

*Les recettes d'or
des
Pâtisseries solidaires
2022*

Nos Chef.fe.s

Le mercredi 19 Janvier :

Shameem Mohamed

Le mercredi 26 Janvier :

Mireille Village

Le mercredi 2 Février :

Nadia Hammar

Le mercredi 9 Février :

Guillaume Clet



Photo
certifiée

Photo : Gabriel Jourdan

Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance

Ingredients

FARINE	300 gr
BEURRE	125 gr
SUCRE	200 gr
OEUFS	4
LEVURE	1
SUCRE VANILLÉ	1
MANGUE	1
MORCEAU DE GINGEMBRE	10 gr
CITRON VERT	1



Préparation :

Faire fondre le beurre au micro-onde

Dans un saladier : mélanger le beurre, le sucre, la levure, le sucre vanillé, les 4 œufs, une pincée de sel.

Après avoir bien mélangé les ingrédients précédents, ajouter les 300g de farine dans le saladier.

Mélanger le contenu jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrer un moule à gâteau puis verser votre préparation.

Ajouter sur le dessus de la pâte, les lamelles de mangue, gingembre et citron

Placer le moule dans le four à 180 °C pendant 25 min.

• PAR SHAMEEM MOHAMED •





"Tourment d'Amour"

Photo
certifiée

Photo : Gabriel Jourdan

Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance

Ingredients

FARINE	150 gr
BEURRE	150 gr
SUCRE	150 gr
OEUFS	3
LEVURE	1
SUCRE VANILLE	1
POUDRE DE CANNELLE	1 pincée
CITRON VERT	1
ESSENCE DE VANILLE	3 gouttes
PINCÉE DE SEL	1
PÂTE SABLÉE	1



Préparation :

- Casser les oeufs dans le saladier, les battre avec le sucre.
- Mettre la farine en même temps que la levure et le sucre vanillé.
- Ajouter le beurre fondu puis la poudre de cannelle
- Râper un zeste de citron.
- Etaler la pâte sablée dans un moule à tarte puis étaler la confiture au choix (Banane, coco, goyave).
- Faire couler la pâte à gâteau dans le moule et bien étaler.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Enfourner 30 Min..

• PAR MIREILLE PROVEL VILLAGE •



*"Moellenx aux pruneaux
et noisettes"*

Photo
certifiée

Photo : Gabriel Jourdan

Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance

Ingredients

FARINE	200 gr
BEURRE	125 gr
SUCRE	30 gr
SUCRE BLOND	120 gr
LEVURE	1
SUCRE VANILLÉ	1
OEUFS	2
LAIT	125 ml
POUDRE D'AMANDE	100 gr
POUDRE DE NOISETTE	100 gr
PINCÉE DE SEL	1
PRUNEAUX, ABRICOTS, PRUNES SECS (AU CHOIX)	200 gr



Préparation :

Mélanger la farine, la poudre d'amande et la poudre de noisette, la levure et 1 pincée de sel.

Dans un bol à part, fouetter 2 oeufs, le sucre blond, le sucre blanc et le sucre vanillé.

Ajouter au mélange liquide, 125 g de beurre fondu et 125 ml de lait.

Ajouter 200 g de fruits au choix.

Beurrer et fariner le moule (diamètre 24 cm).

Faire cuire 45 Minutes à 180°.



• PAR NADIA HAMMAR •

*"Extra moelleux
au citron"*



Photo
certifiée

Photo : Gabriel Jourdan

Ingredients

FARINE	120 gr
BEURRE	75 gr
SUCRE	130 gr
OEUFS	4
LEVURE	1
SUCRE VANILLÉ	2
SUCRE GLACE	20 gr
CITRON	2



Préparation :

- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs.
- Monter les blancs en neige.
- Mélanger les jaunes au sucre.
- Mettre le citron et ses zestes avec le beurre puis rajouter la farine et la levure.
- Incorporer les blancs en neige.
- Mettre au four 35 Minutes à 180°C.



• PAR GUILLAUME CLET •
APPROVED