

RECETTES DU MONDE ENTIER

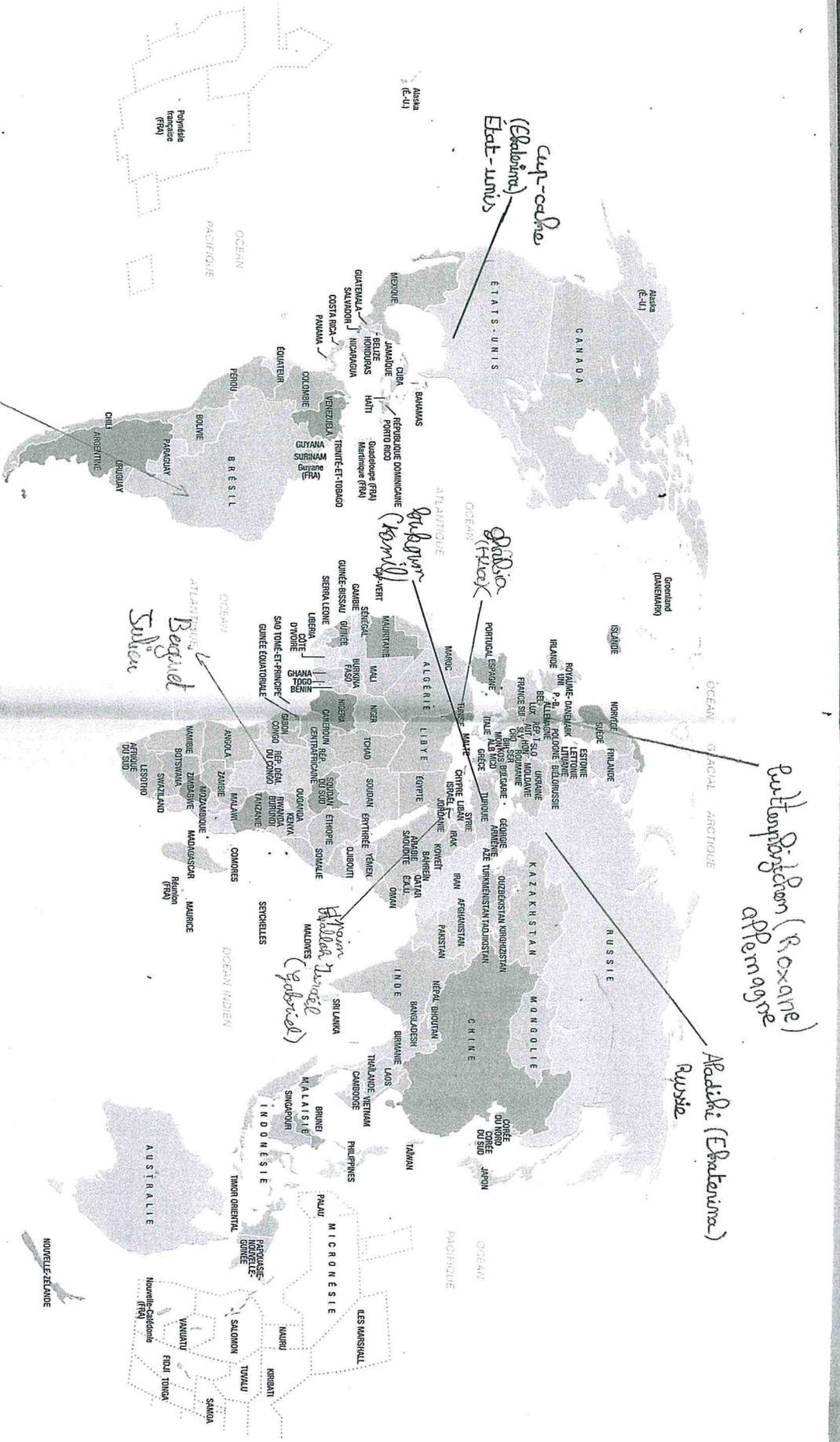


Un tour de France
et du monde
autour des
recettes réalisées
par les élèves de
6ème A

décembre 2017

LISTE DES PAYS (2018)

