.



FLAN

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée
4 œufs
1l de lait
150g de sucre poudre
90g de maïzena
1 gousse de vanille

MATÉRIELS

Saladier
Casserole
Fourchette/Cuillère

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue (dans le sens de la longueur).
Pendant ce temps, mélanger la Maïzena (tamisée, c'est mieux) avec le sucre.
Et ajouter les œufs bien battus.
Mélanger le tout (bien homogène) et ajouter le lait bouillant (sans la gousse).
Cuire la préparation à feu doux sans cesser de remuer pendant environ 1 à 2 min
Foncer un plat rectangulaire ou rond préalablement beurré avec la pâte brisée.
Piquer le fond.
Y verser la préparation.
Lisser la surface.
Cuire pendant environ 30 à 40 min.
Laisser refroidir et déguster.

GÂTEAU AU YAOURT

INGRÉDIENTS

1/2 sachet de levure
1 pot de yaourt nature
1/2 pot d'huile de colza ou autre (sauf olive)
2 pots de sucre
3 pots de farine
2 œufs
1 zeste de citron jaune

MATÉRIELS

Saladier
Moule

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Mélanger tout simplement les ingrédients un à un dans l'ordre suivant : levure, yaourt, huile, sucre, farine, œuf et zeste.
Beurrer un moule à manquer et y verser la pâte.
Enfourner pour environ 30 minutes de cuisson.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).

MERINGUE

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf
250 g de sucre semoule

MATÉRIELS

Saladier
Batteur
Plaque four
Papier sulfurisé



MISE EN OEUVRE

Quelques trucs pour bien réussir ces meringues :

- sortir les oeufs du réfrigérateur un quart d'heure avant de les utiliser
- ne surtout pas mélanger de jaunes aux blancs d'œuf
- ajouter une pincée de sel avant de battre les blancs en neige
- utiliser un récipient plus haut que large et utiliser un batteur électrique (bien plus rapide et moins fatiguant !)

Battre les blancs d'œuf en neige ferme.

Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.

Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).

Déposer immédiatement de petits tas de meringue sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C.

Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses.

Au bout d'1 heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un cœur moelleux.

Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

PAIN PERDU

INGRÉDIENTS

- 1 pain rassis
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanille
- 2 verres de lait
- 1 noisette de beurre ou 1 cuillère à soupe d'huile

MATÉRIELS

- Saladier
- Poêle

MISE EN OEUVRE

Couper 6 tranches de pain rassis d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
Dans un saladier, battre en omelette les œufs entiers.
Ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé et le lait.
Fouetter à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Faire tremper le pain dans cette préparation afin de bien l'en imbiber.
Retourner les tranches de chaque côté jusqu'à ce qu'elles aient absorbé tout le liquide.
Faire chauffer le beurre ou l'huile dans une poêle et y faire dorer les tranches de pain sur chaque face pendant 5 min.
Servir le pain perdu bien chaud, saupoudré de sucre ou accompagné d'une glace vanille et de morceaux de fruits frais.



PALMITOS

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
Sucre en poudre
1 œuf

MATÉRIELS

1 pinceau
1 couteau

MISE EN OEUVRE

Passer une couche de dorure au pinceau et saupoudrer toute la surface de sucre en poudre.
Plier la pâte en rabattant le côté supérieur et le côté inférieur vers le milieu.

Passer à nouveau une couche de dorure au pinceau et saupoudrer toute la surface de sucre en poudre.

Plier en deux pour obtenir une bande.

Dorer la bande de pâte à l'œuf et enrober de sucre en poudre.

Détailler la pâte en morceaux égaux de 1 cm d'épaisseur environ.

Les disposer en quinconce sur une plaque légèrement graissée.

Enfourner à four chaud (180/200°C).

Laisser cuire jusqu'à coloration et cuisson complète de la pâte. En cuisant, les palmitos vont s'ouvrir en formant des cœurs.

Au terme de la cuisson, décoller à l'aide d'une spatule métallique et laisser refroidir.

PASTIS

INGRÉDIENTS

3 œufs
400g de farine
1 paquet de levure
200g de sucre
1 sachet de sucre vanille
160g de vin blanc (=155 ml)
160g d'huile de tournesol (=170 ml)
parfum : anis, ou fleur d'oranger

MATÉRIELS

Saladier
Moule

MISE EN OEUVRE

Mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
Ajouter le parfum, le vin et l'huile, enfin la farine.
Cuire à 150°C (thermostat 5) chaleur tournante
Mettre dans le four un récipient avec de l'eau juste à côté du moule

PETITS SABLÉS

INGRÉDIENTS

140g de beurre
1 œuf
100g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
250g de farine
1 pincée de sel

MATÉRIELS

Saladier

MISE EN ŒUVRE

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, travailler le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir une pommade.

Incorporer la farine et l'œuf, former une boule et laisser reposer 30mn au réfrigérateur

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné.

