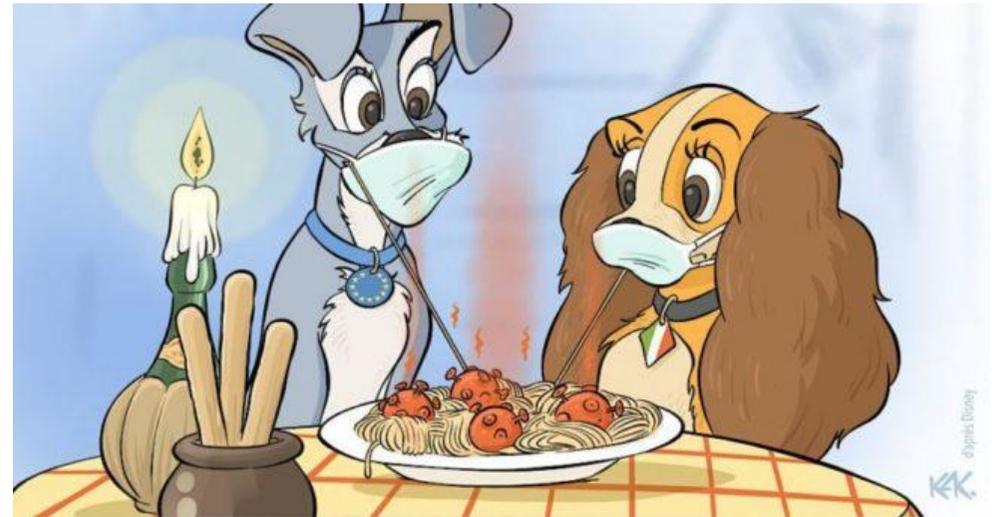


Livre  
de recettes  
des élèves  
de l'école  
NOTRE DAME

DE BONNE GARDE



# Alicia GS : le biscuit roulé

**Préparation**

TEMPS TOTAL : 25 MIN ▶ 15 min Cuisson : 10 min

- 1 - Séparer les blancs des jaunes.
- 2 - Dans un saladier verser les jaunes, dans un autre saladier mettre les blancs. Battre les blancs en neige.
- 3 - Dans les jaunes ajouter le sucre, battre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
- 4 - Ensuite ajouter la levure et la farine, mélanger bien.
- 5 - Lorsque les blancs sont montée en neige, les incorporer à la pâte, bien mélanger le tous.
- 6 - Verser votre préparation sur une plaque, bien l'étaler sur toute la surface.
- 7 - Endormer pendant 10 min environ thermostat 7 ou 210°C ; (la pâte sera cuite lorsqu'elle pourra se décoller).
- 8 - Ensuite poser la pâte chaude sur votre plan de travail, saupoudrer de sucre, y incorporer la confiture ... (que vous aurez choisi) sur toute la surface, rouler le biscuit.
- 9 - Ensuite un fois le biscuit roulé, coupez-le aux 2 extrémités, votre biscuit est prêt.



# Beaüm – PS : les beignets

**1** Dans un saladier, versez la farine et la levure et creusez un puits. Mettez les deux jaunes d'oeufs et une pincée de sel. Mélangez.

**2** Ajoutez le lait progressivement. Quand la pâte est homogène, ajoutez les deux blancs d'oeufs préalablement battus en neige.

**3** Pelez les pommes et évidez-les. Puis coupez-les en rondelles régulières.

**4** Trempez les rondelles de pommes dans la pâte et faites-les frire.

**5** Servez les beignets avec du sucre !



# Clara – CM1 : la tendresse de Stacy

Recette inventée par Clara

La tendresse de Stacy

10 cuillères à soupe de farine

2 oeufs

10 cuillères à soupe de sucre en poudre

1/2 de sachet de levure

1 sachet de sucre vanillée

50g de beurre

mixez 25s vitesse 4



# Elena – PS Charlotte poire - chocolat

## INGRÉDIENTS

1 boîte de boudoirs

1 boîte de poires au sirop

150 g de chocolat noir  
pâtissier

4 jaunes d'oeufs

20 cl de crème liquide

1 sachet de sucre vanillé

2 c. à soupe de liqueur de  
poires (non obligatoire)

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Trempez les biscuits boudoirs un à un dans le sirop des poires et tapissez-en votre moule à charlotte.

