

LE MONDE ENTIER DANS VOTRE ASSIETTE



Histoire-Géographie
4èmes D et E

Histoire-Géographie 4èmes D et E

À l'occasion d'un chapitre de Géographie consacré aux "mobilités transnationales", les élèves de 4°D et 4°E ont enquêté sur les origines de leurs familles. Si nos langues maternelles constituent un de nos héritages le plus respectable, la cuisine est tout ce qui nous reste d'un passé parfois oublié. C'est ainsi que chaque élève a patiemment reproduit une recette de cuisine familiale, transmise de générations en générations. C'est avec une certaine fierté qu'aujourd'hui, ils dévoilent les secrets des plats accompagnant souvent la table, aux jours de fêtes et qu'ils nous invitent à partager. Qu'ils soient sincèrement félicités pour ce beau travail dédié à la gourmandise comme au "bien vivre ensemble" et que les membres de leurs familles soient assurées de notre admiration !

Chili con carne

pour 6 personnes:

préparation: 1h30 - 2h00

ingrédients: - 3 blancs de poulet

-tomate pelée (900g/grosse conserve)

-maïs (400g/moyenne conserve)

-haricots rouges (800g/grosse conserve)

-carottes (6/8)

-1 poivron

-mélange d'épices (coriandre, cumin, laurier, tajin)

-2 oignons

-ail

-tortilla de blé/maïs

-emmental râpé

(-piment en poudre)



préparation:

Préchauffer le four à 200° c.

Couper les blancs de poulets en petits morceaux, ensuite les faire revenir puis les mettre dans un bol à part.

Faire revenir l'ail avec de l'huile.

Eplucher et couper les carottes en rondelles puis les faire cuire

Puis quand les carottes sont presque cuites il faut rajouter les oignons et les poivrons couper en petits dés.

Ensuite mettre les tomates pelées, le maïs, les haricots rouges et le petit mélange d'épices (plus le piment en poudre).



Mettre les tortilla au four puis les sortir quand elle sont chaude mais pas griller (croustillante)

Mettre la préparation sur la tortilla puis déguster!



Ma mère et mon père savent le préparer mais ils ne tiennent pas cette recette de leur parents mais de eux. J' ai habiter trois ans au Mexique donc ils on revisiter le vrai chili con carne à leur façon.

En ce qui me concerne j adore ce plat. Dui j ai déjà participé à sa réalisation.

La Tourte à la viande

Ma mère tient cette recette de sa mère, ma grand-mère. En ce qui me concerne j'aime beaucoup ce plat parce qu'il contient beaucoup d'aliments que j'aime comme la pâte feuilletée et les tomates. J'ai déjà participé à sa réalisation et c'est aussi pour ça que j'aime ce plat : Il est simple à préparer une fois qu'on a la pâte feuilletée. Ma grand-mère sait la faire mais cela prend beaucoup de temps et ma mère l'achète toute faite.

Recette :

Ingrédients :

- Un oignon
- 600g boeuf haché
- 6 tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une feuille de laurier
- Un branche de thym
- Une pincée de sel
- 2 oeufs
- 2 ronds de pâte feuilletée

Etapes :

- 1) Faire revenir l'oignon haché dans une poêle avec l'huile d'olive.
- 2) Faire cuire les tomates coupées en morceaux avec le thym et le laurier.
- 3) Dans une autre poêle faites revenir la viande avec de l'huile d'olive et la pincée de sel.



Mélangez les tomates et les oignons à la viande.

- 4) Faites cuire ensemble une dizaine de minutes.
- 5) Ajouter un œuf et mélanger.
- 6) Mettez le premier rond de pâte au fond

d'un moule à tarte. Ajoutez le mélange et recouvrez du 2eme rond de pâte feuilletée que vous badigeonnez de jaune d'oeuf après avoir tracé un quadrillage au couteau sur la pâte.

7) Mettre au four 45 minutes à 170°.



KAABECHE séphana

TITRE : LA FEMSA



Temps de préparation : 8 heures

Temps de cuisson : 6 heures

Pour 8 à 10 personnes

INGREDIENTS :

1. Oignons
2. Ail
3. Sel et poivre
4. Raz el hanout (épice)
5. Tomates fraîches
6. Concentré de tomates
7. Huile d'olive

1. *Poulet ou agneau*
2. *Pois chiches*
3. *Carottes (facultatif)*
4. *Semoule (extra fine)*
5. *Levure (cube de boulanger)*
6. *Eau tiède*

PREPARATION :

1. Verser la semoule dans un récipient plat traditionnel (guesra)
2. Ajouter une demi-cuillère à café de sel
3. Diluer dans un verre d'eau tiède un cube de levure boulanger
4. Mélanger le tous et pétrir pendant 45 minutes en ajoutant de l'eau tiède de temps en temps jusqu'à ce que la pâte soit un peu élastique et devienne blanche.
5. Laisser reposer 1 heure ensuite diviser la pâte en petites boules de 2,5 cm (en se l'huilant les mains pour que la pâte ne colle pas).
6. Etaler chaque boule en crêpes et les cuire au fur et à mesure sur un plat en fonte jusqu' à épuisement de la pâte.
7. Dans une cocotte minute émincer l'oignon et l'ail
8. Faire revenir dans l'huile d'olive avec le poulet ou l'agneau
9. Ajouter : tomates fraîches, concentré de tomates , pois chiche et épices
10. Puis recouvrir d'eau et laisser cuire a feu doux pendant une heure environ
11. Couper les crêpes en petits morceaux

Servir dans les assiettes et arroser de sauce.

BON APPETITS !!!

Variante :

Si l'on rajoute du sucre lors de la cuisson des crêpes et que l'on fait un pliage, on transforme une partie de la recette en sucré (sans la sauce bien évidemment) que l'on déguste avec un café ou un thé.

QUESTION :

- *Le nom de ce plat est la « FEMSA ».*
- *Mes parents tiennent la recette de leurs parents et grands- parents.*
- *Oui, j'apprécie ce plat car il est bon et me rappelle des souvenirs.*
- *Oui, j'ai déjà plusieurs fois participé à ce plat.*



Les ingrédients

Acheter: 5 pommes; 1 pot de compote, 1 pâte feuilletée

Prendre: 1 éplucheur ; 1 couteau ; 1 plat à tarte ; les ingrédients .

Découpage

Éplucher les pommes . Couper sans 4 en lamelle
et une en copeau .



Placement

Mettre la pâte feuilletée au fond du plat a tarte
Placer les lamelles en cercle sur les extérieur et les copeau au centre .



Cuissons

Mettre au four à 210° pendant 35 min .



Il ne reste plus qu'à déguster .



Polenta :

ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de semoule de maïs (polenta)
 - eau bouillante
 - fromage rapé
- il est possible de rajouter des lardons ou dés de jambon.

recette :

Mettre dans un saladier la semoule. →

Verser l'eau bouillante.

Attente jusqu'à ce que la polenta/semoule absorbe l'eau

Ajouter le fromage (+ lardons ou dés de jambon).

Mélanger le tout.

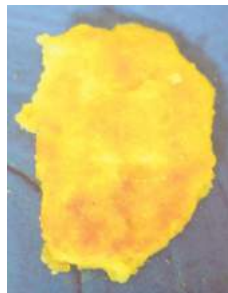
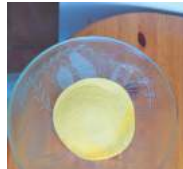
Option 1 (au four) :

Mettre dans un moule le contenu du saladier, puis enfourner à 180°C pendant 20 à 30 min.

Option 2 (à la poêle) :

Mettre le mélange dans une poêle (en morceaux ou entière), et les faire revenir.

Fin !





Les sarmales (plat roumain)

Feuilles de choux, de vigne, de betteraves, farcies de riz, viande, champignons, herbes et légumes.



Les ingrédients :

1 kg de viande de porc hachée (ou mélange porc-veau)

200 g de riz rond

300 g d'oignons

40 cl de sauce tomate

2 kg de choux (on peut remplacer par des feuilles de vigne) 1 botte de persil Poivre Sel Bouillon de poule ou bœuf

La recette

Faire tremper le riz dans de l'eau.

Etape 2

Hacher les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

Etape 3

Dans un saladier mélanger, les oignons, la viande, le riz (égoutté), la moitié de la sauce tomate, le poivre, le sel et le persil haché.

Etape 4

Bien mélanger et ajouter une tasse d'eau tiède.

Etape 5

Faire blanchir les feuilles de chou (ou de vigne).

Etape 6

Découper les feuilles de choux en carrés de 10 cm x 10 cm environ en

Etape 7

Laissant la nervure centrale de côté.

Etape 8

Mettre une petite cuillère de farce au centre, replier et rouler.

Etape 9

Couper le reste de choux en lamelles. En mettre une couche dans une cocotte en fonte, poser les sarmale dessus et recouvrir d'une autre couche de choux.

Etape 10

Rajouter les cubes de bouillon, la sauce tomate et couvrir d'eau. Laisser cuire à feu doux pendant environ 2 heures (ou 2h30 si on utilise des feuilles de vigne).



