

Em2 - Ecole Saint Charles

Le carnet de recettes des Em2



Année 2019 - 2020

La recette de Céleste



Gâteau au yaourt avec glaçage au chocolat.



Pour le gâteau : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mélanger tout simplement les ingrédients un à un en suivant l'ordre suivant : levure, yaourt, huile, sucre, farine, oeuf et zeste. Beurrer un moule à manqué 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).

Pour le glaçage : faites fondre le chocolat (1 tablette de chocolat au lait pâtissier) au micro-ondes ou au bain-marie. Déposez le gâteau sur une grille à pâtisserie et recouvrez-le de chocolat fondu. Étalez-le si besoin à la spatule spécialement sur le côtés. Laissez le chocolat couler 1 minute, puis déposez des Fingers tout autour du gâteau et faites-les tenir avec un ruban. Saupoudrez le dessus du gâteau de noix de coco verte (cf ci-dessous) et déposez les œufs de Pâques dessus.

Pour l'herbe : préparez le colorant vert, si vous utilisez du colorant liquide (de type Valrhona), mélanger 20 gouttes de jaune et 12 gouttes de bleu pour obtenir environ 1 grosse cuillère à soupe. Verser ce colorant liquide dans un sac de congélation, ajoutez-y 100 g de noix de coco râpée. Chassez l'air du sac et fermez-le puis secouez-le jusqu'à ce que la noix de coco soit toute verte.

La recette de Martin



Le gâteau au chocolat de Martin

Mettre dans un saladier :

- 200 g de chocolat
- 100 g de beurre

Faire fondre les 2 au micro - onde (thermostat doux et surveiller)

Ajouter :

- 3 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre

Bien mélanger le tout. Verser dans un moule à gâteau (24 cm) et cuire au four à 180° pendant 20 min environ. (30 min pour un moule à gâteau de petit diamètre qui est plus haut)

Version gâteau d'anniversaire

Nous avons collé sur le bord avec du miel des gâteaux fingers chocolat blanc et chocolat au lait, et rajouté sur le dessus des « smarties ».

La recette de Morgane



LES ENTREMETS

ENTREMETS AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES

45 MIN. 10 À 15 MIN. 2 JOURS
POUR 6 PERSONNES

POUR LE MOELLEUX AUX FRAMBOISES

- 65 G DE SUCRE DE CANNE BLOND • 55 G DE COMPOTE DE POMMES SANS SUCRES AJOUTÉS • 60 G DE FARINE T55
- 1/4 DE SACHET DE LEVURE CHIMIQUE • 15 G D'HUILE DE TOURNESOL
- 25 G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGÉLÉES

POUR LA COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

- 100 G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGÉLÉES
- 40 G DE SUCRE DE CANNE BLOND • 2 G DE PECTINE NH
- 10 G DE JUS DE CITRON • 100 G DE PURÉE DE MÛRES

POUR LE CROUSTILLANT

- 150 G DE CHOCOLAT BLANC • 80 G DE CORN FLAKES

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

- 200 G DE CHOCOLAT BLANC • 5 CL DE LAIT VÉGÉTAL • 2 G D'AGAR-AGAR
- 400 G DE TOFU SOYEUX • 60 G DE KIRSCH (FACULTATIF)

POUR LE MIROIR À LA FRAMBOISE

- 400 G DE COULIS DE FRAMBOISES • 2 G D'AGAR-AGAR

POUR LA DÉCORATION

- FRUITS ROUGES FRAIS

USTENSILES SPÉCIFIQUES
CERCLE À ENTREMETS DE 20 CM DE DIAMÈTRE
RHODOÏD EN RUBAN

LE MOELLEUX AUX FRAMBOISES : 1. Dans un récipient, fouettez le sucre avec la compote. Ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez puis incorporez l'huile. 2. Versez la pâte dans un cercle à entremets de 20 cm de diamètre. 3. Découpez les framboises en deux et disposez-les sur la pâte. 4. Enfournez pour 10 à 15 minutes à 180 °C. 5. Décerclez le moelleux lorsqu'il est refroidi. Égalisez sa hauteur avec un couteau-scie.

LA COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES : 6. Dans une casserole, faites chauffer les framboises avec le sucre mélangé à la pectine NH. Aux premiers bouillons, arrêtez la cuisson. 7. Hors du feu, ajoutez le jus de citron et la purée de mûres. 8. Mixez et passez le tout au chinois afin de retirer les pépins. Réservez au frais.

