

LAS RECETAS DE LA CLASE DE 4e



Collège Les Garettes, Villaines-la-Juhel



CRUMBLE

6 personas

INGREDIENTES :

- 150g harina
- 75g mantequilla
- 120g azúcar
- 3 manzanas

UTENSILIOS :

- 1 horno
- 1 cuchillo
- 1 ensaladera
- 1 cuchara



tiempo total : 35min

preparacion : 10min

coccion : 25min

ETAPA 1

precalienta el horno a 180°C termostato 6 pela los manzanos

ETAPA 2

corta ls manzanos en dados

ETAPA 3

en el ensaladera mezcla la harina y el azúcar

ETAPA 4

y despues anade la mantequilla

ETAPA 5

mezcla todo con los dedos para obtener una maza en migas

ETAPA 6

unta de mantequilla y pon los manzanas en dados y pon el maza por encima

ETAPA 7

dejar cocer 25min servirle con crema inglesa

laly y jann

FLAMENKICHE

4 personas

INGREDIENTES

- 1 masa de hojaldre
- 1 paquete de tocino
- 1 cebolla
- 1 bolista de gruyere rallado
- 15cl de nata espeza

UTENSILIOS

- 1 horno
- 1 mezclador
- 1 rallador



tiempo total: 20min

preparacion: 15min

coccion: 5min

ETAPA 1

precalienta el horno a 250°C

ETAPA 2

pica la cebolla muy fina

ETAPA 3

extiende la masa sobre el papel sulfurizado y ponlo sobre una bandeja para horno extiende la nata fresca agrega el tocino luego la cebolla picada termina con queso ralado

ETAPA 4

pon en el horno hasta que el queso rallado esté ligeramente dorado

ETAPA 5

sirve con ensalada

laly y jann

Chili con carne para 4 persona

tiempo total : 35 min

preparacion : 10min repos : 0 min coccion 25 min



ingrediente

50g de mantequilla

1 gran caja de judia rojas

sal

1 cuchara de café de chili polvo

2 cuchara de café de comino polvo

perejil para decorar

2 cebolla

30cl de caldo de buey

pimienta

2 diento ajo

500g carne picada de ternera

65g de concentrado de tomate

ustensilio

1 honoro, 1 olla, 1 cuchara de madera , 1 tapa, 1 cuchillo, 1 tabla de cortar, 1 balanza de cocina.

Etapa

Etapa 1 : precalienta el horno a 180°. (termostato 6)

Etapa2 : Pica la cebolla y el diento de ajo.

Etapa3 : En la olla en hierro fundido haz derrelie la mantequilla y despues dora suavemente la cebolla y el diento de ajo.

Etapa 4 : Incorporar la carne picada de ternera y déjâ cocer suavemente 10 min.

Etapa 5 : Mezcla el chili , e l comino, el concentrado de tomate y incorporar el todo a la carne. Anadie las judia el caldo, saly du pimienta.

Etapa 6 : Cubrie y cuece 25 min al horno.

Maëlle

Lilyrose Poret
Louise Henault

Gratin dauphinois

Ingrédients :

- 100g mantequilla
- sal
- pimienta
- 1,5kg patatas
- 2 diente de ajo
- 30cl nate
- 1l leche
- nuez moscada

Utensilios :

- 1 plato pare gratinado
- 1 el cuchillo de cocina
- 1 el pelador
- 1 el cazo
- 1 horno
- 1 prensa de ajo
- 1 la tabla de cortar
- 1 balanza de cocina
- 1 plato

Etapas 1 :

Pela, lava y corta las patatas en rodajos finas

Etapas 2 :

Pon a derretir en el cazo la leche, el ajo, la sal, la pimienta y la nuez muscada y pon las patatas a freir 10-15 minutos.