Et voilà un bon plat roumain ...

RECETE HISTOIRE

je vais vous présenter une recette typique du Portugal qui se nomme Pastei da Nata, en Français un dessert du Portugal.

Les ingrédients sont:

- 50cL de lait
- 5 œufs
- 200g de sucre
- 1 pâte feuilletée
- 35g de farine
- 3 cuillère a soupe de jus de citron
- 1 pincées de sel
- 1 gousse de vanille

ETAPES

ETAPES n°1:

-Préchauffez le four a 200-210°C

ETAPES n°2:

-Il faut faire cuire le lait dans une casserole et ajouter la gousse de vanille fendue en 2.

ETAPE n°3:

-Prendre un saladier, mettre la farine, le sucre et le sel puis mélanger.

ETAPES n°4:

-Lorsque le lait arrive en ébullition, retirer le lait du feu retirer la gousse de vanille en lui enlevant ses graines pour les mettre dans le lait.

ETAPE n°5:

-Avec la précédente préparation mélangez les deux préparation.

ETAPES n°6:

-Avec les deux préparation ajouter 4 jaune d'œufs et 1 œufs entier puis ajouter 3 cuillère de jus de citron.

ETAPES n°7:

Mélangez le tout.

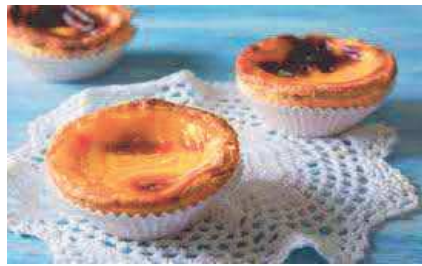
ETAPES n°8

-Étaler la pâte feuilletée dans des petits moules et avec une cuillère a soupe versez toutes la préparation dans les moules.

DERNIERE ETAPES:

-Enfourner dans le four pendant 20 minutes si besoin laisser plus de temps les pasteis de nata doivent être dorée et dans certains endroit avec un aspect de brûlé

Résultat final après la cuisson:



Maintenant je vais écrire ma recette dans ma langue natale:

Vou apresentar uma receita típica de Portugal se chamada Pastei da nata.

ETAPA 1:

-Pré-aqueça o forno a 200-210°C.

ETAPA 2:

- voce tem que cozinhar o leite em uma panela e adicione a vaguem de baunilha e dividida em 2.

ETAPA 3:

-Pegue uma saladeira, coloque a farinha, o açúcar o sal e o misture.

ETAPA 4:

-Quando o leite começar a ferver retira o leite do fogo e retira a vagem de baunilha removendo a para colocar no leite.

ETAPA 5:

-Com a preparacao anterior misture as duas preparacoes.

ETAPA 6:

-Com a preparacao anterior adicione 4 gema de ovos e 1 ovo inteiro, em seguida, adicione 3 colher de suco de limao.

ETAPA 7:

-Misture todo

ETAPA 8:

-Estenda a folhada em pequeno moldes e com uma colher de sopa despeje toda a preparacao nos moldes

UITIMA ETAPA:

-Asse o forno por 20 minutos, se necessario dexe mais tempo nata deve ser de ouro e em alguns lugares com uma apprenca queimada.

RECETTE HISTOIRE

je vais vous présenter une recette typique du Portugal qui se nomme Pastei da Nata, en Français un dessert du Portugal.

Les ingrédients sont:

- 50cL de lait
- 5 œufs
- 200g de sucre
- 1 pâte feuilletée
- 35g de farine
- 3 cuillère a soupe de jus de citron
- 1 pincées de sel
- 1 gousse de vanille

ETAPES

ETAPES n°1:

-Préchauffez le four a 200-210°C

ETAPES n°2:

-Il faut faire cuire le lait dans une casserole et ajouter la gousse de vanille fendue en 2.

ETAPE n°3:

-Prendre un saladier, mettre la farine, le sucre et le sel puis mélanger.

ETAPES n°4:

-Lorsque le lait arrive en ébullition, retirer le lait du feu retirer la gousse de vanille en lui enlevant ses graines pour les mettre dans le lait.

ETAPE n°5:

-Avec la précédente préparation mélangez les deux préparation.

ETAPES n°6:

-Avec les deux préparation ajouter 4 jaune d'œufs et 1 œufs entier puis ajouter 3 cuillère de jus de citron.

ETAPES n°7:

Mélangez le tout.

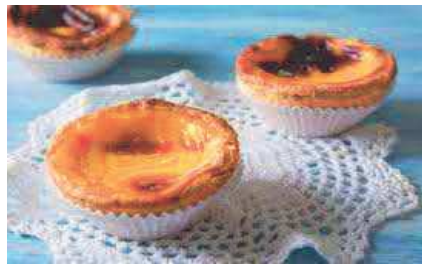
ETAPES n°8

-Étaler la pâte feuilletée dans des petits moules et avec une cuillère a soupe versez toutes la préparation dans les moules.

DERNIERE ETAPES:

-Enfourner dans le four pendant 20 minutes si besoin laisser plus de temps les pasteis de nata doivent être dorée et dans certains endroit avec un aspect de brûlé

Résultat final après la cuisson:



Maintenant je vais écrire ma recette dans ma langue natale:

Vou apresentar uma receita típica de Portugal se chamada Pastei da nata.

ETAPA 1:

-Pré-aqueça o forno a 200-210°C.

ETAPA 2:

- voce tem que cozinhar o leite em uma panela e adicione a vaguem de baunilha e dividida em 2.

ETAPA 3:

-Pegue uma saladeira, coloque a farinha, o açúcar o sal e o misture.

ETAPA 4:

-Quando o leite começar a ferver retira o leite do fogo e retira a vagem de baunilha removendo a para colocar no leite.

ETAPA 5:

-Com a preparacao anterior misture as duas preparacoes.

ETAPA 6:

-Com a preparacao anterior adicione 4 gema de ovos e 1 ovo inteiro, em seguida, adicione 3 colher de suco de limao.

ETAPA 7:

-Misture todo

ETAPA 8:

-Estenda a folhada em pequeno moldes e com uma colher de sopa despeje toda a preparacao nos moldes

UITIMA ETAPA:

-Asse o forno por 20 minutos, se necessario dexe mais tempo nata deve ser de ouro e em alguns lugares com uma apprenhia queimada.

Recette des Matzmetfleisch (boulettes de matz, pain azyne ou matzah) de mon arrière-grand-mère



Ingrédients :

Pour les boulettes :

- 1 tasse de farine de matz (se trouve dans les magasins où ils vendent du matz, par exemple chez Arax)
- 1/2 tasse d'eau
- 4 œufs
- 1/3 tasse huile d'olive ou de la moelle (c'est meilleur avec la moelle)
- sel, poivre, gingembre en poudre

Pour le bouillon :

- restes, carcasse de poulet
- eau

Recette :

- 1- Pendant ce temps, commencez à préparer le bouillon. Faites bouillir l'eau dans une grande casserole de préférence et ajoutez en même temps le poulet (la carcasse et les restes). Au bout d'une heure, filtrez le bouillon (enlevez la carcasse, les os).
- 2- Mélangez tous les ingrédients pour les boulettes dans un grand saladier.
- 3- Laissez reposer 1/2 h minimum dans le frigo/réfrigérateur.
- 4- Mettez de l'huile sur vos mains pour façonner les boulettes (petites boules qui font environ 1/4 de votre paume de main).
- 5- Jetez les boulettes dans le bouillon.
- 6- Laissez mijoter au moins 1/2 h. Vous pouvez ajouter également des carottes, des oignons, des légumes... Mais pas trop !!! Il faut laisser la place pour avoir du bouillon, c'est tellement bon !
- 7- Servir le tout ensemble chaud juste après la fin de la cuisson dans des assiettes à soupes (vous l'aurez deviné :-)

RECETTE TCHÈQUE : La Vánočka



La recette de la Vánočka a parcouru toute les générations de ma famille maternelle. Elle vient de la République Tchèque. C'est un gâteau qui se mange à Noël (Le matin du 25 décembre). Il se mange avec du beurre et du sucre glace. Personnellement je trouve ce gâteau très bon mais je n'ai jamais vraiment participer à ça réalisation. j'ai déjà vu ma mère ou ma grand-mère la faire mais je n'ai jamais tout regarder.

Recette :

Ingédients :

- 500g de farine*
- 4 cuillères à soupe de sucre roux.*
- 7g de levure boulanger*
- 150 ml de lait 1/2 écrémé tiède*
- 1/2 cuillère à café de sel*
- 50g de beurre coupé en cubes*
- 2 œufs*
- 100g de raisins secs*
- 50g de noix*
- 2 cuillères à soupe de zeste de citron et d'orange*



1- Mélanger les raisins et les zestes dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau bouillante- laisser tremper 2 heures.