### ÉTAPE 2

Dans un saladier, fouettez la crème liquide et le sucre en poudre vanillé à l'aide d'un batteur électrique en augmentant la vitesse au fur et à mesure, jusqu'à ce que la crème s'épaississe et prenne la consistance d'un blanc en neige. Réservez la chantilly au frais.

### ÉTAPE 3

Dans une casserole, faites fondre le chocolat à feu doux, puis hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs au chocolat fondu en mélangeant avec un fouet jusqu'à ce que la préparation refroidisse. Ajoutez la chantilly délicatement et mélangez de nouveau. Versez la moitié de la mousse au chocolat dans le moule à charlotte. Ajoutez les poires coupées en lamelles. Recouvrez du reste de la mousse puis de nouveau des poires, et enfin, terminez par une rangée de biscuits boudoirs imbibés de sirop.

### ÉTAPE 4

Laissez reposer 12 heures au réfrigérateur avant de démouler délicatement la charlotte.



# Eline – PS

## Le gâteau au chocolat d'Eline

### Ingrédients :

- 100 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 175 g de sucre
- 75 g de farine

- 1- Faire fondre le chocolat et le beurre. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et les œufs.
- 2- Verser le mélange beurre-chocolat dans le saladier et mélanger l'ensemble.
- 3- Verser dans un moule beurré ou anti-adhésif. Cuire 15 minutes à four préchauffé, thermostat 7 (210°C).

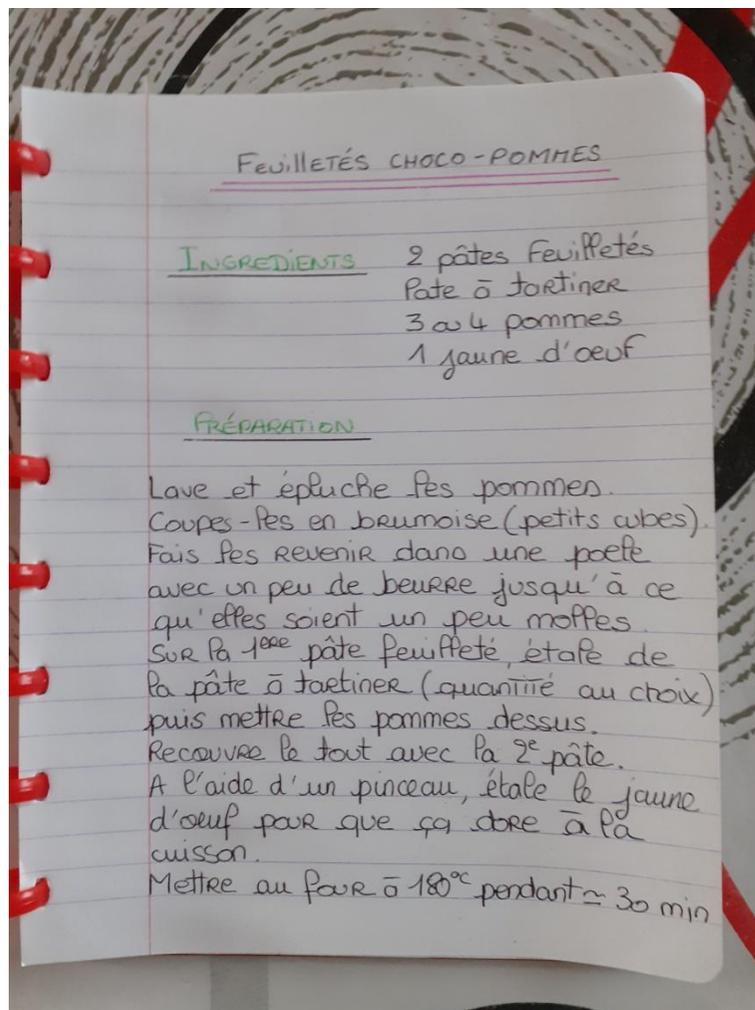


Emma – C P /  
ZoéR. GS / Léo - PS





# Hélya – CE1 : feuilletés choco-pommes





# Hugo – PS : tarte ananas chocolat



# Irina – CE1 : Pastéis de Nata

Petits flans portugais  
(Pastéis de NATA)

Ingredients.