Etapas 4 :

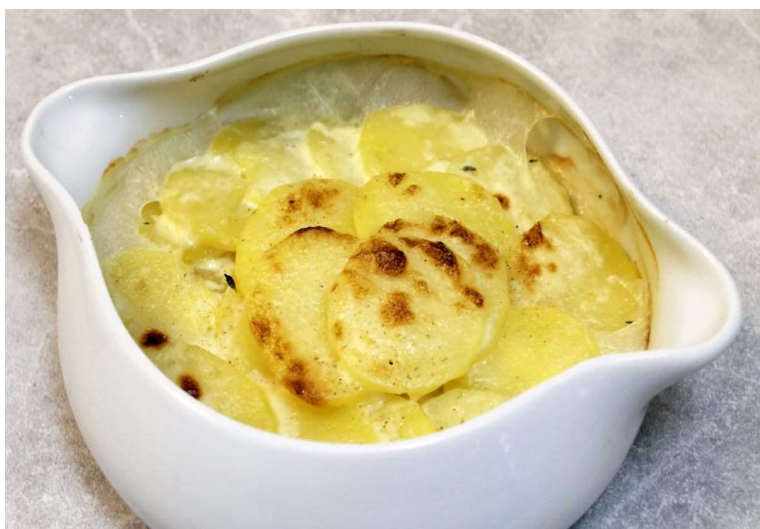
pre calienta a 180° y derrite con la mantequilla en el plato para gratinado.

Etapas 5 :

Por las patatas en el plato. Cubre las patatas de nate y añade la mentequilla.

Etapa 6 :
Asa 50 minutos

Bon Appétit !!!!!



La pasta bolonesa.

Ingrédientes y Utensilios.

Coger 350 gramo, las pastas, 2 tomatas, 200 gramo la carne de vaca, 100 gramo de salsa tomata, el cazo, hervidor, 2 cuchara sopera y cuchillo, mezclador.

Etape1

Coger el cazo y poner las pastas en el cazo y después hacer hervir el agua del grifo.

Durante que el agua hervir cortar las tomatas poco cuadrado.

Etape2

Cuando el agua pasado de hervir poner en el cazo con las pastas y poner la placa calefactora calenter, poner el cazo encima.

Durante que el agua caliente hacer licuar la carne de vaca en minusculo pedazo.

Etape3

Cuando las pastas esta coccion hacer calentar la salsa tomate en el microonda cuando 3minuto y después poner todo los ingrédientes en el cazo y mezclar todo con 2 cuchara sopera.

Yanis

Torrija (Francesas)

Pain perdu

Para 4 persona



Ingredientes

- Azucar de cana o azucar normal : 75 g
- Mantequilla : poco
- Leche : 25 cl
- Huevo : 3
- Loncha de pan : 6

Utensilios

- Batidor
- La sartén
- Pincel
- Horno
- Ensaladera
- Vaso dasificador

Rampe los huevos en le ensaladera . Después vierte le leche y vierte el azucar . Poner el loncha de pan en la preparacion. Con el pincel . pintar los loncha de pan . A fuego medio . poner mantequilla en todo la sartén y despuèce pan los loncha de pan en la sartén y hazer dorate los loncha de pan despuèce voltea los loncha de pan.

! BUEN PROVECHO !

Maya y Mathéo

Flan francés

Ingrediente

- 90g De Maizena
- 1 masa quebrada
- 150g azúcar fina
- 1 vaina de vainilla
- 4 los huevos
- 1 litro de la leche

Ustensilios

- 1 colador
- una cuchara de madera
- un horno
- un molde de tarta

Etapa 1

Hacer hervir la leche con la vaina de vainilla

Etapa 2

Durante este tiempo, mezclar la maizena con el azúcar

Etapa 3

Añadir los huevos bien batir

Etapa 4

Mezclar el todo

Etapa 5

Añadir la leche hirviendo

Etapa 6

Cocer la preparacion en fuego sin parrar de remover durente 1 en 2 minutos

Etapa 7

Precalear el horno a 200 C°. Oscurecer un plano rectangular o circulo previamente con mentequilla con la masa quebrada

Etapa 8

Alli servir la preparacion

Etapa 9

Repartir algo la superficie

Etapa 10

Cocer durante 30 a 40 min y dejar enfriarse

lolany

Le perroquet(papagayo)

Preparacion

Por cubitos de hielo en un vaso este 4cl de Pastis Duval.
Por un dedo de sirope de menta. Mezcla con la ayuda de una
cuchara. Degusta muy fresco.

