

A vos papilles !

- ❖ Cookies du Chef Kevin
- ❖ Cookie Sticks
- ❖ Gâteau à l'orange
- ❖ Gâteau à la poêle
- ❖ Gâteau chocolat/courgette
- ❖ Gâteau sans œuf
- ❖ Gaufre de pomme de terre, jambon et fromage
- ❖ Pancakes
- ❖ Tarte Pommes/Kiwis
- ❖ Triangles Jambon-Fromage

Activité Famille

6 ans et +

Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

COOKIES DU CHEF KEVIN

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

Pour 4 personnes

1 œuf

125g de beurre

175 g de sucre cassonade

170 g de pépite de chocolat ou morceaux de chocolats

185 g de farine

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

Préchauffez le four à 180°C

Mélanger le sucre et le beurre fondu. Ajoutez l'œuf et bien mélanger

Versez les pépites de chocolats et la farine, puis laisser reposer 5 à 10 min.

Faire des petites boules de pâte et enfourner 15min (185g faites 2 fournées)

Astuce : Respectez au mieux le temps de cuisson pour avoir des cookies croquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur



Bon appétit

En vidéo ça donne ça :

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=609040799650822&id=134587537096153¬if_id=1585165691756655¬if_t=page_post_reaction

Activité Famille

3 ans et +



Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

COOKIE STICKS

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

- 115 g de beurre mou
- 115 g de sucre blanc
- 115 g de sucre roux (possibilité de le remplacer par du sucre blanc)
- 90 g pépite chocolat
- 215 g farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 g de levure chimique
- 1 four
- 1 fouet
- 1 couteau
- 1 saladier
- 1 balance
- 1 plaque de four + papier sulfurisé

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

- 1) préchauffer le four à 180°C
- 2) mélanger le sucre blanc, le sucre roux, le beurre mou (vous pouvez aussi le faire fondre quelques secondes au micro-ondes) et l'œuf.
- 3) ajouter la farine et la levure, mélanger de nouveau
- 4) ajouter l'extrait de vanille et les pépites de chocolat
- 5) étaler la pâte sur le papier sulfurisé
- 6) aplatir la pâte sur environ 1cm d'épaisseur
- 7) enfourner pour 12 minutes environ (vérifier la cuisson)
- 8) au bout de 5 minutes découper des bandes afin de créer les sticks

Bon appétit

GÂTEAU A L'ORANGE

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	45 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

- 2 oranges à jus
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 115 g de farine
- 115 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Objectif :

Apprendre à lire une recette, apprentissage des techniques culinaires

Déroulement de la recette :

Préchauffer le four à 210°C (Th 7) puis beurrer et fariner le moule à gâteau (nous avons utilisé un moule à cake). Zester les oranges, puis hacher finement. Presser ensuite une orange.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, puis hors du feu, ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à l'obtention un mélange homogène. Ajouter le jus de l'orange pressée, puis les œufs un par un. Ajouter la farine préalablement tamisée, la levure et la quasi-intégralité des zestes (garder une cuillère à soupe pour le dressage). Bien mélanger pour obtenir un mélange lisse.

Verser la pâte dans le moule et enfourner à 210°C pendant 10 minutes, baisser ensuite la température du four à 180°C (Th 6) et laisser cuire encore 20 minutes.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir 5 à 10 minutes, démouler et transférer sur une grille.

Préparer le glaçage en mélangeant le jus de l'orange et le sucre glace.

Une fois le gâteau refroidi, verser le glaçage sur le dessus et côtés du gâteau.

Saupoudrer de zeste d'orange et laisser sécher pendant une trentaine de minutes avant le service.

C'est prêt !