LE CROUSTILLANT : 9. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. 10. Concassez finement les corn flakes et mélangez-les avec le chocolat fondu. 11. À l'aide d'une cuillère à soupe, étalez le croustillant sur le moelleux aux framboises. 12. Avec le reste du croustillant, façonnez des petits tas pour la décoration de l'entremets. Réservez le tout au réfrigérateur.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC : 13. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. 14. Pendant ce temps, portez à ébullition le lait avec l'agar-agar et laissez frémir 2 à 3 minutes sur feu doux. 15. Egouttez le tofu soyeux et mixez-le avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une crème lisse. 16. Incorporez-y le chocolat blanc fondu, le lait et éventuellement le kirsch. Mixez le tout en effectuant des va-et-vient de haut en bas afin d'incorporer des bulles d'air. Attention, il ne faut pas tarder à réaliser le montage de l'entremets car la mousse va se figer très vite.

LE MONTAGE : 17. Posez un cercle à entremets sur un disque à entremets ou sur une assiette. Déposez une bande de Rhodoïd à l'intérieur et insérez le moelleux croustillant au milieu. 18. Déposez la mousse au chocolat blanc jusqu'à couvrir légèrement le croustillant. Puis étalez la mousse sur les bords du cercle à l'aide d'une spatule métallique. 19. Avec une cuillère, déposez de la compotée de fruits rouges au centre de l'entremets. Couvrez de mousse au chocolat jusqu'au bord du cercle. Lissez à la spatule et réservez au réfrigérateur.

LE GLAÇAGE MIROIR ET LA DÉCORATION : 20. Dans une casserole, portez à ébullition le coulis de framboises avec l'agar-agar. Laissez frémir 2 à 3 minutes à feu doux. 21. Relevez légèrement le cercle à entremets et coulez-y le miroir. Réservez au frais. 22. Décerclez délicatement puis décorez avec des fruits frais et des petits tas de croustillant.

La recette de Léo



GÂTEAU AUX POMMES

N° 248



PERSONNES 4/6 - PRÉPARATION 15 MIN - CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez un moule à manqué de taille standard.
- 2 Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles et répartissez-les dans le moule.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la cassonade, la farine, la vanille, la cannelle et le rhum. Lancez le programme Pâte P3.
- 4 À la fin du programme, répartissez la pâte dans le moule. Enfourez pour 40 min environ. Laissez refroidir et servez.

4 POMMES (GRANNY SMITH) • 3 ŒUFS • 180g CASSONADE • 125g FARINE • 1 C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE • CANNELLE • RHUM

CONSEIL - Un moule amovible sera un plus pour cette recette !

La recette d'Emma



Clafoutis au Nutella au Thermomix. Découvrez cette délicieuse recette de Clafoutis au Nutella, simple et facile à réaliser au thermomix.

Ingrédients (4 Personnes)

100g de farine

4 œufs

6 c à soupe de Nutella

300 g de lait

1 sachet de sucre vanille

50 g de sucre

Préparation

Préchauffer votre four à 200°C.

Dans le bol de votre thermomix, ajouter tous les ingrédients sauf le Nutella et mélanger durant 40 secondes à la vitesse 4.

Verser la préparation dans un moule beurré ou en silicone.

Déposer un peu partout sur la préparation le Nutella.

Cuire au four durant 30 à 35 minutes selon les fours.

La recette de Claire



Le champi-smarties

Ingrédients

- smarties
- vermicelles
- couteau (pour creuser le gâteau)
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- 80 g de sucre
- 60 g de farine
- 200 g de chocolat (100 g de chocolat au lait et 100 g de chocolat noir)

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Battre les oeufs, y ajouter le sucre et la farine.

Mélanger le tout avec le chocolat fondu .

Cuire à 170 degrés pendant 25 minutes.

Il faut déjà avoir le champi-smarties. Quand le gâteau est prêt il faut avoir les ingrédients près de soi préparer le gâteau dans une assiette. Faire des trous dans le gâteau et mettre les smarties dans les trous mettre les vermicelles autour du gâteau.