ALA	ALBANIE	LUX	LUXEMBOURG
AND	ANDORRE	MDA	REP. DE MADAGASCAR
AZE	AZERBAÏDJAN	P-A	PAPE ET TERR. AUT.
BEL	BELGIQUE	REP. T	REP. TCHÈQUE
BOS	BOSNIE-HERZÉGOVINE	SER	SERBIE
BUL	BULGARIE	SLV	REP. SLOVAQUE
CHL	CHILI	ESP	ESPAGNE
COL	COLOMBE	SRB	SERBIE
CRO	CROATIE	SLO	SLOVAQUIE
CUB	CUBA	SVK	REP. SLOVAQUE
CYU	CYPRUS	SUI	SUISSE
DOM	DOMINIQUE		
ECU	ECUADOR		
EGY	EGYPTE		
ESP	ESPAGNE		
EST	ESTONIE		
FIN	FINLANDE		
FRA	FRANCE		
GBR	ROYAUME-UNI		
GER	ALLEMAGNE		
GRC	GRÈCE		
HUN	HONGRIE		
IND	INDONÉSIE		
IRN	IRAN		
IRQ	IRAK		
ISL	ISLANDE		
ITA	ITALIE		
JPN	JAPON		
KAZ	KAZAKHSTAN		
KOR	REP. DE CORÉE		
KWT	KOUBAÏH		
KGZ	KIRGHIZISTAN		
LAO	LAOS		
LAT	LETTONIE		
LIE	LIECHTENSTEIN		
LIT	LITUANIE		
LUX	LUXEMBOURG		
MAD	MADAGASCAR		
MAL	MALAYSIE		
MAR	MAROC		
MEX	MEXIQUE		
MKD	REP. MACÉDOINE		
MNG	MONGOLIE		
MOR	MAROC		
MUS	MALDE		
MWI	KENYA		
MYA	MYANMAR		
NLD	PAYS-BAS		
NOR	NORVÈGE		
NZL	NOUVELLE-ZÉLANDE		
OMN	OMAN		
PAN	PANAMA		
PAP	PAPOUA-NÉO-GUINÉE		
PER	PÉROU		
PHL	PHILIPPINES		
POL	POLONIE		
PRT	PORTUGAL		
ROM	ROUMANIE		
RUS	RUSSIE		
RWA	RWANDA		
SAN	SAN MARIN		
SAU	SAUDITE		
SEN	SÉNÉGAL		
SGP	SINGAPOUR		
SKN	SAINT-KITTS ET NEVIS		
SRB	SERBIE		
SVK	REP. SLOVAQUE		
SVN	REP. SLOVÈNE		
TAN	TANZANIE		
TCA	TRINIDAD ET TOBAGO		
TUR	TURQUIE		
TWN	TAÏWAN		
URY	URUGUAY		
USA	ÉTATS-UNIS		
UZB	OUZBÉKISTAN		
VAN	VANUATU		
VEN	VÉNÉZUELE		
VIE	VIÊT NAM		
WLF	TERRES DU SUD		
XKX	KOSOVO		
YEM	YÉMEN		
ZAF	AFRIQUE DU SUD		
ZMB	ZAMBIE		
ZWE	ZIMBABWE		



Spécial noir du Brésil
(Elin)