Mélanger la levure, le lait, une cuillère à café de sucre et 150g de farine puis couvrir avec 1 torchon humide et laisser reposer 1 heure jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



Ajouter le reste de farine avec le sel, 3 cuillère à soupe de sucre, le beurre et les œufs. Mélanger avec un crochet. Pétrir. Couvrir avec un torchon. Laisser reposer 1 heure.



Pétrir rapidement puis ajouter les raisins, les zestes et les noix. Pétrir rapidement.



Faire 6 boudíns : 1 tresse avec 3 boudíns et une torsade avec 2.

Monter la vánočka. Superposer 1 boudín à la torsade, elle-même posée sur la tresse. Laisser reposer 30 minutes.



Four à 180°C. Cuire 30 minutes après avoir badigeonné avec du lait.





Bonne Dégustation!

Recette Ravioles au Beaufort

Ce plat n'est pas forcément un plat traditionnel mais les ravioles sont typiques du Dauphiné.

J'aime ce plat car il a du goût et qu'il est simple à faire.

J'ai déjà participé à sa préparation.



Ingrédients:

- Pour 3 personnes:
- 250 g de ravioles label rouge
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 œuf
- 65 g de Beaufort
- 135 g de crème liquide
- Sel & Poivre



Étape 1:

- Portez à ébullition 2L d'eau salée avec 1 cube de bouillon de volaille.



Étape 2:

- Plongez les plaques de raviolis entières, remuez délicatement avec une écumoire afin que les raviolis se détachent. Attention ne laissez pas bouillir. Laissez frémir 2 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire car elles sont fragiles. Disposez-les ensuite dans un plat à four.



Étape 3:

- Battez 1 œuf avec la crème liquide et le beaufort râpé, salez peu et poivrez.



Étape 4:

- Versez sur les ravioles.



Dernière étape:

- Enfournez pour environ 15 minutes à 210°C. Passer 5 minutes sous le grill pour dorer légèrement les ravioles.
- Servez sans attendre.

Recette de Makroud



- ⌋ المتوسط السميد 800g 800 g de semoule moyenne
- ⌋ البرتقال وزهر الماء من 800g 400 ml d'eau et de fleur d'oranger
- شرح القرفة من صغيرة ملعقة 1/2 1/2 cuillères à café de cannelle
- الملح من صغيرة ملعقة 1/2 1/2 cuillères à café de sel
- التاريخ معجون من 500g 500 g de pâte de dattes
- الناعمة الزبدة من كبيرة ملعقة 1 M cuillère à soupe de beurre mou
- القرفة من صغيرة ملعقة 1 M cuillère à café de cannelle
- عسل Miel

ÉTAPE 1

Cette étape doit être réalisée la veille car on doit laisser reposer cette préparation pendant une nuit. Dans un saladier assez grand, mélangez la semoule, le sel, la cannelle et le beurre fondu avec les mains jusqu'à ce que la semoule soit bien imprégnée de beurre. Couvrez et laissez reposer toute la nuit. بخلط قم ، كبير وعاء في . يقف والسماح تغطية . بالزبد السميد ترطيب يتم حتى المذابة والزبدة والقرفة والملح السميد وضحاها عشية بين .

ÉTAPE 2

Pour la préparation des makrouds aux dattes, prélevez une petite quantité de semoule, rajoutez de l'eau de fleur d'oranger et mélangez bien. الزهر ماء وأضف ، السميد من قليلة كمية خذ ، المكرم لتواريخ بالنسبة . وأخلط .

ÉTAPE 3

Ensuite, étalez la semoule au beurre de façon à former un boudin, que vous allez creuser comme un sillon tout du long avec vos doigts. مع جنب إلى جنباً الأخدود لحفر لديك ، لفة لتتشكيل السميد زبدة انتشر ثم أصابعك.

ÉTAPE 4

Insérez la pâte de dattes dans le creux et refermez. وأغلقه التجويف في التاريخ معجون أدرج.

ÉTAPE 5

A présent, aplatissez le boudin de semoule à la pâte de dattes, et utilisez un tampon spécial makrout pour obtenir des makrouds de même taille et avec un dessin identique. معجون مع السميد لفائف تسطيح الآن. الحجم ومماثلة متطابقة رسم وجعل ، التاريخ.

ÉTAPE 6

Pendant ce temps, préparez un bol avec le miel et l'eau de fleur d'oranger. مع وعاء تحضير ، الأثناء هذه في. البرتقال زهر وماء العسل

ÉTAPE 7

Une fois cuits, plongez-les makrouds dans le miel et l'eau de fleur d'oranger pendant une dizaine de minutes, puis égouttez-les. استنزفها ثم ، دقائق عشر لمدة الزهر وماء العسل في اغمسها ، طهيها بمجرد.

ÉTAPE 8

Faites refroidir les makrouds dans une boîte. مربع في الخليط تبريد.

Recette familiale

Tourte aux pommes de terre
Préparation : 25 min Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 75g de lardons
- 1kg de pommes de terre à chair fondante
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf
- 2 pâtes feuilletées
- 1 pincée de sel
- poivre

Préparation :

- 1) Pelez et lavez les pommes de terre puis épluchez les oignons et l'ail.
- 2) Coupez les pommes de terre, les oignons et l'ail en fines lamelles.
- 3) Faites revenir les lardons, les oignons et l'ail à la poêle
- 4) Mélangez ces ingrédients avec les lardons et la crème fraîche. Salez et poivrez. Vous pouvez rajouter du persil selon vos goûts.

- 5) Mettez une pâte dans un moule à tarte en laissant dépasser l'excédent.
- 6) Préchauffez votre four à 180 degrés
- 7) Garnissez le moule du mélange de pomme de terre en formant un dôme (voir photo).
- 8) Déposez ensuite par-dessus l'autre pâte pour faire un couvercle.
- 9) Soudez l'ensemble et dorez avec le jaune d'œuf.
- 10) Faîtes un trou au centre pour la bonne circulation de la vapeur lors de la cuisson.

Cuisson :

- 11) Enfournez à 180 degrés pendant une heure.
- 12) Sortez la tourte du four. Il est conseillé de servir chaud. Vous pouvez la servir avec de la salade, et c'est d'ailleurs recommandé : effectivement, il n'y a pas beaucoup de verdure dans la tourte !!!!
- 13) Et enfin, la meilleure étape et la plus importante, celle de la dégustation ! Bon appétit !



Étape 7



Bon
appétit !!!!!



Tian Méridional

Ingrédient (pour 6 personnes):

- o 4 courgettes
- o 4 tomates
- o 400g de mozzarella
- o Huile d'olive
- o Herbe de Provence
- o 4 gousses d'ails
- o Sel et Poivre

Recette :

Lavez les courgettes et les tomates.

Coupez en rondelle les 2 légumes.

Coupez une gousse d'ail en deux et frotter le plat (à gratin) avec.

Versez un filet d'huile d'olive que l'on répartit sur toute la surface du plat.

Coupez la mozzarella en fine rondelle.

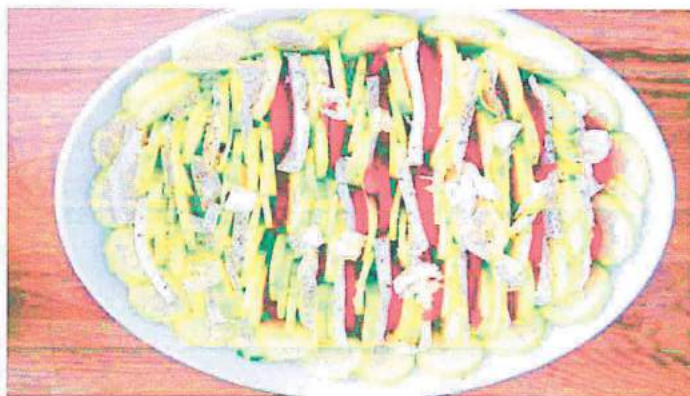
Disposez dans le plat les rondelles de courgettes, tomates et mozzarellas en alternance.

Avec les 3 gousses d'ail restantes, écrasez les et répartissez les sur les légumes.

Versez un filet d'huile d'olive pour plus de goût et ajoutez les herbes de Provence ainsi que du sel et du poivre.

Préchauffez le four à 160°C.

Enfournez entre 145° et 150°C pendant 45 à 50 minutes de manière à confire les légumes.



Raffy

Maxine

devoir en géographie

4E

Quel est le nom du plat ?

Le nom de mon plat est le flan pâtissier

De qui tes parents tiennent-ils la recette et avant eux, qui savait le préparer ?

Ma mère tient la recette de sa mère (ma grand-mère).

Ma grand-mère sait le préparer à la perfection.

Apprécies-tu ce plat et pour quelles raisons ?

J'adore ce plat parce que j'aime bien sa texture et son goût normalement je n'aime pas la vanille mais dans ce plat la vanille est excellente.

As-tu déjà participé à sa réalisation ?

C'est la première fois que je fais ce plat car normalement on le fait toujours pour mon anniversaire.

