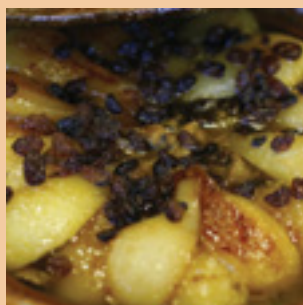
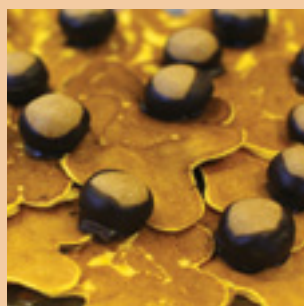


Le petit livre de recettes

Reflets d'automne





La DFPE est heureuse de vous présenter le petit livre du concours Top Recettes 2015.

Pour la quatrième année consécutive, ce concours était ouvert aux agents techniques de la petite enfance (ATEPE) chargés de préparer les repas pour les enfants accueillis dans les structures municipales (crèches collectives, jardins d'enfants et jardins maternels).

Le thème de l'édition 2015 était « Reflets d'automne ou comment évoquer l'automne dans l'assiette par un choix de produits de saison, de couleurs, formes, saveurs, décorations... ».

Découvrez les 16 recettes sélectionnées par le jury et réalisées dans les cuisines de l'Hôtel de Ville lors de la finale le jeudi 26 novembre 2015.

LES LAURÉATS DU CONCOURS TOP RECETTES 2015

Premier prix

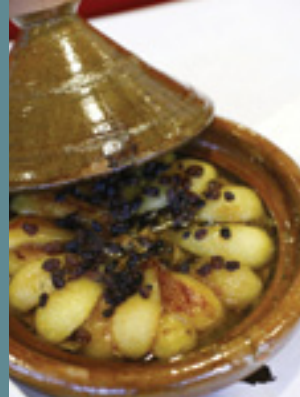
Jessica Loutoby, crèche collective Port Royal (5^e)
Laëtitia Joubert, crèche collective Valette (5^e)
Virginiya Novakovic, crèche collective Charolais (12^e)
Philippe Goudesenne, crèche collective Daumesnil (12^e)

Second prix

Fouzia Sassi, crèche collective Legendre (17^e)
Zaïnaba Said Ali Mzé, crèche collective Saint-Médard (5^e)
Francesca Horn, crèche collective Évangile (18^e)
Deogratias Leko, crèche collective Folie Regnault (11^e)

SOMMAIRE

Préparations salées (plat unique)	7
Préparations salées (portions individuelles)	17
Préparations sucrées (plat unique)	25
Préparations sucrées (portions individuelles)	33



PRÉPARATIONS SALÉES (PLAT UNIQUE)

L'aumônière surprise



Tagine d'agneau aux poires,
raisins secs et semoule



Mini madeleines aux légumes d'automne



Croquettes aux délices d'automne



INGRÉDIENTS
pour 10 enfants

POUR LA GARNITURE

2 ÉCHALOTES
1 BOTTE DE CIBOULETTE
300 G DE POIREAUX
300 G DE CAROTTES
200 G DE CHAMPIGNONS
150 G DE CRÈME FRAÎCHE
2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE CURRY
UNE PINCÉ DE SEL
½ GOUSSE D'AIL CONCASSÉ

POUR LA PÂTE À CRÊPES

312,5 G DE FARINE
5 ŒUFS
750 ML DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
UNE PINCÉ DE SEL
60 G DE BEURRE
150 G DE CAROTTES
150 G D'ÉPINARDS

Matériel

2 SALADIERS, 1 FOUET,
3 CUILLÈRES À SOUPE,
1 CUILLÈRE À CAFÉ, 2 LOUCHES,
3 BOLS, 1 PETITE GIRAFE,
1 CRÊPIÈRE ET SA SPATULE,
1 SAUTEUSE, 2 CASSEROLES,
1 CUILLÈRE EN BOIS,
1 SPATULE PLATE



L'AUMÔNIÈRE SURPRISE

Recette proposée par Jessica Loutoby
de la crèche collective 88 ter boulevard de Port Royal (5^e)

Préparation : 1h15 / Cuisson : 45 mn



PRÉPARATION DE LA PÂTE À CRÊPES

- ⊙ Dans deux casseroles différentes, faire cuire 150 g de carottes et 150 g d'épinards.
- ⊙ Une fois cuits, mixer les légumes séparément à l'aide d'une girafe.
- ⊙ Laisser refroidir un peu.
- ⊙ Dans un saladier, verser la farine et les œufs. Ajouter progressivement le lait en mélangeant au fouet.
- ⊙ Ajouter le beurre et le sel.
- ⊙ Mélanger et réserver au froid.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

- ⊙ Dans une sauteuse, faire suer les échalotes. Ajouter 150 g de carottes et laisser cuire quelques minutes.