Eulampion (Roxane)
Offroy

Medici (Ephraïm)
Russe

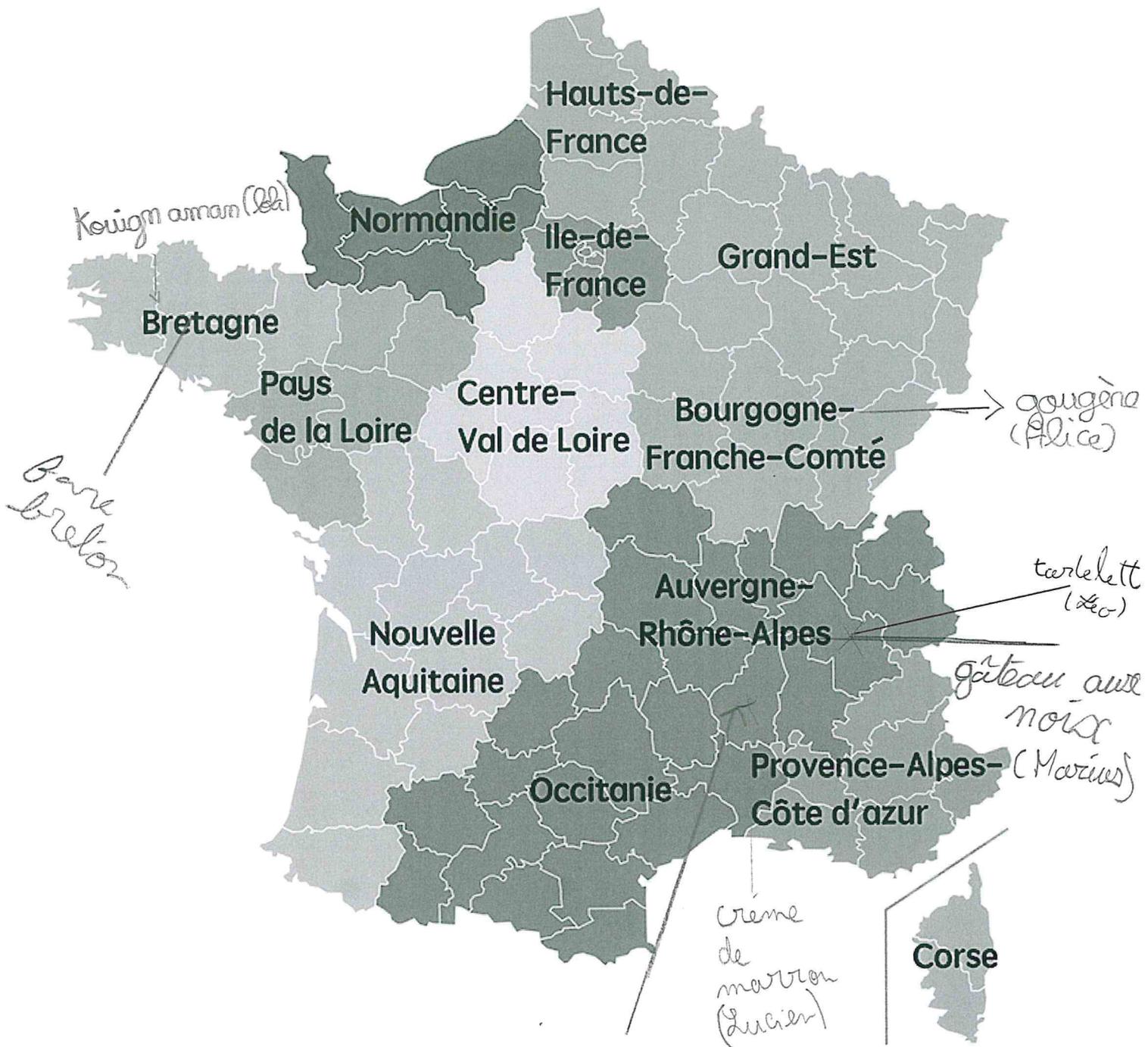
Moulin (Ephraïm)
(Ephraïm)

Berguet
Sulon

Galic (Fico)

Bulgaria (Kamil)

Cap-cadme (Ephraïm)
Etat-unis



MUFFINS
A LA CHATEIGNE
(VICTOR ARDÈCHE)

MUFFINS A LA CHATAIGNE

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes



Ingrédients

200 g de farine de blé

200 g de farine de châtaigne

1 sachet de levure

180 g de sucre

4 œufs

100 g de beurre fondu

20 cl de lait

100 g de crème de châtaigne

Bonus : carreaux de chocolat (noir, lait ou blanc)

Préparation

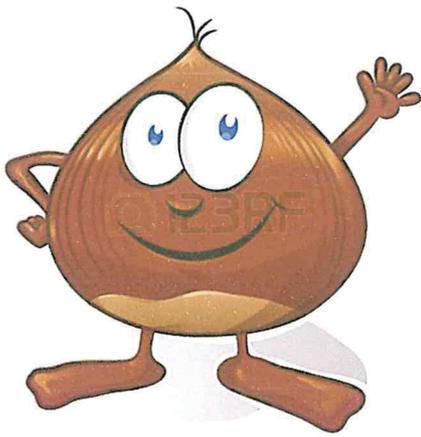
Allumer le four (T 180°).