A l'aide d'un emporte-pièce (verres ou couteaux), former les petits biscuits.

Cuire au four 13 à 15 mn.



ROSES DES SABLES

INGRÉDIENTS

150 g de chocolat à cuire
100g de margarine ou beurre
100g de corn flakes

MATÉRIELS

1 saladier
1 casserole
1 plaque de cuisson/aluminium
Papier aluminium

MISE EN OEUVRE

Casser le chocolat et faire fondre doucement avec la margarine.
Ajouter du sucre (selon les goûts !), mettre les corn flakes dans un saladier puis verser le chocolat dessus.
Bien remuer, puis faire des petits tas sur du papier cuisson ou alu et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit.
On peut ajouter un peu de sucre glace avant de les manger.

SORBETS FRUITÉS

INGRÉDIENTS

2 mangues
150g de glaçons
1 banane
1 kiwi
2 fraises
1 citron vert ou jaune

MATÉRIELS

Verres
1 couteau
Bâtonnets (ou petite cuillère)

MISE EN ŒUVRE

Couper les mangues en deux dans le sens de la longueur.
Retirer ensuite leur peau à l'aide des bords du verre.
Mixer avec les glaçons puis verser la préparation dans les verres en plastique.
Retirer la peau de la banane et du kiwi puis équeuter les fraises.
Couper les fruits en rondelles.
Disposer une rondelle de chaque fruit contre les parois intérieures des verres.
Découper le citron vert en rondelles.
Planter chaque bâtonnet dans une rondelle de citron vert puis insérer les bâtonnets dans les verres.
Placer les sorbets au moins 3 heures au congélateur puis les démouler au moment de servir.
Déguster frais.



SUCETTES DE FRUITS AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

1 banane
1 kiwi
150g de chocolat pâtissier
20g de noix de coco (facultatif)

MATÉRIELS

1 casserole
1 couteau
Pics en bois

MISE EN OEUVRE

Eplucher les fruits et les couper en rondelles épaisses.
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Piquer les rondelles de fruits sur des pics en bois, tremper dans le chocolat fondu et parsemer de coco râpée.
Laisser durcir avant de déguster.



TARTE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée
6 pommes Golden
1 sachet de sucre vanillé
30g de beurre

MATÉRIELS

Couteau
Casserole
Moule
Fourchette

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Éplucher et découper en morceaux 4 Golden.

Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter un sachet ou un sachet et demi de sucre vanillé. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Vous saurez si la compote est prête une fois que les pommes ne seront plus dures du tout. Ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux. Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en quatre les deux dernières pommes, puis, couper les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).

Laisser un peu refroidir la compote.

Étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.

Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix !

Disposer des lamelles de beurre dessus.

Mettre au four et laisser cuire pendant 30 min max. Surveiller la cuisson.

Ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant la cuisson pour caraméliser un peu.



TIRAMISU

INGRÉDIENTS

3 oeufs
100g de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
250g de mascarpone
24 biscuits à la cuillère
50cl de café noir non sucré
30g de cacao amer

MATÉRIELS

Saladier
Cuillère
Fouet
Plat à gratin

MISE EN OEUVRE

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.
Ajouter le mascarpone au fouet.
Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.
Réserver.
Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant d'en tapisser le fond du plat.
Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème en terminant par cette dernière.
Saupoudrer de cacao.
Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déguster frais.



BONUS

BLINIS

INGRÉDIENTS

1 yaourt bulgare
1 œuf
1 pot de yaourt de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

MATÉRIELS

Cuillère
Poêle

MISE EN OEUVRE

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Puis laisser reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
Cuire dans un poêle à blinis ou sur une poêle antiadhésive.
Lorsqu'ils font des trous, les retourner.
Servir de suite ou réchauffer avant de passer à table.



PAIN COCOTTE

INGRÉDIENTS

305g de farine
240g d'eau à température
8g de sel
1/2 cube de levure fraîche

MATÉRIELS

Cocotte
Saladier
Robot



MISE EN OEUVRE

Mettre l'eau tiède et la levure dans le bol du robot, travailler un peu pour fondre le tout.
Verser ensuite la farine et le sel en dernier et pétrir 10 min.
Sortir la pâte, former une boule et la poser dans un saladier recouvert de film plastique.
Laisser reposer pendant 1h ou plus (elle doit doubler de volume).
Bien rabattre la pâte et former son pain.
Mettre au fond de la cocotte un rond de papier sulfurisé, ça aide au démoulage.
Mettre la pâte au fond.
Faire des grignes avec un bon couteau.
Vaporiser d'un peu d'eau et mettre un peu de farine dessus.
Fermer la cocotte avec son couvercle.
Mettre la cocotte dans un four froid à 240°C et programmer 1h.



Mise en page : Service communication Mont de Marsan Agglo - Crédits : Vecteezy, Freepik, Pixabay, Flickr