Ingrediente

Sirope de menta,pastis,tres cubito de hielo y agua.

Utensilios : 1 cuchara,1vaso

Mathis



Té helado de melocoton

Ingrediente:

Azucar ,8 bolsita de te, sirope de melocoton y melocoton.

Ustensilio:

Heladera y 1 cazo.

Preparacion:

Haz calentar en una cazo agua y despues pon los 8 bolsitas de te durante 5 minutos. Saca los bolsitas y deja enfriase. Despues poner en la jarra añade el sirope de melocoton aproximadamente 1 vaso. Y pon en frigo.



Mathis

Pastel de chocolate

ingrediente :

110g de manteca
160g de chocolate
120g de azúcar
50g de harina
60g de polvo de avellana
3 huevo

utensilio :

1 reja
1 molde
1 cazo
1 ensaladera

etapa

hacer derretir el chocolate y despues en ensaladera servir el azúcar,harina,los huevo y polvo de avellana y mezclar. Añade el chocolate derretido poner el horno a calentar 160° y despues pon la mantequilla el molde y servir perparacion y hacer cocer durante 25 minuto

Matthias

~pasta a la verduras y la carne~

(Para dos personas)

ingredientes

- dos vasos de pasta
- uno ajo
- uno pimiento
- cinco grammos de espinacas
- uno quilogrammo de tocino
- trenta grammos de mecha de tocino
- uno litro de vino rojo
- quinientos grammos de nata fresca
- uno grammo de queso rallado

ustensilias

- uno cazo
- la sarten
- la tenedor
- el chuchillo
- la talbla de cartar
- el colador
- horno

~etapas~

etapas uno

corta le tocino y le mecha de tocino en cubo despues haz hervir el agua mineral .

etapas dos

una vez que la agua minera está en ebullition añade la pasta despues pon en una sarten le vino de rojo y la tocino et la mecha de tocino y haz cocer a fuego suave .

etapas tres

una vez la pasta cocinada anade la preparacion a la sartén con la carne deja cocer a fuego lento durante cinco minuto .

etapas quatro

una vez los cinco minutos pasados añade la nata freca y mezcla durante dos minuto .

etapas cinco

saca de la sarten pon la mezcla en dos platos desspues espolovea de queso rallado .

etapas seis

degusta ;) .

Eliot

Tarta de Frutas y sandia

USTENSILIO

ENSALADERA

LA JARRA

EL COLADOR

LA SARTEN

MOLDE

EL CAZO

INGREDIENTES

100G FRAMBUESA

60G HARINA

1 KIWI

1 MELOCOTON

3 ALBARICOQUE

2 HUEVOS

1 MASA QUEBRADA

30G AZUCAR EN POLVO

1 CUCHARA VAINILLA



2 C.A.S run

1 azucar de vainilla

1 canastilla de fresa

50cl de leche

ETAPA 1:

Precalentar tu horno 220°C y desenrolla la masa quebrada en molde conserva la hoja de coccion añade sal gordo despues cuece durentente 20min.

ETAPA 2:

Añade le leche.En ensaladera mezcla el azucar en polvo la vainilla y los yemar huevos.Sumat la harina serve la leche caliente y mezcla.

ETAPA 3:

Vuelca la preparacion en cazo y déjã espesar algunos minutos a fuego miedro despues desplega en la massa.Poner en el frigo 1h.