1 pâte feuilletée - 110 g sucre - 2 cuil à soupe d'ailzora  
3 jaunes d'œufs - 18 cl lait - 13 cl crème liquide =  
1 gousse vanille - 3 cuil à soupe jus de citron  
sucre glace.

Mélangez le sucre, les graines de vanille et la Maizena dans une casserole. Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait, la crème, le jus de citron, et portez à ébullition sans cesser de mélanger. Portez au feu et couvrez, la crème de film alimentaire. Déposez la pâte dans les moules, mettez la crème et répartissez-la dans les moules en fournant à 7/8 (200°C) 12 à 15 min. Démoulez sur une grille et saupoudrez de sucre glace.



# Léa – CE2 & Zoé – GS :

## des gaufres

### Ingrédients:

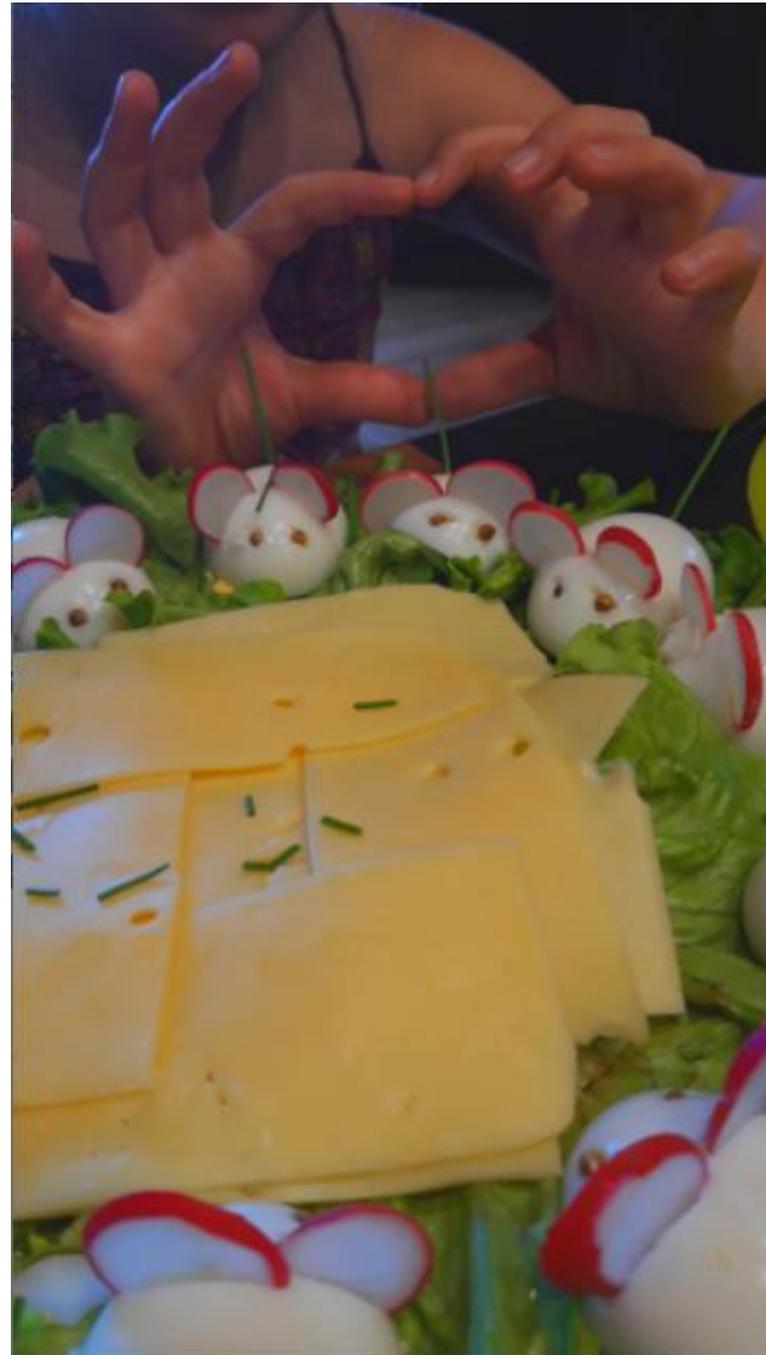
- 4 œufs
  - 6 cuillères à soupe de sucre
  - 150 g de beurre
  - 40 cl de lait
  - 300 g de farine
  - un sachet de levure
- 
- battre les œufs avec le sucre
  - faire fondre le beurre et laisser refroidir
  - ajouter le beurre aux œufs avec la farine puis le lait et la levure
  - laisser reposer la pâte 1h
  - faire chauffer le gaufrier en forme de cœur
  - mettre une louche de pâte et laisser cuire
  - pour les gourmands servir chaud avec une boule de glace et de la chantilly ou caramel ...