Recette du flan pâtissier

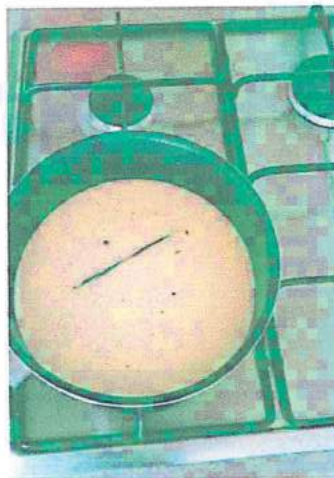
INGREDIENT :

- 100g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 5 œufs
- 1L de lait
- 70g de fécule de maïs
- 1 pâte sablée



Recette :

1) Portez à ébullition le lait avec les gousses de vanille fendues.



Pendant ce temps, battez les œufs avec la fécule de maïs et le sucre.

Filtrez le lait, puis versez-le doucement, tout en fouettant



2) Remettez la préparation à feu doux et faites-la cuire 2 ou 3 mn en remuant pour qu'elle épaississe légèrement.

3) Préchauffer le four à 180°. Garnissez de pâte un moule à tarte et versez-y la préparation. Enfournez pour 30 à 40 mn. Servez froid.



Puis dégustez-le !!

Collège Stendhal

Èlevés : DOS SANTOS FERREIRA Briza

DOS SANTOS FERREIRA Lillian

Histoire

Classe : :4D- Mme CREPIN

Canjica de Milho



Ingrédients

Portions: 16

18 épis de maïs vert

1 litre de lait

2 tasses de sucre

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de poudre de cannelle moulue



Mode de préparation

Préparation: 30 minutes> Cuisson: 35 minutes> Prêt: 1 heure5 minutes

Peler le maïs et à l'aide d'un couteau et battre les grumeaux.

Mettez les grains de maïs et le lait dans le mélangeur et mélangez bien.

Passer la courge de maïs battue à travers un tamis fin. Filtrer la pulpe avec un chiffon mince, en pressant bien pour obtenir une pulpe très fine. Réservez-le.

Mettez la courge, le lait, le sucre et le sel dans une grande casserole.

Porter la poêle à feu moyen pour cuire, en remuant constamment pour éviter la liaison, pendant environ 20 minutes.

Ajouter le beurre et laisser cuire quelques minutes de plus jusqu'à épaississement.

Verser dans des plateaux et verser la cannelle en poudre.

Réfrigérer après les vacances.

HISTOIRE DE LA RECETTE

La canjica est une délicatesse typique de la cuisine du Nord-Est. Bien que consommé toute l'année, le pic de demande pour ce dessert se produit dans la période des festivals de juin. Dans la région du Nord-Est, il est assez consommé pendant les célébrations de juin, dans lesquelles il peut être accompagné de fromage à la cannelle ou à la présure, selon le goût de ceux qui consomment.

Le sociologue Gilberto Freyre, croit que la semoule de maïs serait un héritage délicieux Tupinambás, les Indiens du Brésil, et que le mot vient du terme Tupi « acanjic ». Pour Nei Lopes (New Banto Dictionary of Brazil) l'origine est africaine et le terme qui baptise notre plaque junino provient du kimbundu, langue parlée au Congo et en Angola. Le dictionnaire voit dans le terme canjica une métamorphose de "Kanzika", épaisse pomme de terre de maïs bouilli.

Canjica est un type de bouillie faite avec des grains de maïs râpés. Dans la préparation de cette spécialité, vous prenez également du lait de vache, de la margarine, du sucre, de l'eau, du lait de coco, du bâton, de la poudre ou des bâtons de cannelle. Le plat est servi chaud ou froid.

Tradition Familial

La canjica fait partie de la tradition de notre famille. Mon grand-père était cultivateur de maïs et toutes les recettes de cette céréale sont devenues très importantes pour la nutrition et la tradition familiale. Nous mangeons de la canjica principalement au mois de juin, quand le maïs est produit, et c'est aussi le mois des fêtes traditionnelles dans le nord-est, région où ma famille vit jusqu'à aujourd'hui.

Recette des bricks au thon



Ingrédients :



1 oignon



10 feuilles de brick



280 g de thon au naturel



3 oeufs



30 g de persil haché frais



3 cuillères d'huile d'olive



1 citron



Poivre



Préparation :

Tout d'abord, hacher l'oignon et le faire revenir à l'huile.
Il sera ensuite incorporé à la farce avec le persil.

Ensuite, préparer la farce : égoutter le thon et l'émietter puis incorporer, les œufs, le jus du citron pressé, l'oignon, le persil et poivré. Rajouter un peu de fromage Saint-Moret pour que la brick soit plus onctueuse.

Pour préparer les bricks au thon, il faut bien veiller à couper les bricks en triangle.

Farcir chaque brick de cette farce et les refermer avec du blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Cuisson :

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et déposer les bricks à cuire.

Après cuisson, les déposer sur du papier type « sopalin » et ainsi supprimer le trop plein de gras.

C'est prêt ! Miam !

Vous pouvez les déguster avec une salade assaisonnée de citron et d'huile d'olive.

Devoir Maison d'Histoire Géographie

Colombo(curry)

Origine et Ingrédients : pour un Colombo maison il faut des pilons de poulets, onion, ail, ciboulette, massalé (patte de Colombo épice antillaise), patate, sel, cumin, de l'huile d'olive et un citron le Colombo est un plat originaire des Antilles.

ÉTAPES:

1er étape : nettoyer le poulet (enlever le gras et la peau)

2eme étape : dans un bol mettre les pilons, le sel et le massalé puis mélanger le tout et laisser reposer 1heure (1kg de pilons de poulet environs une cuillère à soupe de sel)

3eme étape: coupé en petit dés l'ail l'onion la ciboulette

4eme étape : faire chauffer une casserole avec 2 cuillères à soupe d'huile puis ajouter l'ail l'onion mélanger jusqu'à coloration ensuite rajouter une cuillère à café de cumin moulu et de ciboulette mélanger et verser les pilons puis recouvrir vite (laisser les épices imprégné les pilons de leurs odeurs 1 min)

5eme étape : mélanger le tout puis verser un verre d'eau et laisser cuir 2 à 3 min en recouvrant sur un feu moyen attendre les 3 min mélanger le poulet et le recouvrir d'eau à feu fort ensuite éplucher les patate (3 à 4 patate) couper les en 2 puis quand le Colombo commence à bouillir ajouter les patates laisser les cuir pendant 5min toujours à feu fort (si besoin rajouter de l'eau) puis faire cuire à feu doux pendant 30 min et pensais à rajouter de l'eau si besoin

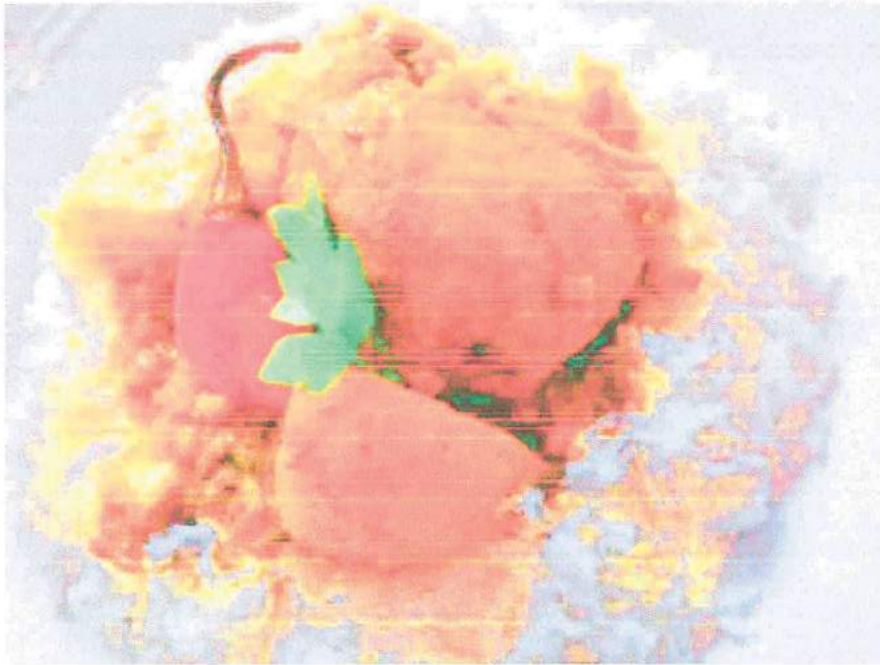
6eme étape: après les 30 min rajouter du sel selon vos goût remuer délicatement le Colombo et laisser mijoter à feu très doux jusqu'à ce que les patates soient cuites et vérifier si le poulet est cuit aussi

7eme étape : rajouter un citron presser 2 min avant d'éteindre le feu, pendant la cuisson du poulet faire cuire du riz blanc, enfin servir le tt

Bonne appétit !!!!

Réponses aux

questions:



Le nom du plat traditionnel de la famille est le Colombo.

Ma mère tient ce plat de ces parents qui eux même le tiennent de leurs parents

J'adore ce plat car ma mère le cuisine

bien. Je n'ai jamais participé à sa réalisation.