ETAPA 4:

Lava las frutas. Perla la melocoton y kiwi. Corta la albaricoque, el kiwi en lamina. Pone los frutas en tarta y pone las frambuesa en el centro.

BON APPETIT

NOA LIMIÑANA.LEFEBVRE

El panini jamon queso

Ingrédientes :

*-pan a panini
-queso(cheddar)
-jamon
-salsa de tu eleccion*

Utensilios :

*-cuchillo
-tostador*

étapa 1 :

Coge el pan en panini, abre el pan con un cuchillo y pon el salsa de tu eleccion en el primero de las lados.

Étapa 2 :

En segundo, pon el queso de tu eleccion en las lado sobre el salsa.

Étapa 3 :

En tercero, pon el jamon en el lado sobre el queso.

Étapa 4 :

En cuarto, cierra el y pon el panini en el tostador. Esperar que esté cocido y está terminado.

¡Buen provecho!

Johann

Receta pastel de manzana

Ingredientes :

120 gramos de azùcar

1 paquete de azùcar vainillado

1 paquete de levadura quimica

125 gramos de harina

3 huevos

1/2 vaso de aceite de colza

3 manzanas

Utensilios :

1 grill de cocina

1 molde para tortas

1 cuchillo

1 espàtula

Etapas :

1. Precalinta el horno a 160 °C .Mezcla todo a los ingredientes de la pasta

2. Añade los manzana previamente cortada en cubas

3. Mezcla de nuevo con la espàtula

4. Sirve la pasta en el molde con mantequilla y cuece durante 40-50 minutos

5. Degusta !



Ernoux Léonie

RECETA ESPAGUETI CARBONARA

Para comenzar esta es los ingrediente :

- 3 yema de huevo
- pimienta / sal
- 100g de mecha de tocino humo
- 360g de espagueti
- 150g de pecorino

los ustensilio :

- uno cazo
- uno sartén
- uno colador
- uno batidor

LA RECETA

- Hacer dorar los mechar en una sartén ligeramente aceitar.
- Combinar los huevos y el queso rallado.
- Poner los espagueti en cocer 8 min . En 3,5 abastecimiento de agua salar con 30g de grande sal.
- Escurrir-los y luego combinar-los en la salsa con una cuchara en café abastecimiento de agua de cocción añadir el tocino y disfrutar inmediatamente.

Matisse

GAUFRES

Lily

INGREDIENTES

200 g harina
30 g azucar
20 g mantequilla
1 pellizco de sal
3 huevo
25cl de leche

Utensillio

1 gofrera
1 ensaladera
1 batidor
1 balanza

Tiempo total : 17min

preparacion:15min

coccion:min

1-Pon harina en el ensaladera añade azucar, yema de huevo y el mantequilla ablandada

2-Sirve poco a poco la leche para que no haga grumos

3-Bate las claras a punto de nieve con un pellizco de sal añade a la mezcla

4-Cuece todo en el gofrera ligeramente untada de mantequilla

5-Buen provecho



MADELEINES

Lily

INGREDIENTES

150g azucar
200g harina
8g levadura
100g mantequilla
3 huevo
50g de leche

UTENSILIOS

1 molde magdalena
1 horno
1 ensaladera
1 cuchara en el basque
1 balanza

TIEMPO TOTAL : 45 min PREPARACION : 30 min COCCION : 15 min

1-Precalienta el horno a 240°C haz derretirse la mantequilla en el cazo a fuego suave.