- ⊙ Ajouter les poireaux, les champignons et l'ail. Laisser cuire 30 mn.
- ⊙ Ajouter la crème fraîche et le curry.
- ⊙ Saler et réserver au chaud.

CONFECTION DES AUMÔNIÈRES

- ⊙ Séparer la pâte à crêpes en deux parts égales dans deux saladiers. Ajouter les carottes mixées dans l'un et les épinards mixés dans l'autre.
- ⊙ Faire chauffer la crêpière et la graisser lorsqu'elle est chaude.
- ⊙ Verser une demi-louche de pâte à crêpes à la carotte au centre de la poêle et l'étaler rapidement.
- ⊙ Ajouter ensuite une demi-louche de pâte à crêpes aux épinards autour de la première. Les deux couleurs sont ainsi superposées.
- ⊙ Faire cuire 1 à 2 mn par face en retournant la crêpe.
- ⊙ Garnir la crêpe avec la préparation aux légumes et relever les bords en forme d'aumônière en fermant avec le brin de ciboulette.
- ⊙ Servir sans attendre !





TAGINE D'AGNEAU AUX POIRES, RAISINS SECS ET SEMOULE

Recette proposée par Fouzia Sassi
de la crèche collective 158 rue Legendre (17^e)

Préparation : 1 h / Cuisson : 20 à 30 mn

INGRÉDIENTS
pour 10 enfants

PRÉPARATION

500 G D'AGNEAU
1 OIGNON
½ CUILLÈRE À CAFÉ
D'AIL SURGELÉ
½ CUILLÈRE DE CURCUMA
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE THYM
2 CUILLÈRES À SOUPE
D'HUILE D'OLIVE
1 CUILLÈRE À SOUPE
DE PERSIL SURGELÉ

POUR LA GARNITURE

5 POIRES BIEN FERMES
50 G DE RAISINS SECS
1 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE
20 G DE BEURRE
300 G DE SEMOULE

Matériel

1 FAITOUT
1 SAUTEUSE



PRÉPARATION

- ⊙ Parer, dégraisser et couper la viande.
- ⊙ Mettre la viande dans un faitout et y ajouter l'oignon ciselé, le curcuma, le thym, l'ail et un verre d'eau.
- ⊙ Faire cuire à feu moyen jusqu'à absorption du jus.
- ⊙ Continuer à remuer pendant 2 mn.
- ⊙ Ajouter 2 cuillères d'huile d'olive et un verre d'eau. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

- ⊙ Faire tremper les raisins secs dans l'eau bouillante pendant 5 mn. Égoutter et réserver au chaud.



- ⊙ Laver, peler et couper les poires en quartiers.
- ⊙ Faire cuire les poires dans une sauteuse avec un peu de beurre pendant 2 mn.
- ⊙ Ajouter le sucre et laisser caraméliser les poires de chaque côté.
- ⊙ Préparation de la semoule.

DRESSAGE

- ⊙ Servir la viande avec les poires caramélisées et les raisins secs. Saupoudrer de persil.
- ⊙ Accompagner le tagine avec de la semoule.

MINI MADELEINES AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

Recette proposée par Irène Dian
du multi-accueil 22 rue Broussais (14^e)

Préparation : 1 h / Cuisson : 35 mn



INGRÉDIENTS pour 10 enfants

250 G DE POTIRON
250 G D'ÉPINARDS SURGELÉS
250 G DE MARRONS ENTIERS
250 G DE BETTERAVES
6 ŒUFS
300 G DE FARINE
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
200 G DE BEURRE FONDU
2 CUILLÈRES DE CRÈME
FRAÎCHE ÉPAISSE
1 PINCÉE DE SEL



Ⓞ Préchauffer le four à 180°.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Ⓞ Faire cuire séparément chaque légume à l'eau (environ 10 mn par légume) puis les mixer un par un.
- Ⓞ Conserver chaque portion au frais.

PRÉPARATION DE LA PÂTE À MADELEINE

- Ⓞ Mélanger la farine, le beurre fondu, les œufs, la crème fraîche épaisse, le sel et la levure.
- Ⓞ Diviser la pâte en 4 portions égales.

CONFECTION DES MINI MADELEINES

- Ⓞ Mélanger une portion de pâte avec une portion de légume mixé afin d'obtenir 4 pâtes de couleurs différentes.
- Ⓞ Répartir les pâtes orange, verte, marron et rouge dans les moules à madeleines.
- Ⓞ Faire cuire le tout au four pendant 5 mn à 180°.
- Ⓞ Laisser refroidir, démouler les madeleines et les servir aux enfants.