Curry de saucisses

Ingrédient :

4 saucisses fumées

4 oignons

3 gousses d'ail

Curry

8 tomates bien mûres

Ris basmati

Etape 1

Couper les oignons et les saucisses

Etape 2

Faire griller les saucisses dans de l'huile d'olive. Quand elles sont bien grillées, ajouter les oignons et réduire un peu le feu. Pour que les oignons fondent bien et saupoudrer de curry

Etape 3

Rajouter les tomates pelées

Etape 4

Laisser mijoter jusqu'a ce que les tomates soit fondues

Etape 5

Rajouter un peu d'épice à la fin et ajouté le ris . (on peut aussi ajouté des lentilles)



Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen:

500 g Knödelbrot oder Brötchen – ¼ l warme Milch – 3 Eier – Salz – 1 Prise geriebene Muskatnuss – 1 Zwiebel – 1 Bund Petersilie – 2 Esslöffel Butter.

Etwa 2130 Joule/510 Kalorien pro Person

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 20 Minuten

Garzeit: 15–20 Minuten



*Wenn kein Knödelbrot erhältlich ist, die Brötchen in dünne Scheiben schneiden.

*Das Knödelbrot in einer Schüssel mit der warmen Milch übergießen. Die Eier dazuschlagen, mit Salz und dem Muskat würzen.

*Die Zwiebel und die Petersilie feinhacken. Die Butter in einem Pfännchen zerlassen. Die Zwiebel und die Petersilie darin anbraten. Den Pfännchen Inhalt zu dem Brotteig geben, alles gut vermengen und 20 Minuten zugedeckt stehen lassen.

*Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit nassen Händen Knödel formen, in das Salzwasser legen und 15–20 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Boulettes de pains

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g de pain coupé en fines tranches ou de petits pains – ¼ l de lait chaud – 3 œufs – du sel – 1 pincée de noix de muscade râpée – 1 oignon – 1 bouquet de persil – 2 cuillères à soupe de beurre.

Environ 510 calories par personnes

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de repos: 20 minutes

Temps de cuisson: 15–20 minutes



* Si le pain prédécoupé en fines tranches n'est pas disponible en magasin, couper soi-même les petits pains en fines tranches.

* mettre le pain (pré-)découpé en fines tranches dans un saladier et verser du lait chaud par-dessus. Ajouter les œufs, assaisonner avec du sel et de la muscade.

* Hacher finement l'oignon et le persil. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Y faire revenir l'oignon et le persil. Ajouter le mélange à la pâte à pain, bien mélanger le tout et laisser reposer pendant 20 minutes, en couvrant le saladier avec un torchon.

* Porter de l'eau salée en grande quantité à ébullition. Former, avec des mains aspergées d'eau, des boulettes (Knödel), les disposer ensuite dans l'eau salée et laisser mijoter pendant 15–20 minutes à feu doux.

Les tomates farcies

Bonjour, aujourd'hui je vais vous donner la recette d'un plat que j'affectionne particulièrement.

Je n'ai pas participé à sa réalisation mais je vous le présente quand même.

Ce plat est cuisiné chez toute ma famille lors de fête ou de soirée.

Temps de préparation : 15min

Pour une douzaine de tomates farcies :

- 1 kg de **chair à saucisses**, assaisonnée
- 12 **tomates**
- 1 bouquet de persil
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de riz

Préchauffez le four à 180° C.

Lavez les tomates. Découpez un chapeau et videz-les (à l'aide d'une cuillère parisienne, c'est plus facile).



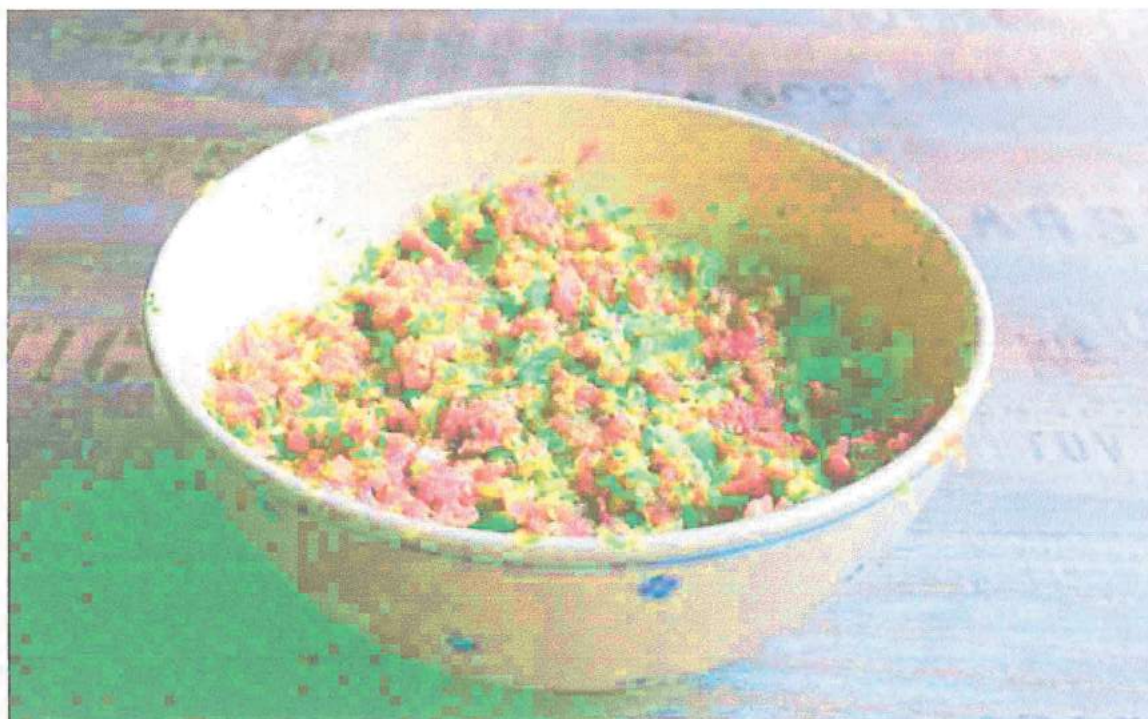
Tomates évidées

Pelez ail et oignon, lavez le persil. Mettez le tout dans le robot et hachez assez fin.



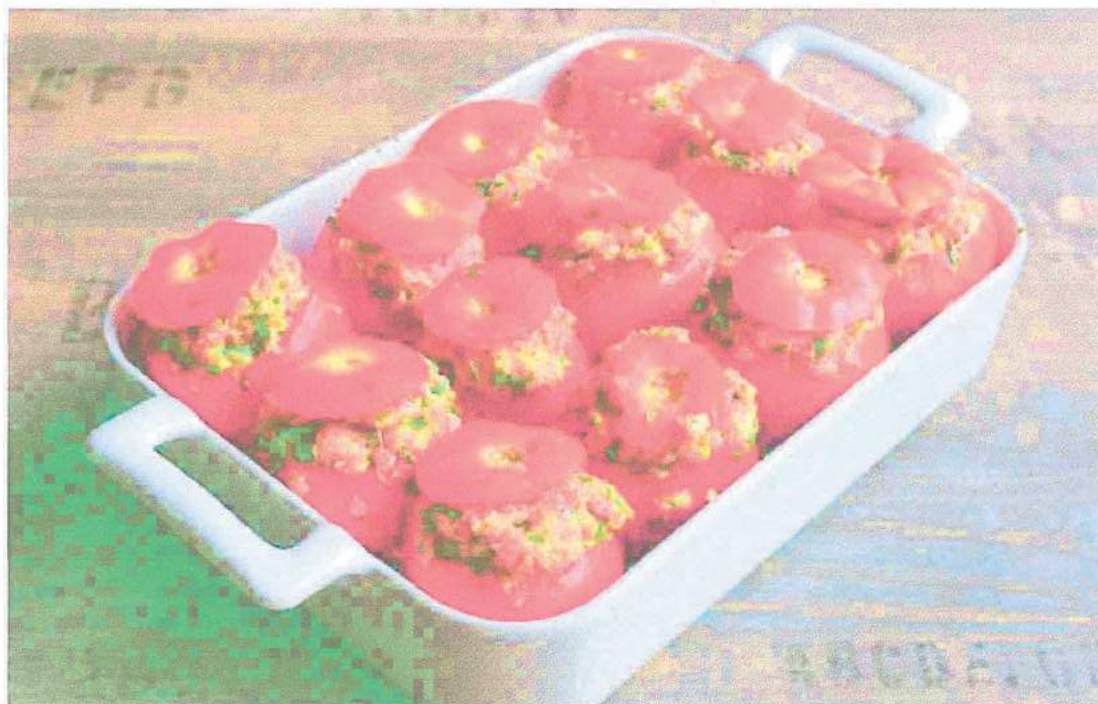
Mélange ail oignon persil

Mélangez la préparation persillée à la chair à saucisse.



Farce

Dans chaque tomate évidée, disposez quelques grains de riz (il absorbe le jus) puis garnissez de farce.