A votre guise !

Bonne dégustation



# Léonie – CE1 : composition



# Louann – CE2 : tartelettes fraises / chocolat



Louise – CM2:

**Voir en pièce annexe :**

*« les recettes de Louise »*



# Maël – CP : tarte à la tomate & au chèvre

Tarte à la tomate  
et au chèvre

6 personnes 10 min → préparation  
30 min → cuisson.

Ingrédients

1,5 pâte feuilletée à dérouler	1 moule à tarte
3 tomates	1 fourchette
1,5 bûche de chèvre	1 couteau
1,5 cuillère à soupe de moutarde	1 four
Poivre - sel	

Ustensiles

- 1) Préchauffer la pâte préalablement piquée à la fourchette au four pendant 10 minutes
- 2) Pendant ce temps couper les tomates en tranches et disposer les dans une assiette en alternant une couche de tomates avec une couche d'essuie tout pour absorber l'humidité
- 3) Enduire la pâte de moutarde
- 4) Disposer les tranches de tomate sur la pâte
- 5) Par dessus disposer les tranches de chèvre
- 6) Saler poivrer selon le goût
- 7) Mettre au four jusqu'à ce que le chèvre soit fondu (environ 20 minutes)

Servir accompagné d'une salade

**BON APPÉTIT** Les  
**AMIS**

Maël



# Norah & Lily : gâteau



# Sasha – CE1 : far breton

## LE FAR DE MAM GOZ

### Ingrédients :

- 5 cuillères à soupe rases de farine
- 5 cuillères à soupe rases de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- ½ l de lait bouillant
- Grande noix de beurre

Préchauffer le four à 250°C.

Mettre le beurre dans le moule au four (le temps de la préparation).

Faire bouillir le lait.

Verse un œuf, mettre la farine, le sucre, le sel, les œufs.

Incorporer le lait et mélanger.

Sortir le plat avec le beurre fondu, y verser l'appareil.

Enfourner à 250°C pendant 15 minutes.



# Tom – MS : tarte aux pommes



# Tristan – MS : la tarte courgette / chaource

Tristan a relevé le défi ce soir avec sa tarte aux courgettes et chaource

Ingrédients :

1 pâte brisée

2 courgettes

100ml de crème fraîche épaisse

1/2 fromage chaource

du romarin frais

de l'huile d'olive

du sel et du poivre.

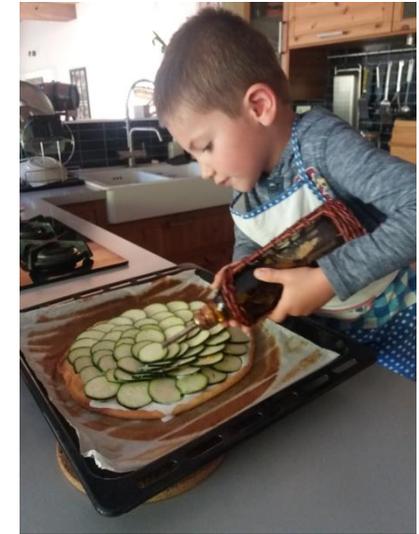
1. préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte sur du papier cuisson sur la plaque du four et la piquer à la fourchette.

Mettre des pois de cuisson, et faire cuire "à blanc" pendant 10min.

2. Couper les courgettes en rondelles fines.

3. Sortir la pâte du four et la tartiner avec la crème fraîche épaisse. Parsemer de quelques feuilles de romarin, de sel et de poivre. Mettre les tranches de courgettes. Arroser d'un filet d'huile d'olive et ré-enfourner pour 15 min.