La recette de Lucie

LES INGRÉDIENTS

Pour **6** personnes

Pour le(s) biscuit(s)

Oeuf(s) : **5 pièce(s)**

Sucre en poudre : **150 g**

Farine de blé : **135 g**

Cacao en poudre non sucré : **15 g**

Pour la ganache

Crème liquide entière : **20 cl**

Chocolat noir : **200 g**

Pour le glaçage

Huile d'arachide : **8 cl**

Chocolat noir : **150 g**

Pour le(s) moule(s)

Beurre doux : **10 g**

Farine de blé : **10 g**



DESCRIPTIF DE LA RECETTE

1. POUR LE BISCUIT

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
Beurrer et fariner le moule à manqué.

Mélanger et tamiser ensemble la farine et la poudre de cacao.

A l'aide d'un batteur, blanchir les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et ait triplé de volume. La consistance est bonne lorsqu'on peut former des traces qui restent dessinées quelques secondes à la surface.

Incorporer ensuite délicatement le mélange farine-cacao en poudre à l'aide d'une maryse, puis verser immédiatement la génoise dans le moule.

Enfourner à 200 °C pendant 20 min, puis laisser complètement refroidir.

2. POUR LA GANACHE

Placer le chocolat en morceaux dans un saladier.

Porter la crème à ébullition dans une casserole, puis en verser la moitié sur les morceaux de chocolat. Lorsque le chocolat a fondu, mélanger doucement en commençant par le centre du saladier, puis en allant vers les bords.

Incorporer enfin le reste de crème et laisser légèrement refroidir.

3. POUR LE GLAÇAGE

Faire fondre le chocolat avec l'huile au bain-marie.

4. POUR LE DRESSAGE

Lorsque le gâteau a complètement refroidi, le couper en 3 disques. Disposer une couche de ganache entre chaque disque de génoise et terminer par une couche de ganache. Verser ensuite le glaçage chaud par-dessus et le laisser enrober tout le gâteau.

Laisser reposer au frais pour que le glaçage fige. Servir en parts.

La recette de Michel



Gâteau sans beurre

ingrédients

- 2 yaourts
- 2 Pots de farine
- 1 Pot de sucre roux
- 3 Oeufs
- 0,5 Pot d'huile
- 1 C. à café d'extract de vanille

Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, séparer les jaunes et les blancs. Réserver les blancs. faites blanchir les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux. Ajouter les yaourts, l'huile, l'extract de vanille et mélanger. Incorporer ensuite la farine petit à petit pour éviter la formation de grumeaux.
3. Monter les blancs en neige avec un batteur. Incorporer les délicatement - à l'aide d'une maryse pour les casser le moins possible.
4. Verser la pâte dans un moule beurré et enfourmer 35-40 min. Laissez refroidir le gâteau sur grille.

Joyeux anniversaire Martine.

La recette de Rose



Le gâteau au chocolat de Rose

200 g de chocolat noir
3 oeufs
2 tasses à café de sucre
1 tasse à café de farine
150 g de beurre

Préparation

Temps Total : 25 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

- 1 Battre les oeufs entiers avec le sucre.
- 2 Dans une casserole, faire fondre doucement le chocolat (il ne doit pas cuire), et ajouter le beurre afin d'obtenir un mélange bien lisse.
- 3 Ajouter le chocolat/beurre au mélange oeufs/sucre.
- 4 Ajouter le tasse de farine.
- 5 Faire cuire dans un moule à manqué bien beurré, thermostat 4-5 (120 à 150°C), pendant 15 à 20 mn.

La recette de Maé



Gâteau de Metz

Pour 8 personnes: 125 g de chocolat, 150 g de sucre,
125 g de farine, 4 œufs, 200 g de crème fraîche
épaisse. Préchauffer le four à 180°.

Beurrer un moule à manquer.

Râper le chocolat finement.

Casser les œufs dans un saladier, verser le sucre.

Fouetter pour que le mélange blanchisse et triple de
volume. Ajouter en continuant à fouetter, la farine
et la crème, puis le chocolat râpé.

Verser la pâte dans le moule, enfourner et laisser cuire
35 min. Laisser tiédir puis démouler. Déguster (tiède
de préférence).

La recette de Chiméo



Les cookies des Chiméo



Ingédients :

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 150 g de farine
- environ 200 g de pépites

Faire fondre le beurre.

Le mélanger avec le sucre.

Ajouter l'œuf et la farine.

Pour finir ajouter les pépites.

Faire cuire 8 à 10 min à 180°.

Le gâteau de Romie



Les crêpes d'Evan



Le gâteau de Valentino



Le gâteau de Clovis