Bon appétit

GÂTEAU A LA POÊLE

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

1 œuf
1 cuillères à soupe de sucre
10 cuillères à soupe de lait
7 cuillères à soupe de farine
1 paquet de levure
Beurre
1 saladier
1 poêle
1 fouet

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

Mélanger l'œuf et le sucre, ajouter la farine et la levure puis le lait.
Verser la préparation dans une poêle beurré.
Faire cuire 10 minutes (à feu moyen) avec un couvercle
Retourner le gâteau comme une crêpe et continuer la cuisson quelques minutes.
C'est prêt à être déguster soit nature soit avec un peu de pâte à tartiner ou de confiture !

Bon appétit

Variantes :

On peut y ajouter des pommes ou des pépites de chocolat avant la cuisson !

Attention :

A ne pas cuire trop fort sinon ça brûle...
Et en retournant le gâteau (petite anecdote : une fois je suis allée un peu trop vite et le gâteau a fini sur la gazinière !! plus qu'à nettoyer et recommencer)

Activité Famille

4 ans et +



Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A LA COURGETTE

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

- 180 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 80 g de sucre complet
- 80 g de farine complète
- 2 cuillères de levure chimique
- 1 courgette

Objectif :

Apprendre à lire une recette, découvrir de nouvelles saveurs.

Déroulement de la recette :

Préchauffer le four à 180 Degrés

Faire fondre le chocolat

Casser et fouetter les œufs avec le sucre afin que le mélange devienne mousseux.

Peler et râper la courgette et l'ajouter au mélange ainsi que le chocolat fondu.

Ajouter la farine et la levure puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

Verser la préparation dans un moule et enfourner 20 à 25 minutes.

Bon appétit

Activité Famille

6 ans et +



Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

GÂTEAU SANS ŒUF

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

Un fouet ou une cuillère en bois
Un saladier
Un verre mesureur
200g de farine
1 pincée de sel
100g de sucre
125g de beurre
150 ml de lait
1 sachet de levure chimique

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

Verser la farine, le sel et le sucre. Mélanger.
Faire chauffer 125g de beurre.
Incorporer le beurre au saladier.
Verser le lait.
Mettre le sachet de levure et remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Mettre au four à 200 degrés 30 min.

Bon appétit

Activité Famille

6 ans et +

Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

GAUFRE DE POMME DE TERRE JAMBON ET FROMAGE

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

Pour 4 gaufres
250 g de pommes de terre
50 g de farine
1 œuf
10 cl de lait
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 g de fromage râpé
2 tranches de jambon blanc
Sel, poivre
1 ou 2 pincées de noix de muscade



Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

Épluchez et lavez les pommes de terre. Râpez-les puis réservez.

Dans un saladier mélangez tous les ingrédients : œuf, farine, huile, lait. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade. Ajoutez le fromage râpé et mélangez. Pressez fortement les pommes de terre pour enlever l'eau et ajoutez-les à la pâte.

Faire chauffer le gaufrier. Déposez une cuillère à soupe de préparation sur les plaques. Recouvrir d'une demi tranche de jambon, puis d'une autre cuillère à soupe de pâte.

Refermez l'appareil et laissez cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Réservez les gaufres dans votre four préchauffé pendant la cuisson des suivantes.

Servir chaud.

Bon appétit



Activité Famille

6 ans et +



Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

PANCAKES

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

150 gr de farine
1 Cuillère à soupe de sucre
1 Cuillère à soupe de beurre fondu
1 Cuillère à café de levure
200ml de lait
1 œuf

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

Battre grossièrement l'œuf et le sucre dans un saladier.

Y rajouter le beurre fondu ou l'huile.

Mélanger à part la farine et la levure, puis en mélanger la moitié avec la préparation.

Délayer progressivement avec le lait tout en rajoutant l'autre moitié de farine petit à petit (cela évitera de créer des grumeaux).

Aucun temps de repos n'est nécessaire, si ce n'est juste le temps de faire chauffer votre poêle à feu moyen.

A l'aide d'une petite louche ou d'une grosse cuillère à sauce, déposer des "ronds" dans la poêle.

Lorsque les bulles apparaissent et éclatent, retourner les pancakes et ne pas les laisser plus d'une minute sur l'autre face.