4. Quand les courgettes sont translucides, sortir la tarte du four. Couper le fromage en tranche et les disposer sur la tarte. Ré-enfourner pour 5min supplémentaires.



# Valentin – CE1 :

## Enpeñadas de poulet

(pour 8 parts) :

Ingredients :

Huile d'olive

3 blancs de poulet

2 poivrons

1 petite boîte de maïs

2 tomates

1 échalotte

Sel

Poivre

1 càc de cumin

1 càc de curcuma

1 pointe de piment d'espelette

60g de beurre

10 cL de lait

10g de levure fraîche

85g de fromage frais

1 oeuf

250g de Farine

Préparation Garniture :

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire dorer 3 blancs de poulet (taillés en cubes), 2 poivrons (vert et rouge), une petite boîte de maïs, 2 tomates (coupées en dés) et 1 échalote (coupée finement).

Salier, poivrer et ajouter 1 cuillère à café de cumin, 1 cuillère à café de curcuma et une pointe de piment d'espelette (ou autre piment)

Réserver et laisser refroidir

Préchauffer le four à 180°C

Préparation Pâte :

Dans un bol faire fondre 60g de beurre puis ajouter 10cL de lait et 10g de levure fraîche et mélanger pour que tout soit dissout. Ajouter un filet d'huile d'olive, le fromage frais (85g), le sel et l'oeuf. Bien mélanger.

Ajouter 250g de farine et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse (si c'est trop pâteux ajouter un peu de lait).

Pétrir la pâte (en ajoutant un peu de farine pour que ca ne colle pas) et faire 8 portions "pâtons".

Etaler à la main les pâtons en disque, et les garnir de la préparation à la viande refroidie.

Refermer en pinçant les disque de pâte puis rouler les pâtons en main pour former une boule.

Poser les enpeñadas sur une feuille de cuisson sur la plaque du four, mettre un petit filet d'huile d'olive sur chacune et enfourner pour 30min.

A manger avec une salade de concombre

S'il en reste ...hop au congélateur ;-)





# Valentine – CE2 :

4 bananes 1 tablette de  
chocolat 20cl lait sucre  
farine beurre



Découper les bananes en  
rondelles faire fondre le  
chocolat avec le lait déposer  
le chocolat fondu sur les  
bananes puis faire la  
chapelure . Faire fondre le  
beurre puis y mélanger la  
farine et le sucre ensuite  
déposer la chapelure sucréℓ  
sur le chocolat

Ha oui et mettre le tout au  
four 15min et régalez vous



# Vlado – CE1 : brownies



# Marie – maitresse : crème à la vanille

Nombre de petits pot

- 6 +

 2 cuillères à café d'arôme vanille

 50 g de maïzena

 80 g de sucre

 2 jaunes d'oeuf

 1 l de lait

Temps Total : 20 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

- 1 Mettre les 3/4 du lait dans une casserole avec la vanille et le sucre et porter à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, mélanger la maïzena, 1 jaunes d'œufs et le reste du lait.
- 3 Ajouter le mélange œufs/maïzena/lait dans la préparation à la vanille.
- 4 Dès la reprise de l'ébullition, verser dans des ramequins.
- 5 Mettre les ramequins au frais au moins 2 avant de déguster.



*PS : Avec un peu de caramel, c'est aussi très bon !*

# Isabelle – maitresse : financiers au chocolat amande



*Financiers au Chocolat Amande*

🕒 10 min 🗄️ 15 min 👤 x9

----- INGRÉDIENTS -----

70g de farine →  
3 blancs d'œufs →  
70g de beurre →  
20g de sucre →

1 tablette NESTLÉ DESSERT Amande

----- SI SIMPLE DE SE RÉGALER ! -----

- 1 - Préchauffez votre four en mode traditionnel Th.6 (180°C).  
Battez le beurre au fouet pour qu'il soit bien mou.
- 2 - Faites fondre le chocolat.  
Mélangez la farine, le chocolat fondu, les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier, puis ajoutez le beurre.
- 3 - Versez dans des moules à financiers de 8 cm beurrés et farinés et faites cuire 15 min.



Merci  
à tous  
pour  
votre  
participation



**Si vous avez besoin ou envie  
d'une recette, osez  
demander ... la lecture est  
parfois difficile.**