Mélanger les différents ingrédients.

Verser dans des moules à muffins (au $\frac{3}{4}$).

Rajouter un carreau de chocolat (parfum au choix) dans chaque muffin.

Faire cuire pendant 25 min.



La crème de Marrons

de ma grand-mère d'Ardèche

Ingrédients :

- 2Kg de châtaignes
- 800 g de sucre cristallisé par kilo de purée de marrons obtenue
- 25cl d'eau par kilo de sucre utilisé
- 2 gousses de vanille

Etape 1 :

Faire une incision circulaire sur les marrons (sur le dessus)

Etape 2 :

Mettre les marrons dans une casserole. Couvrir largement d'eau froide. Faire bouillir quelques minutes.

Etape 3 :

Retirer du feu et prendre 2 ou 3 marrons à la fois en laissant les autres dans la casserole d'eau chaude. Retirer l'écorce.

Etape 4 :

Au fur et à mesure, jeter les marrons dans une casserole contenant ½ litre d'eau tiède. Couvrir et faire cuire à feu doux quelques minutes. Pour vérifier la cuisson : quand ils s'écrasent facilement, ils sont cuits.

Etape 5 :

Les égoutter et les passer au tamis ou au robot pour les réduire en poudre. Garder au chaud

Etape 6 :

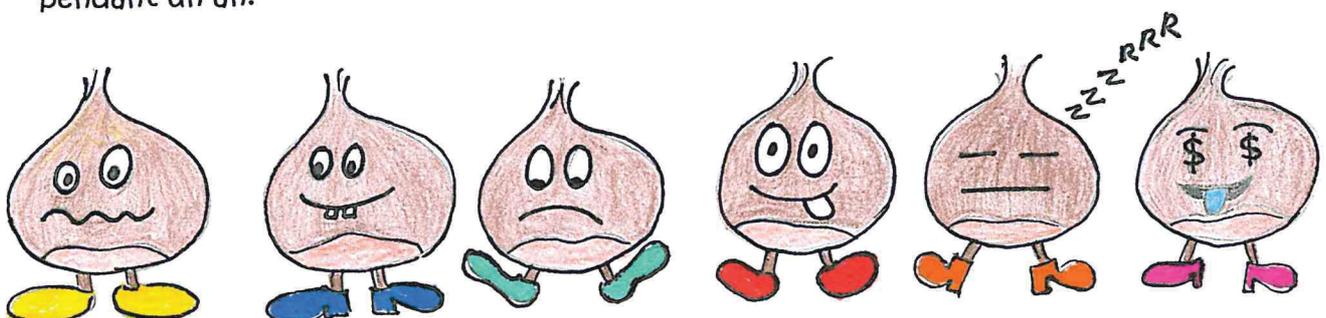
Faire avec le sucre et l'eau un sirop, puis verser sur la purée chaude. Ajouter la vanille.

Etape 7 :

Chauffer doucement en remuant. Laisser bouillir 15 à 20 minutes. La pâte doit être épaisse et tenir à la cuillère. Enlever les gousses de vanille.

Etape 8 :

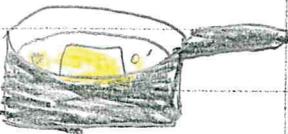
Mettre en pots et les retourner. On pourra conserver cette délicieuse crème de marrons pendant un an.



Nom du pât: Ghribia
 origine : Tunisien

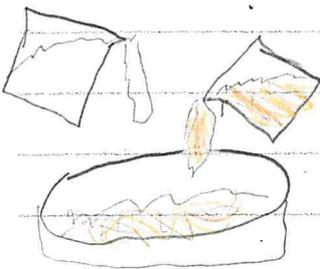
Ingrédients :
 • 250 g de farine de pois chiches 
 • 80 g de farine 
 • 100 g de sucre glace 
 • 150 g de beurre 

Recette : 1. Dans une casserole, faite cuire le beurre à feu doux. Enlever le petit-lait (qui se forme sur le beurre)



2 Laissez colorer le beurre jusqu'à obtention d'une couleur noisette

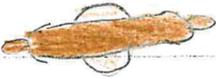
3 Tamiser séparément la farine blanche, la farine de pois chiches et le sucre glace



4 Dans un plat, incorporez les deux farines, le sucre glace et le beurre noisette. Mélangez et travaillez le mélange à la main pour obtenir une pâte assez homogène et chaude. Réchauffez cette pâte entre les paumes des mains.