Tomates farcies (avant cuisson)

Enfournez pour 50 minutes de cuisson.



Maintenant, vous pouvez déguster !!!

Grillon Zoé 4^E

Recette : La Quiche Lorraine

Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 300 g de lardons
- 50 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- Sel
- Poivre
- 10 cl de lait

- Battre ensemble les oeufs et la crème, saler et poivrer. Ajouter ensuite le lait.



-Dérouler la pate dans un moule a tarte.



- Répartir les lardons sur la pâte



-Verser le mélange sur les lardons



-Enfourner à 200 °C pendant 30 minutes.
Laisser refroidir et déguster !



La quiche lorraine est faite de générations en générations dans notre famille.

J'apprécie ce plat car il me rappelle des souvenirs.

C'est souvent ma grand-mère qui la prépare quand nous allons en Lorraine mais j'aime aussi en faire de temps en temps.

RECEPT ČEVAPI

Čevapi i pljeskavice omiljene su mesne delicije bez obzira na uzrast ili gurmanski «staž»no koliko god bile česti gosti naših tanjira ili možda baš zbog toga ,njihovih priprema često je predmet rasprava.

Naslaganja se uglavnom odnose na vrstu korištenog mesa i upotrebu određenih dodataka,međurim i ako neki tvrde suprotnu «pravi» recept za čevape i pljeskavice ne postoji osim nekih osnovnih pravila, koloko vrsta sastojaka zapravo ovise o ukus.



Kakvo meso odabrati

Priprema čevapi pljeskavice je vrlo slična a prvi korak je svakako odabir mesa.Čevapi se tradicionalno pripremaju od junetine i ovčetina ili junetine i janjetine,no danas su mnogo popularnije oni pripremljeni isključivo od junetine radi blažeg ukusa.Za koju god kombinaciju se odlucili, gumani će

uglavnom paziti da u smjesi prevlado junetini i da je meso s prednjeg dijela junetina i da je meso s prednjeg dijela, životinje, odnosno, odabrati će ono s vrata,lopatice ili rebra, meso je uputno 2x smijesiti.

Tajne smijese je u jednostavnosti

Lako se često smatra kako ukusni čevapi i pljeskavicesadrže mnogo različitih,tajnih sastojaka », ključ je zapravo u jednostavnosti.

Tako glavne i gotovo jedine dodatke mesu čine crveni luk, bijeli luk, so i biber. Na svakih 0,5kg mesa dodaje se otprilike 1glavica crvenog luka, nekoliko ražnjeva češnjaka,1 kašikica soli ½ kašikica bibera, no omjer se mogu prilagodi ukusu.

Luk i češnjog bitno je sitno nasjeckati kako bi otpustili sokove obradi u električnoj sjeckalici, a smijesu svih sastojaka trebalo bi rukama mijesiti oko 10 min, dok se de dobije kompaktnu ujedaćena masa.

Ukoliko je potrebno smijesi se može dodati i malo vode, a ½ kašikica sode bikarbone na 0,5kg mesa dat će dodatnu prozračnosti .Nedolja smijesi se može pridruziti i malo juneceg loja a pikantnim sis cevapima dodaje se u usitenja suha ili svijeza ljuta paprika. U svakom slucaju ,prije oblikovanja cevapa ili pljeskavica .Smijesu je potrebno ohladit minimalno vrijeme u meso ce prodrijet i dodani zacini. Kako bi

sto bolje probirilo okuse i minse dodataka , neki savjetuju i da meso odstoji u frizderu preko noci ili cak 48h.

Trikovi za oblikovanje

Za cevape , mesina smijesa se treba formirati u male valjke nesto deblje od debljina prsata duzina 5-50g a iznimku cine banjalucki cevapi koji se nakon oblikovanja „spajaju u pločice » jedinu pločicu obično čine 5 manjih čevapa. Što se tice pljeskavica, one se one se oblikuju u kružne oblike prozvoljenog provjera a preporucuje se da im deblina ne prelazi 15 cm.

Dakle, tačne dimencije ovise o ukusu , medzutim jako je bitno da je mesna smijesa dobro samljena. Upravo iz tog razloga čevapi se često oblikuje uz pomoć napravo za izradu kobasica, a poslužit moze i jednokratne plasticne dresir vračice ,koje u slasticarnoj sluze za ukrasavanje kremom. S druge strane za pljeskavice se obicn prvo oblikuje u kompaktne kuglice koje se zatim spljoste rukama ili dvijema kuhinjskim doskama oblaženim prijanajucom pljeskavicom

PRIJATNOOOO !!!!!!!



Traduction en français

Cevapi et des hamburgers sont des plats de viande préférés quel que soit l'âge ou gastronomique « stage », mais aussi longtemps que vous étiez invités fréquents de nos assiettes ou peut-être à cause de cela, la préparation leurs est souvent l'objet de débats. Sont principalement liées désaccords au type de viande et l'utilisation de certains additifs, après si une recette « réelle » Censérment en face de Cevapi et des hamburgers là-bas, sauf quelques règles de base, les types combien d'ingrédients dépendent réellement du goût.

Chili con carne

pour

6 personnes:

préparation: 1h30 - 2h00

de poulet

(900g/grosse conserve)

ingrédients: -3 blancs

-tomate pelée

-maïs (400g/moyenne conserve)

-haricots rouges (800g/grosse conserve)

-

carottes (6/8)

-1

poivron

-mélange d'épices (coriandre, cumin, laurier,

tajin)

-2

oignons

-ail

-tortilla de blé/maïs

-emmental râpé

(-piment en poudre)



préparation:

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les blancs de poulets en petits morceaux, ensuite les faire revenir, puis les mettre dans un bol à part.

Faire revenir l'ail avec de l'huile.

Eplucher et couper les carottes en rondelles puis les faire cuire

Puis quand les carottes sont presque cuites il faut rajouter les oignons et les poivrons couper en petits dés.

Ensuite mettre les tomates pelées, le maïs, les haricots rouges et le petit mélange d'épices (plus le piment en poudre).



Mettre les tortillas au four puis les sortir quand elles sont chaudes mais pas griller (croustillantes)

Mettre la préparation sur la tortilla

puis déguster!



Ma mère et mon père savent le préparer mais ils ne tiennent pas cette recette de leur parents mais de eux. J' ai habiter trois ans au Mexique donc ils on revisiter le vrai chili con carne à leur façon.

En ce qui me concerne j adore ce plat.Oui j ai déjà participé à sa réalisation.

Plat familial Papamassala

L'histoire de ce plat :

Le papamassala est un mélange d'épice fait par mon papa se composant d'une grande diversité d'épice Indien. En voyageant mon papa a eu un engouement pour les épices , et il a pris plusieurs épices qu'il aimait pour en faire un plat au poulet au riz et à la bananes plantin.

Préparation du mélange d'épice :

Les épices qui composent ce plat sont : l'ail semoule, l'échalote déshydraté, du garam massala, de la tomate confite, du cumin, et du Fish massala. Mettre ses épices dans un mixeur jusqu'à que cela fasse une poudre. Puis mettre le mélange dans un bocal.

Autre ingrédient :

Poulet, bananes plantin, riz, brique de lait de coco, purée de tomate.

Préparation du poulet :

Couper du blanc de poulet en petits cubes puis mettre tous ses petits cubes dans un saladier.

Couper de l'ail frais et du gingembre en fines lamelles et mettez le tout dans le saladier. Presser un demi citron dans le saladier et verser autant d'huile que vous avez mis de citron. Rajouter poivre sel a se mélange. Puis insérer une bonne cuillère à soupe de papamassala.

Mettre un film plastique au-dessus du saladier. Et laisser mariner le plat pendant deux jours au Frigidaire.

Annexe :

Pendant ce temps faire cuire aussi quelques bananes plantin dans une casserole avec de l'eau et en morceaux.

Finition du plat :

Sortir le poulet du frigidaire et mettez-le dans une poêle. Faire revenir le poulet à la poêle jusqu'à qu'il soit dorée puis le sortir de la poêle et le laisser reposer à coter pendant la préparation finale.

Mettre une carotte coupez en petit morceaux à cuire dans le reste de sauce de papamassala rajouter une cuillère à soupe de papamassala et rajouter huile sel poivre sur la carotte.

Quand les morceaux de carottes sont mous rajouter de la purée de tomate et remélanger le tout.

Une fois que vous voyez que l'huile sort de la tomate rajouter une brique de lait de coco. Baisser la température pour que ça ne bouille pas. Remettre le poulet dans la poêle avec la sauce et les carottes et rajouter aussi les bananes plantin que vous avez préalablement faites cuire. Une fois le tout bien mélanger vous pouvez servir se plat avec du riz.

Quel genre de viande à choisir ?

La préparation des hamburgers est très similaire et la première étape est choisir la viande. Cevapi traditionnellement préparé à partir de bœuf et de mouton ou de bœuf et de l'agneau, mais aujourd'hui ils sont plus populaires qu'ils cuisent exclusivement de bœuf travaille goût. Pour doux quelle que soit la combinaison est décidée, sera généralement considéré que le mélange de domination et de la viande de bœuf de l'avant du bœuf et la viande de l'avant des animaux, par exemple, il choisira le port, les nervures ou ailettes, la viande est conseillé 2x sourire.