2- mezcla huevo con azucar hasta que la mezcla blanquee

3-remueve despues con 40g de leche

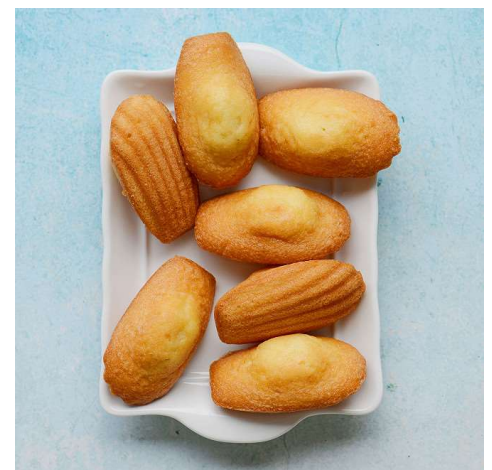
4- mezcla el harina y levadura

5-despues es el turno de la mantequilla añadela a la leche deja 15min

6-unta de mantequilla el molde magdalena y sirve la preparacion dentro

7-mete en el horno 240°C baja al final de 5min a 200°C

8-desmolda al sacar



PASTA CARBONARA

Ingrédiente :

- 400g de spaghetti
- 200g de parmesano
- 1 cucharadas de aceite
- 4 huevos
- 150g de mecha
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de nata

Ustensilios :

- el cazo
- cucharon
- ensaladera
- batidor
- la sartén

Étape 1 :

*pon la sertén caletes sobre el gaz
despues poner la cuchara de aceite en la sartén
vierte el bucon y deja*

étape 2:

*casca los huevos en el ensaladara
pon la pizce la sal y un poco de pimienta
mezcla con un batidor
añade un poco de parmesana rallado
mercla con el batidor despues añade el nata*

étape 3 :

*haz hervir de agua en el cazo
despues pon el pasta a cocer con el tiemp indicado sobre el pquete y
mezcla escurre la pasta despues añade la mezcla despues mezcla el todo*

KESSY

Receta Virgin Mojito

para una persona :

ingrediente :

- 16cl agua con gas
- 4cl de jarabe de azucar de la cana
- 8 hoja de menta modrugada
- 3 loncha de limon verde
- 4 cubito de hielo y azucar fino



la preparacion de la receta :

- 1.Machaca las hojas de menta y el limon al fondo el vaso , con el sirope a azucar de cana
- 2.Anade el cubito de hielo azucar fino y despues llena el vaso con agua con gas
- 3.Decora con la loncha de limon y hoja de menta

receta de colombo

ingrediente :

- una cebolla
- una berenja
- uno calabacin
- tomillos
- perejil
- pimienta de cayenne – jugo de limon
- pimienta
- sal
- vaina ajo
- los muslos de pollos
- las patatas
- especia de colombo
- leche de coco



para el adobo :

- vinagre
- cilantro
- chalota
- las vainas ajo
- especia de colomb

Etape 1 :

- preparar la adobo con la chalota, cuatro vaians ajo, cuchara de sopa de vinagre, taza de agua , cuchara de cafe de cilantro y cuchara de sopa de especia de colombo

Etape 2 :

- la servir sobre los muslos de pollos sazonado a sal y a pimienta toda la noche en refrigerador

Etape 3 :

- en el grande gallinita, hacer pasar cebolla trocear con una vaina ajo aplastado

Etape 4 :

- anadir el pollo hacer dorar y anadir poco a poco el jugo de maceration

Etape 5 :

- anadir las patatas, berenjena y los callabacin cortado eso gordo cubo, jugo de limon, los cespedes y el pimienta de Cayenne. Dejar cocer quince Minutos a cubiento

Etape 6 :

- incorporar curry colombo y mezclar. Dejar cocer todavía quince minutos a cubierto

Etape 7 :

- servir leche de coco y dejar cocer cinco minutos no a cubierto a fuego medio

Etape 8 :

- rectificar condimentación y servirle bien caliente con arroz

Noam

RECETA GRATIN DE PASTA (cuatro personas)

200 gramos de mechas
6 cucharas soperas de nata fresca
gruyer rallado
pimiento
sal
2 tomates
400 gramos de coditos
4 champinon de Paris

utensilios

1 plato de gratin
1 colador
1 sartén
1 cuchillo

1. Cocer los coditos a agua salada.
2. Durante tiempo, hacer dorar las mechas .
3. Cortar los tomates dados y los champinones de Paris en lamina.
4. Mezclar en el plato de gratin las verduras, las mechas y las pastas .
5. Añadir la nata fresca .
6. Terminar para una capa de gruyere rallado.
7. Meter en el horno en caliente (th 7) y cocer hasta el gruyere es una verse bien color dorada.