5 Déposez la pâte sur le plan de travail et confectionnez des boudoun



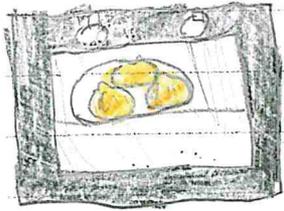
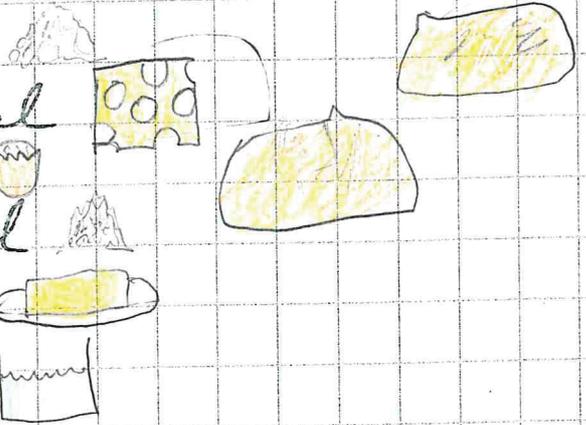
6 Allongez-les au rouleau. Avec un couteau, obtenez en biais des morceaux d'environ 5cm de long.

7 Ranger les ghribia sur une plaque huilée de papier sulfurisé.
 8 Laissez reposer les ghribia, au réfrigérateur 30 min. Faites cuire à 180°C pendant 15 à 20 min. Laissez refroidir.

Alice

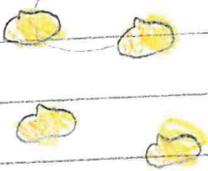
Nom: Gougère
Origine: Bourgogne

Ingredients: 250 g de farine
175 g d'emmental
4 ou 5 œufs
1/2 à café de sel
100 g de beurre
25 cl d'eau



Préchauffer le four à 200°C. Mettre l'eau et le beurre dans une casserole. À ébullition, ajouter la farine en une seule fois et travailler à la cuillère

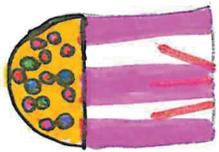
en bois pour obtenir une boule. Hors du feu, ajouter les œufs battus un à un. Peler et ajouter l'emmental coupés en dés.



Disposer des petits tas de pâte de la taille d'une noix, à l'aide de deux cuillères.

Enfourner 30 minutes.

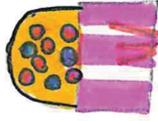
CUPCAKE



Recette :

ingrédients

- 150g de sucre
- 175g de farine
- 150g de beurre mou
- 3 oeufs
- 1 cc de levure
- 1cc d'arôme de vanille (l'arôme de vanille n'est pas nécessaire).



ÉTATS-UNIS



à cup cake.

- Ensuite mettez la pâte dans le moule à cup cake.
- Préchauffer le four à 180° (18 minutes).



Recette :

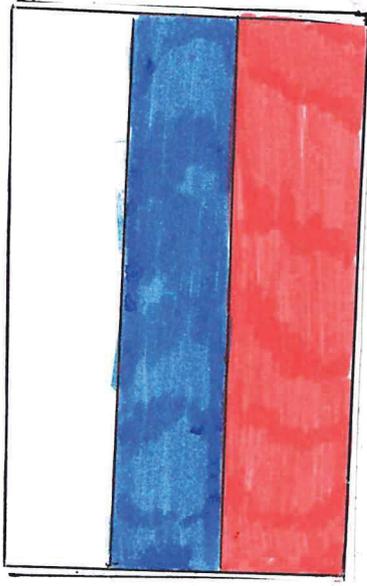
- Prenez un bol et versez le beurre mou dans le bol.
- Prenez 3 oeufs, et mettez le jaune dans le bol.
- Ensuite mélangez.
- Après avoir mélangé mettez 175g de farine dans le bol.
- Et après mettez la levure dans le bol, et mélangez bien...
- Après le mélange, prenez des pochettes à cupcake, et mettez les pochettes dans le moule.