Les secrets du rire sont dans la simplicité

On pense souvent que le bon cevapi et stek hache contiennent beaucoup d'ingrédients différents et secrets", la clé est en réalité dans la simplicité.

Ainsi, les principaux et presque les seuls ajouts à la viande sont l'oignon rouge, l'oignon et le poivre. Pour chaque viande de 0,5 kg environ a été ajouté 1gavica l'oignon, l'ail quelques crachats, 1 cuillère à café de sel ½ cuillère à café de poivre, mais le rapport peut être le goût ajuster .

Les oignons et que une part il est important de hacher finement à pardonner le traitement du jus dans le robot culinaire et sourire tous les ingrédients doivent être les mains pétrir environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit de masse compacte presque la même.

Si les sourires nécessaires peuvent ajouter un peu d'eau et ½ cuillère à café de bicarbonate de soude à 0,5 kg de viande donneront respirabilité supplémentaires. Nedalja sourires peuvent se joindre et peu de suif de bœuf et stek hachée sis épicée ajoutée faire du poudre de piment facile à sec ou frais dans tous les cas, avant la formation d'un sirop ou d'un hamburger, l'odeur doit être refroidie un minimum de temps pour que la viande puisse pénétrer et être ajoutée au milieu. Afin de mieux goûter les saveurs et les minéraux, certains conseillent également que la viande soit placée au réfrigérateur durant la nuit ou au moins 48 heures.

Pour les cevapes, le mélange de mailles doit être formé en petits rouleaux légèrement plus épais que l'épaisseur de la buste de 5-50g, à l'exception des tubes de ville de banjaluca qui, après la formation des "cravates", sont composés de 5 plus petites. Comme pour le hamburger, ils sont façonnés en formes circulaires de la vérification autorisée et il est recommandé que leur épaisseur ne dépasse pas 15 cm.

Par conséquent, les dimensions exactes dépendent du goût, cependant, il est très important que le mélange de viande soit bien adapté. Pour cette raison, le cevapi est souvent formé à l'aide d'une machine de préparation de saucisse, et un vêtement de pansement en

plastique unique peut être utilisé, qui de manière crémeuse est utilisé pour décorer la crème. D'autre part, pour stec hachée, il est généralement d'abord formé en boules compactes, qui sont ensuite pliées avec des mains ou deux planches de cuisine habillées avec un hamburger agréable

2 RA
1A : amada com 1A
4.6

Cammoli Siciliani

Ingredients

Les Rouleaux

- 250g de farine
- 2 oeufs
- 50g de beurre
- 40g de sucre glace
- 1 cuillère à café de cacao
- 1 cuillère à café de cammelle
- 10ml de Marsala
- 1 pincée de sel

Pour emilax

- 1 cercle de 60 x 3 cm
- Huile de friture

La crème à la ricotta

- 300g de ricotta
- 175g de sucre glace
- 50g de pépites de chocolat

Le décor

- Sucre glace
- pépites de chocolat
- pépites caramélisées
- distache com cassées
- Fruits confits

↓ Résultat final



Préparation

LA PRÉPARATION

Les rouleaux

Dans la cuve d'un robot, battez tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien lisse et homogène. La pâte doit pas coller. Réservez 30 min à 1h au frais.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (n'ajoutez pas trop de farine) sur une épaisseur d'environ 2 mm et emportez-pieces des cercles de 6cm (petits cannoli) ou 9cm (grands cannoli).

Beurrez vos rouleaux en inox et enroulez les cercles de pâte. Collez les extrémités de pâte avec un peu d'eau.

Plongez les rouleaux environ 1 minute dans l'huile de friture chaude. La pâte doit être bien dorée. Déposez vos rouleaux sur du papier absorbant afin d'enlever l'excédent d'huile. Retirez les rouleaux en inox.

La crème à la ricotta

Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet la ricotta avec le sucre glace.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Le montage

À l'aide d'une poche à douille, garnissez les tubes de pâte frite avec la crème à la ricotta. Trempez les deux extrémités dans un petit bol de pépites de chocolat ou de pistaches concassées. Vous pouvez également rajouter 1 ou 2 morceaux de fruits confits.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Oui j'ai déjà vu ces plats
MA MEËRE ELLES LES A DÉJÀ FAIT CES PLATS
OUI J'AI DÉJÀ GÔTÉE CES DEUX PLATS, MAIS C'EST PAS
TRÈS BON.

deborah
LA TRINIDADE GUNHA
4.6

ARAMCIMI

Boulettes de riz farcies sicilienne

INGRÉDIENTS/pour 4 personnes

- 500g de riz Arborio (riz rond pour le risotto)
- Une dose de safran
- Un oignon
- de l'ail haché
- du beurre
- 2 œufs
- Une mozzarella (en petits cubes de 1cm de côté)
- 50g Parmesan râpé
- 250g de bœuf haché
- 150g de petites pois frais cuits
- 200g de coulis de tomates
- huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation 30m

Cuisson 30m

Résultat final →



Réparation / Arancini bûchettes de riz farcies siciliennes.

9/5/21
97

1 Préparez une bolognaise / ragoût : faites cuire la viande dans une poêle sans ajout de matière grasse (sauf si votre poêle accroche beaucoup). Lorsque la viande est cuite, ajoutez le vin et laissez entièrement réduire. Versez la sauce tomate. Baissez le feu, et laissez mijoter la sauce jusqu'à ce que la quasi totalité de l'eau soit évaporée. En fin de cuisson, rajustez assaisonnement, ajoutez les petits pois et laissez refroidir.

2 Préparez le riz : faire revenir l'oignon émincé finement dans le beurre, ajouter de l'eau bouillante salée et le riz. Attention, on ne cuit pas le riz comme un risotto. Le riz rond va en grande partie absorber et se gorgier d'eau, mais il faut en prévoir suffisamment (le riz sera ensuite égoutté). En fin de cuisson (il reste alors peu d'eau) ajoutez la dose de

safran, mélangez et égouttez le riz, laissez refroidir. Une fois le riz froid, ajoutez le parmesan râpé, les jaunes d'œuf, poivrez et mélangez le tout à la cuillère en bois.

3 Maintenant, l'étape cruciale : formation de la boule de riz ! J'ai une petite astuce pour se faire : utilisez un papier aluminium. Dans un premier temps, jugez la quantité de riz que vous mettrez dans le papier alu, posé sur votre main (la boule doit tenir dans votre main). Formez un puits dans le riz, ajoutez un peu de ragoût et un carré de mozzarella. Le riz, sur les côtés, doit légèrement dépasser.

4 Refermez délicatement le riz avec le papier aluminium en serrant bien. Rajoutez un peu de riz sur le dessus s'il en manque. On ne doit pas voir l'intérieur de l'arancine. Refermez le papier alu et formez la boule. Recouvrez et posez dans une assiette de chapelure. Recouvrez entièrement. Recommencez pour la seconde arancine...

Pour finir

Dans une friteuse ou wok, versez une grande quantité d'huile (plutôt de l'huile d'olive, mais vous pouvez utiliser l'huile d'arachide) faites frire 3 arancini à la fois maximum pour ne pas refroidir l'huile. Personnellement, je n'ai ni friteuse ni wok, à la poêle cela marche aussi, mais le risque de brûlure (projection d'huile est assez présent ! Et on repeint la cuisine au passage !). Lorsque les arancini ont pris une couleur dorée, égouttez-les et mettez-les sur un papier absorbant.

Histoire :

Bonjour, je vais vous présenter un plat de mes origines (tun) et vous montrer la recette des Soukourns à la rose.

RECETTE :

ingrédients :

- 4 cuillères à soupe de gélatine en poudre.
- 450 g de sucre
- 50 g de fécule de maïs
- 3 cuillères à soupe d'eau de rose.
- 1 goutte de colorant alimentaire rose.
- huile végétale
- sucre glace et fécule de maïs.

recette :

- 1) Dans une grande casserole, mettre la gélatine, le sucre, la fécule de maïs et l'eau de rose.
- 2) Verser 85 cl d'eau et porter à ébullition à feu doux, tout en remuant constamment.
- 3) Laisser ensuite bouillir 45 minutes sans jamais remuer.
- 4) Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire et bien mélanger.
- 5) Retirer en suite la casserole du feu.
- 6) Huiler un moule $15 \times 15 \times 2,5$ cm et y verser la préparation.
- 7) Laisser refroidir puis laisser 24 heures au réfrigérateur.
- 8) Sortir le moule du frigo puis, dans un bol, tamiser en même temps le sucre glace (50g) et la fécule de maïs (20g).
- 9) Découper les Soukourns en carrés et saupoudrer sur toutes les surfaces de ce mélange.
- 10) Déguster !