A déguster chaud, avec de la confiture, du sirop d'érable, de la pâte à tartiner, ou autre.

Bon appétit

TARTE AUX POMMES ET KIWIS

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	30 min + 55min de cuisson	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire : Pour 8 personnes

250 g de beurre
2 œufs
250 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
2 pincées de sel
6 pommes golden
4 kiwis
160g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 citron

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

Réalisation de la pâte brisée :

- 1- Fouettez les œufs, les 2 sucres et le sel dans un cul de poule jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne mousseux
 - 2- A l'aide d'une cuillère en bois, incorporez la farine puis lorsqu'elle devient trop dure à mélanger, travaillez-la entre les paumes de vos mains.
 - 3- Incorporez le beurre froid mais non glacé et pétrissez la pâte environ 10min (jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains)
 - 4- Formez une boule de pâte et vous pouvez l'utiliser sans repos
- Astuce : cette pâte peut être congelée.

Suite de la recette sur la page suivante

Activité Famille

6 ans et +



Service Enfance – Jeunesse / Avril 2020

Réalisation de la tarte :

- 1- Pelez et coupez les pommes et kiwis en petits dés
- 2- Mettez-les à cuire dans une casserole à feu moyen avec 120g de sucre, le sucre vanillé, le jus d'1/2 citron et un petit verre d'eau. Portez à ébullition puis recouvrez et laissez cuire 20 min
- 3- Lorsque les fruits sont fondants, égouttez-les dans une passoire en récupérant leurs jus !!
- 4- Avec la moitié de la pâte sablée, foncez un moule à manqué avec charnière ou un moule à tarte suffisamment haut
- 5- Versez la compotée de fruits égouttée et complètement refroidie puis répartissez-la uniformément sur le fond de tarte
- 6- Préchauffez le four à 170°C
- 7- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez le reste de pâte sablée sur votre plan de travail légèrement fariné
- 8- Coupez des lanières d'environ 1 cm de large et placez-les en croisillons sur votre tarte
- 9- Enfourez la tarte pour 50 à 65 min. Elle doit être légèrement dorée à la fin de la cuisson
- 10- 10 min avant la fin de la cuisson de la tarte, préparez un sirop : faites chauffer dans une casserole le jus de la compotée avec 40g de sucre en poudre jusqu'à ce qu'il nappe la cuillère
- 11- A la fin de la cuisson de la tarte, sortez-la du four et à l'aide d'un pinceau nappez les croisillons et le tour de la tarte de sirop
- 12- Servez la tarte aux pommes et kiwis tiède ou froide

Bon appétit

En vidéo ça donne ça :

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=605450973343138&id=134587537096153¬if_id=1584707310619956¬if_t=page_post_reaction

Activité Famille

3 ans et +

TRIANGLES JAMBON-FROMAGE

<i>Joueurs</i>	<i>Durée</i>	<i>Lieu</i>	<i>Catégorie</i>
A partir de 2	20 min	Intérieur	Activité culinaire

Matériel nécessaire :

- 200g de jambon cru ou de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 1 pâte feuilletée ronde
- 1 jaune d'œuf
- 1 couteau
- 1 pinceau
- 1 plaque de four
- 1 four

Objectif :

Apprendre à lire une recette

Déroulement de la recette :

- 1) étalez la pâte feuilletée
- 2) couper la pâte en 16 triangles (à faire par un adulte ou sous surveillance)
- 3) déposer un peu de gruyère sur chaque triangle
- 4) déposer un peu de jambon sur chaque triangle
- 5) rouler les petits triangles de l'extérieur vers l'intérieur -> formé des petits croissants
- 6) déposer les petits triangles sur la plaque du four : les badigeonner de jaune d'œuf
- 7) enfourner pour 20 minutes (en vérifiant la cuisson) à 180°C
- 8) vous pouvez savourer

Bon appétit