Servirle caliente

BUEN APETITO

Solal



Ramen al los pollo
para 2 personas
narutomaki :

ingrediente:

20cl de mirin,8g sal,8g de azucar,25 de harina,colorante alimentario rojo,600 g de cabilaud,2 blanco huevos .

Utensilo :

1 ensaladera,1 film alimentario,1 tabla de cortar,1 blender calentador

préparacion :

llenar un grande ensaladera de agua frio con los cubitos de hielo. rebanar la carna de pez en cuantosy los clavarse en agua frio.esperar què los pedazo estèn bien enfriarse,los escurrir eso los apremiante .poner le pez en le licuadora con le sal,le azucar,le mirin y la harina asi què los blanco huevos.separar la masa en dos,sumar le colorante a una ir a media para obtener une color rosa.desplegar la masa blanco finamente sobre una plancha coubrir con de film alimentario. Desplegar la masa rosa dejar 1cm de masa blanco superar de cada lado .rodar la masa a ayuda del film alimentario en apremiante.cocer le rodilo (sin le film alimentario)15 min a la vapor.dejar enfriase y poner en el frigo. recortar en loncha.

Los ramens :

ingediente :

200g de ramens,2 cebolleta ,4 cucharas de soja,4 c. De greno sesamo,2 escalope de pollo,2 vaina ajo,2 cubos de caldo de ave de corral,2c. De aceite de sesamo,3c. De mirin y dos heuvos.

Preparecion :

hace hervir de agua salar en cazo.Hace cocer los pastas dentro y escurrir los pastas en ell agua frio y los poner en el dos bol.hace cocer los heuvos en cazo agua hirviendo y los zambullirse en agua frio, descascarar los huevos.cortar en rodajas finas la cobolleta,cortar el pollo eso chico padazo et hace volver en el sarten.un por lo ser dorados sumar une cuchara de soja y de mirin.en la cazo hace hervir (400ml por persona) agua, zambullir los cubos de caldo de ave de corral,sumar 3c. De soja, 2c. De mirin y aceite de sesamo.aplastar 2 vainas,los ajo poner en el caldo. Cuando le caldo hierva, parar el fuego y servir en el los bols.poner los laminas de pollo y un huevo cortar eso 2.sumarr la cebolleta finamente trocear.esparcir de greno sesamo.



Ewen y Sullivan

Receta de brownies

ingredientes :

- 200g de chocolate
- 225+25g de mantequilla
- 100g de harina
- 300g de azucar
- 4 huevos
- 200g de nuez
- 1 bolista de vanilla

Preparacion :

- 1) Precalienta el horno en 180° y unta de mantequilla en un plano rectangular
- 2) Rompe el chocolate en pequeño pedazo y hazlo derretirse al baño maria en un pequeño cazo. Añade el mantequilla cortada en pequeño pedazo hasta que funda y vuelva la mezcla homogenea. Quita el cazo del fuego
- 3) Bate juntos el huevos enteros y azucar hasta que la mezcla esta blanco y espumoso. Añade el azucar de vanilla y sirve el mezcla en el chocolate derretido con la ayuda de una espátula.

4) Sirve el harina sobre el mezcla y mezclar el todo con una espatula . Rompe groseramente los nueces y incorporalos a el mezcla.

5) Sirve la masa en el plato en capas regulares y ponla en el horno. Deja cocer durante 20 en 25 minuto vigilando la coccion .

Buen provecho



Eléa Chaillou