Pendant les grandes occasions, mon père prépare traditionnellement la salade Olivier. La salade Olivier est une entrée que mon père tient de sa ^{mère} qui tient de sa mère, qui tient de ses parents est... La salade Olivier a été inventée par un cuisinier français Lucien Olivier (XIX^{ème} siècle) qui a déménagé en Russie. J'aime bien ce plat parce que j'aime son goût. J'ai participé à la réalisation de la salade Olivier, c'est un travail long et assez simple. Voici la recette (pour 6 pers):

ingrédients:

2 bettes, 3 pommes de terre, 2 œufs, petits pois, 2 oignons verts, 20g de saucisson, crème fraîche (150g) et mayonnaise (150g).

fabrication:

Bouillir les bettes, pommes de terre, œufs et petits pois.

Après que tout soit bouilli, couper en petits cubes tous les ingrédients et les oignons en rondelles. Ensuite mettre le tout dans un bol et mélanger avec la crème fraîche et la mayonnaise (mélanger légèrement).

Sauce Bolognaise
pour sept personnes
façon Mère Nivra

- Viande hachée
- Oignon
- Huile
- Carotte
- champignon (facultatif)
- branche de Céleri
- coupé en petit morceaux
- Une boîte de tomates
pelées.
- concentré de tomate.

Les pâtes maison
pour 7 personnes
façon Mère Nivra

- 650 g de farine
- Une pincée de sel (fin)
- 7 œufs
- pétrir la pâte
pour en faire une
balle compacte
- Laisser reposer 3 quart d'heure
- aplatir la pâte
jusqu'à obtenir une pâte très fine
- couper en l'amelle
- sécher les pâtes
- cuire une minute

Fin

RECETTE DE CHORBA (ALGERIENNE)

شوربا

Étape 1: Premièrement, mettre les pois-chiches à tremper dans un grand volume d'eau (la veille). Le jour de la recette, les égoutter et réserver.

Étape 2: Deuxièmement, épluchez les légumes et couper les en dés grossiers.

Étape 3: Coupez la viande en petits morceaux. Dans une grande cocotte, faite chauffer l'huile d'olive et faite caraméliser la viande en 2 minutes de chaque côté.

Étape 4: En parallèle, pelez et émincer l'oignon. Râpez les tomates.

Étape 5: Ajoutez tous les légumes, les tomates et l'oignon puis laissez revenir 5 minutes.

Étape 6: Ajoutez toutes les épices, salez et poivrez.

Étape 7: Ciselez la coriandre et verser la moitié dans la cocotte avec les légumes et la viande. Réservez le reste pour la décoration.

Étape 8: Ajoutez 1,5 litres d'eau dans la cocotte et faites mijoter votre chorba algérienne à feu fort durant 20 minutes.

Étape 9: Ajoutez le concentré de tomates, les pois chiches et vermicelles et rectifiez l'assaisonnement.

250g d'agneau/mouton	3 tomates	2 carottes
1 carotte	1 navet	2 oignons
2 branches de céleri	100g de pois chiches	40g de vermicelles
2 cuillère à soupe de concentré de tomate	5cl d'huile d'olive	
1 cuillère à café de coriandre	1 cuillère à café de paprika	
1 cuillère à café de ras el hanout	2 branches de coriandre fraîche	
Sel	poivre	

INGREDIANT ↑

- Le plat vient d'Algérie. Du moins ça dépend les chorba car il en existe plusieurs différents.
J'ai déjà vu la préparation grâce à ma mère et ma famille

Vae
L'empereur

Devoir: Évoquer le plat
traditionnel que la famille
prépare

4^{ème} E

- Le nom de ce plat est la taboulé Syrien.
- J'apprécie ce plat car il est très ~~acide~~ ~~très~~, mais à ne pas manger si l'on a des afters.
- J'ai déjà participé à sa réalisation ~~deux~~ en trois fois.

Pour le préparer:

- 1- Environ 100 g de boulghour fin à humidifier avec deux citrons pressés.
- 2- 4 à 5 tomates à couper en très petits dés.
- 3- 2 bottes de persil à couper en morceaux très fins.
- 4- 2 pincées de sel.
- 5- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 6- mélanger le tout et dégustez...

ATSADACHANH Thipphakone

Leçon 10

Les vermicelles sautées

(pour 5 personnes)



Matière

- 400 g de vermicelle (magasin asiatique)
- 3 œufs
- 200 g du porc
- Gignion frais

Ingédients

- 3 cuillère de porc aux caramel
- 1 cuillère de champignon sauce
- 2 cuillère de Oyster sauce
- 1 cuillère de Soya sauce
- $\frac{1}{2}$ cuillère de poudre (Ajinomoto)
- 500 ml l'eau
- 4 cuillère de sucre
- 3 cuillère de l'huile
- $\frac{1}{2}$ cuillère du café de sel.

Recette

- Rendre les vermicelles est trempé dans l'eau pendant 1 heure, puis enlever l'eau.
- Battre des œufs dans un bol et ajouter un peu du sel, bien mélanger et ensuite, aller griller, si qu'il est bien cuit, attendre qu'il refroidit et couper en petit morceau.
- Couper du porc en petit morceau et mélanger avec (1 cuillère du café) de Oyster sauce et Soya sauce, puis fait sauté si qu'il est bien cuit et enlever mettre dans un bol.

- Couper d'oignon un peu près 1 cm et mettre dans un bol.
- Amener tous les ingrédients mettre sur le bol et bien mélanger. Mettre une casserole sur le feu moyen, puis rajouter les ingrédients dans une casserole laisser bouillir, quand c'est bouillant rajouter les vermicelles, puis bien mélanger. Mélanger doucement jusqu'à ce que l'eau sèche, puis enlever mettre dans une assiette.
- Rajouter du porc qu'on fait avant mettre sur les vermicelles, l'œufs mettre sur les porc et les oignons frais mettre sur les œufs.

Voilà.

Recette du Kimchi (김치)

Le Kimchi est le plat de base de la cuisine coréenne. Il me tient à cœur car dès que je me sens mal, ma mère m'en prépare et vu que je suis une grande fan de la cuisine coréenne et de la Corée (durad) en général, ça me remonte toujours le moral.

Le temps de préparation sera d'environ 30 minutes. Après cela, il sera nécessaire de patienter 4 à 5 jours.

Pour cette recette il faudra :

- 2 Kg de chou chinois
- 2 poireaux
- 1/2 navet long
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de gingembre frais rapé fin
- 1 ou 2 cuillères à café de sauce de poisson
- 1 cuillère à soupe de piment rouge haché
- 1 cuillère à soupe de sésame grillé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 100 à 160 g de gros sel

Préparation :

Couper le chou en lamelles dans le sens de la longueur et mettez-les dans un saladier rempli d'eau tiède et salée. saupoudrez le chou de gros sel (à mettre en chaque feuille)

Laissez reposer et dégorger pendant une nuit.
Le lendemain rincez les lamelles de chou à l'eau et égouttez-les.

Dans un autre saladier : coupez le navet et les poireaux en fines lamelles d'environ 5cm.
Mélanger les ingrédients pour faire la pâte d'épices : gingembre, piment rouge, ail, sucre, et sauce.
Il faut tout éplucher ou raper afin de faire de la pâte. Étaler cette pâte entre les feuilles de chou. Déposer le tout dans un récipient puis mettre du sesame grillé. Placer un couvercle ou une assiette sur le récipient, ou fermez-le hermétiquement. Il faudra attendre 4-5 jours pour que le Kimchi fermente.

Emma
ANCERY
1^{er}D

Recette familial

Comme dans ma famille le sucre est beaucoup plus apprécié et a beaucoup plus de succès, on se transmet de générations en générations des desserts plus sucrés les uns que les autres. Celui que j'ai décidé de vous présenter ~~se~~ s'appelle le Gâteau Rose. Cette recette vient de mon arrière grand-mère qui la transmet à ma grand-mère qui la transmet à ma mère et voilà que maintenant c'est moi qui apprend encore à la faire. J'aime plus que tout ce dessert qui est l'un de mes préférés car sa couleur est juste génial et il est très consistant (une bouchée suffit à être calé). Il est long à préparer mais ne se cuit pas, j'aime quand même bien participer à sa réalisation !

Ingrédients nécessaire pour 6 personnes :

- 30 biscuits roses de Reims
- 80 g de sucre
- 125g de beurre ramolli
- 1 verre de lait
- 200 g d'amande en poudre
- 4 jaunes d'œuf

Préparation :

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sucre.
- Battre les jaunes et verser lentement le lait chaud en tournant pour obtenir une crème consistante.
- Faire prendre doucement sur le feu sans laisser bouillir.
- Laisser refroidir
- Réduire les ~~gâteaux~~ biscuits roses en poudre

- Mélanger le beurre avec la poudre d'amande et y incorporer les morceaux de biscuits cassés.
- Ajouter la crème refroidie et mélanger.
- Mettre dans un moule et placer 12h au réfrigérateur.

~~Ensuite pour~~

Vous pouvez maintenant déguster ce délicieux gâteau avec de la crème anglaise si vous le souhaitez.

Bonne dégustation !