ALADIKI

Recette :

ingrédients :

- 1 œuf
- 1 verre de Kifir
- 1 verre de farine de blé
- un peu de levure et de sel
- un peu de huile de tournesol



RUSSIE

Recette :

- En prenant un bol, mélanger le Kifir avec l'œuf et mélanger.
- Ajoute petit à petit de la farine et battre bien jusqu'à obtenir de la pâte homogène.
- Ensuite ajouter de la levure, et du sel, et une cuillère de tournesol.
- Mélange bien...
- Prendre un cuillère de la pâte et verser le sur la poêle préchauffé à 200°.

Recette du "kouign aman"

Source: <http://www.lacuisinedebernard.com/2010/03/le-kouign-aman.html>

pour 6 personnes:

- 210g de farine (+50g pour étaler)
- 125g d'eau tiède
- 1/2 sachet de levure sèche ou 10g de levure fraîche
- une cuillerée à café de sel
- 200g de beurre salé mou (sans cristaux de sel!!) + 25g pour le moule +25g pour le dessus
- 200g de sucre (+25g après cuisson)

Commencer par délayer la levure fraîche ou sèche. Pour la levure fraîche, l'émietter avant! Ajouter 50g d'eau bien tiède et bien mélanger pour dissoudre toute la levure.

Ajouter le sel et la farine et bien mélanger. Ajouter ensuite le reste de l'eau tiède en mélangeant bien, soit au robot, à la machine à pain ou à la main!! Si l'on a une machine à pain, procéder comme pour un pain mais sur le programme "pâte levée"!!

Pétrir la pâte sur une surface propre en procédant comme dans la recette des raviolis de Shanghai! Mettre la pâte dans une terrine, tracer une croix au couteau sur le dessus et couvrir d'un linge propre.

Laisser gonfler pendant au moins une heure trente deux heures.

Conseil de Bernard: si l'on souhaite un kouign aman bien plat à la cuisson (comme je l'adore!), laisser gonfler la pâte à pain au maximum (2h30) pour que toute la levure disparaisse. Si au contraire on préfère un kouign aman un peu plus gonflé, utiliser dans ce cas la pâte au bout d'une heure de repos.

Mettre sur le plan de travail tous les ingrédients, dont les 50g de farine qui vont nous servir à étaler. De cette façon, en pesant, on est sûr de ne pas avoir un rajout trop important de farine à la pâte.

Étaler la pâte à pain au maximum. Cette opération prend du temps car la pâte est très élastique! Mais en insistant on y arrive. Ne pas oublier de bien fariner en puisant dans les 50g!! Toujours "caresser" la pâte avec des mains farinées.

Étaler le beurre sur la pâte jusqu'à 1 ou 2 centimètres du bord. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas de beurre salé avec des cristaux de sel, car ceux-ci déchirent la pâte!

Une fois tout le beurre étalé, saupoudrer avec les 200g de sucre de façon bien uniforme!

Appuyer légèrement sur toute la surface pour incorporer le sucre au beurre.

Puis plier la pâte en trois dans la longueur.

Puis rabattre les côtés pour plier en trois dans la largeur.

Toujours s'aider de la farine pesée pour tout fariner le plan de travail et le rouleau. Étaler la pâte dans la longueur et la largeur de façon très douce pour ne pas tout écraser, ce qui ferait sortir le beurre et le sucre comme du dentifrice!!

Une fois la pâte étalée, plier de nouveau en trois dans la longueur, étaler de nouveau puis dans la largeur. A ce stade, le sucre et le beurre n'ont qu'une idée en tête, sortir en rompant la pâte!!

