

ARVEJ

Atelier cuisine

Présenté par Hugo et Aurore

LIVRET DE CUISINE



Salades de fruits :



- 5 pommes
- 4 oranges
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10cl d'eau

- 1-Éplucher les fruits
- 2-Couper en morceaux (ronds, carrés, triangles)
- 3-Mélanger le tout dans un saladier
- 4-Rajouter le sucre et l'eau
- 5-Bien mélanger et mettre au frais jusqu'à dégustation

Compote de pommes :



- 8 pommes
- 10cl d'eau
- 70g de sucre

- 1-Éplucher les pommes
- 2-Couper en petits morceaux
- 3-Porter à ébullition l'eau avec le sucre sur une plaque chauffante

4-Ajouter les pommes et cuire à feu doux, remuer jusqu'à ce que la compote prenne forme

Cookies au chocolat :



- 180g de farine
- 100 de sucre vergeoise
- 100g de chocolat au lait
- 1 œuf
- ½ sachet de levure
- 75g de beurre ramolli

1-Préchauffer le four à 180°

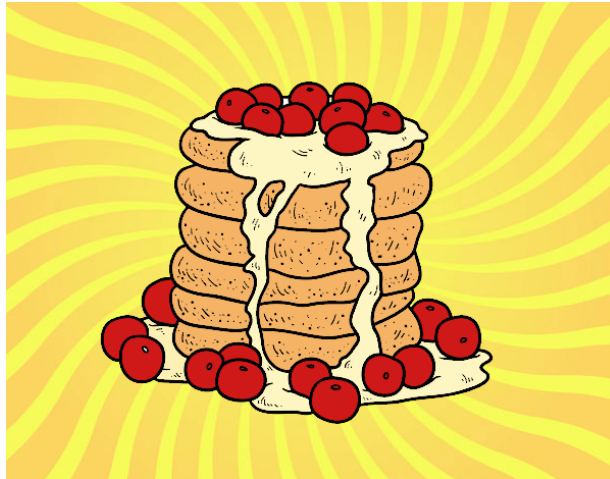
2-Dans un saladier, mélanger farine + sucre + levure, en y ajoutant l'œuf battu puis le beurre ramolli

3-Incorporer chocolat en morceaux type pépites

4-Former de petites boules de pâtes et disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé

5-Faire cuire pendant 15min

Pancakes :



- 3 œufs
- 3 c. à s. de sucre
- 125g de beurre fondu
- 500g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60cl de lait

1-Battre les œufs et le sucre dans le saladier 1

2-Rajouter le beurre fondu

3-Mélanger farine + levure dans le saladier 2

4-Puis verser dans le saladier 1, en rajoutant le lait et en mélangeant doucement

5-Allumer la plaque et commencer la cuisson

Crumble aux pommes :



- 8 pommes
- 150g de farine
- 250g de sucre
- 75g de beurre
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue

1-Éplucher les pommes, puis les couper en huit

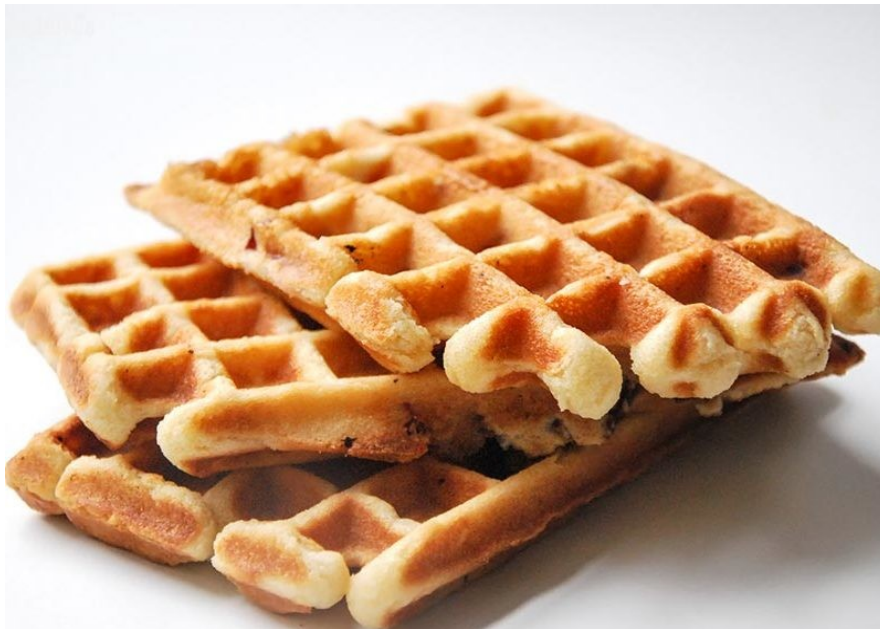
2-Faire chauffer à feu vif 2min avec une c. à s. d'eau, puis à feu doux 7min

4-Mélanger les pommes avec 125g de sucre et ½ cuillère à café de cannelle moulue, puis verser dans le moule beurré

5-Dans un saladier, mélanger à la main 75g de beurre, 125g de sucre, 150g de farine et le reste de cannelle jusqu'à obtenir une préparation sablée

6-Verser sur les pommes et cuire 20min à 190°

Gaufres :



- 250g de farine
- 50cl de lait
- 100g de beurre fondu
- 2 œufs
- 40g de sucre
- 1 sachet de levure chimique

1-Dans un saladier, verser farine + sucre + levure chimique. Mélanger puis creuser un puit au centre

2-Casser les œufs dans un bol et fouetter avec une fourchette. Verser dans le puit et mélanger

3-Verser progressivement le lait tout en continuant de fouetter. Ajouter le beurre fondu ainsi qu'une pincée de sel. Bien mélanger

Pain perdu :

- 8/10 tranches de pain sec
- ½ litre de lait
- Cassonade/sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Beurre
- 2 Œufs (facultatif)

1-Tremper les tranches de pain sec dans le lait et les œufs avec le sucre vanillé.

2-Faire cuire à la poêle dans du beurre, faire doré les deux côtés puis saupoudrer de cassonade/sucre.

3-Beurrer un moule à tarte