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule de 26cm avec les 25g de beurre. On peut, ce que je recommande et que je n'ai pas fait sur la photo, couper un papier sulfurisé de la taille du fond du moule que l'on placera dans ce cas au fond avant de beurrer le tout!

Prendre le pâton et l'étaler de la taille du moule. On peut aussi bien sûr utiliser un moule rectangulaire!!

Parsemer les 25g de beurre restant sur le dessus de pâte. Tracer au couteau des traits sur la pâte.

Enfourner pour 30 à 35 min à 180°C.

Sortir de four et arroser le gâteau avec le beurre fondu qui se trouve dans le moule, ou laisser le gâteau boire tout seul le beurre!! Dès que le beurre est incorporé, démouler en plaçant un plat retourné sur le moule, retourner le tout et secouer pour faire tomber le gâteau sur le plat.

Retourner ensuite le gâteau pour laisser apparaître les croisillons. Saupoudrer avec les 25g de sucre restant!

Le kouign aman se garde 4 ou 5 jours ou se congèle très bien. Avant de le manger il faut le réchauffer un peu à four chaud ou au micro-onde (30s).

Elleas

Edité le 28 / 12 / 2011

Ingrédients pour 4 personne(s)

- 350 g de haricots noirs secs
- 1 chorizo de boeuf
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 dl d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 petit bouquet de persil plat haché
- 1 orange coupée en rondelles.

Préparation de la recette Haricots noir à la Brésilienne

- 1 La veille, mettré les haricots à tremper dans de l'eau.
- 2 Le lendemain, égoutter les haricots et les faire cuire à la cocotte-minute pendant 35 minutes, avec le chorizo de boeuf.
- 3 Egoutter et réserver le jus de cuisson. Couper le chorizo de boeuf en rondelles.
- 4 Faire revenir l'ail et l'oignon hachés dans l'huile d'olive chaude. Ajouter le chorizo de boeuf.
- 5 Incorporer les haricots et 3 dl de jus de cuisson. Saupoudrer avec la moitié du persil haché et cuire pendant 10 minutes.
- 6 Saupoudrer de persil haché avant de servir. Décorer avec les rondelles d'orange.

Donnez votre avis



1 Kg de farine
1 cube de levure boulangère
300 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé

BEIGNET

de la maman de Julien

1 Petit cuillère à café de sel (non débordé)

Mélanger la levure avec un peu près 10 cl d'eau tiède

Mélanger le tout avec 700 ml d'eau tiède à 1 Litre

Laisser la pâte gonfler un peu près 1 heure (couvrir bien pour pas que l'air rentre)

Puis commencer à mettre en boules avec un peu d'eau au bout des doigts
faire griller à l'huile bouillante



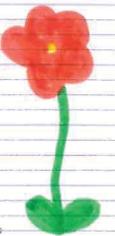
Recette sablé allemande Butterplätzchen



Ingredient

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| - 500 g de farine | - 1 pincé de sel |
| - 125 g de sucre | - 3 oeufs |
| - 1 sachet de sucre vanillé | - 205 g de Beurre froid |

- 1 - Mettre la farine dans un grand saladier. Faire un trou au milieu.
- 2 - Verser le sucre, les oeufs et le sucre vanillé dans le trou. Mélanger-les avec la moitié de la farine.
- 3 - Couper le beurre en petit morceau et mélanger avec la moitié de la farine qu'il reste.
- 4 / Laissez reposer au frigo pendant 45 minutes.
- 5 / Préparez la plaque de votre four avec du papier sulfurisé. Préchauffez le four à 200°C.
- 6 - Étalez la pâte faite vos formes.
- 7 / Et enfourner le plateau dans le four pendant 8 à 10 min.



Gâteau au Semoule

Vanille

3 verre de semoule.

1 verre $1/2$ de sucre.

$\frac{1}{4}$ d'eau avec de la fleur d'orangé mélangé dans un verre.

Mettre le sirop: 1 verre $1/2$ de sucre, 3 verre d'eau, et le mettre 15 min. à la poêle.

Après mettre dans la poêle $1/2$ verre de fleur d'orangé.

Ensuite le mettre au four 50 min.

Pour terminer mettre de la fleur d'orangé par dessus.