CROQUETTES AUX DÉLICES D'AUTOMNE

Recette proposée par Hernan Cortes-Fuentes
de la crèche collective 33 rue Lacordaire (15^e)

Préparation : 1h15 / Cuisson : 30 mn



INGRÉDIENTS pour 10 enfants

600 G DE POMMES
DE TERRE BF15
70 G DE GRUYÈRE RÂPÉ
3 CAROTTES BIO
1 POTIMARRON BIO
(LA MOITIÉ EN CUISSON,
L'AUTRE EN RÂPÉ)
7 MARRONS
¼ L DE LAIT
SEL, POIVRE, MUSCADE,
HUILE D'OLIVE
500 G DE VIANDE
DE BŒUF HACHÉE BIO
TOMATE CONCENTRÉE
(PETITE BOÎTE)
3 TOMATES
50 G DE RAISINS SECS
2 GOUSSES D'AIL
1 OIGNON
CHAPELURE
BRINS DE CIBOULETTE
100 G DE FARINE
50 G D'ŒUF LIQUIDE BIO



PRÉPARATION

- ⊗ Laver, éplucher et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 30 mn.
- ⊗ Puis égoutter les pommes de terre et les écraser à la moulinette.
- ⊗ Ajouter la muscade et le gruyère râpé. Laisser refroidir.
- ⊗ Parallèlement, éplucher le potimarron et mettre la moitié à cuire avec le lait et les marrons. Ajouter 2 carottes et laisser cuire 30 mn.
- ⊗ Égoutter et mouliner. Ajouter 100 g de farine. Rectifier l'assaisonnement.
- ⊗ Former des bâtons avec les deux légumes et réserver au frais.
- ⊗ Faire revenir 500 g de viande hachée.
- ⊗ Ajouter 2 cuillères à soupe de tomate concentrée, 3 tomates coupées en dés et une carotte coupée en dés. Assaisonner.
- ⊗ Ajouter 50 g de raisins secs et faire cuire 20 mn.



CONFECTION DES CROQUETTES

- ⊗ Sortir les deux bâtons de légumes du réfrigérateur et les couper en tranches d'un demi centimètres.
- ⊗ Former dans le creux de la main des petites boules de pommes de terre et de potimarron.
- ⊗ Creuser un puits avec le pouce dans la boule de potimarron et remplir avec la viande hachée.
- ⊗ Coller la boule de pomme de terre dessus avec de l'œuf battu et un peu d'eau.
- ⊗ Tremper la boule dans l'œuf battu et recouvrir avec de la chapelure. Faire plusieurs croquettes et réserver au frais 15 mn.
- ⊗ Laver, décontaminer puis râper l'autre moitié de potimarron et assaisonner avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

DRESSAGE

- ⊗ Dans un plat, disposer la salade râpée de potimarron avec quelques éclats de marrons dessus.
- ⊗ Poêler les croquettes dans un fond d'huile. Bien les colorer.
- ⊗ Disposer les croquettes autour du potimarron râpé avec quelques brins de ciboulette fraîche (préalablement lavés et décontaminés).





PRÉPARATIONS SALÉES (PORTIONS INDIVIDUELLES)

Parmentier d'automne



Velouté poti-carottes orangé



Risotto au potiron



INGRÉDIENTS pour 10 enfants

POUR LA PURÉE

500 G DE POTIRON FRAIS
500 G DE MARRONS SURGELÉS
1 KG DE POMMES DE TERRE
30 G DE BEURRE BIO

POUR LE GARNISSAGE

2 BETTERAVES ROUGES BIO
CUITES SOUS VIDE

POUR LA VIANDE

500 G DE STEAK HACHÉ
DE BŒUF BIO
50 G DE CHAMPIGNONS
SURGELÉS
50 G DE CRÈME FRAÎCHE

POUR L'ASSAISONNEMENT

PERSIL FRAIS LAVÉ
ET DÉCONTAMINÉ
CUMIN, AIL, OIGNONS
HUILE D'OLIVE
THYM

Matériel

1 BROC, 3 CASSEROLES AVEC
COUVERCLES, 2 COUTEAUX,
2 CUILLÈRES À SOUPE,
1 CUILLÈRE DE SERVICE,
1 ÉCONOME, 1 EMPORTE-
PIÈCE "CHAMPIGNON",
2 EMPORTE-PIÈCE RONDS,
FILM ALIMENTAIRE, 1 LOUCHE,
1 MIXEUR, PLANCHE À
DÉCOUPER, 1 POCHE À DOUILLE,
1 PRESSE-PURÉE, 3 SALADIERS,
1 SPATULE ET 2 RÉCIPIENTS
POUR LES DÉCHETS



PARMENTIER D'AUTOMNE

Recette proposée par Laëtitia Joubert
de la crèche collective 11 rue Valette (5^e)

Préparation : 1h15 / Cuisson : 30 mn



PRÉPARATION

- ⊗ Laver et éplucher les pommes de terre et le potiron.
- ⊗ Sortir les marrons surgelés.
- ⊗ Dans une casserole, mettre une partie des pommes de terre avec les marrons. Faire cuire à la vapeur.
- ⊗ Dans une seconde casserole, mettre le reste des pommes de terre avec le potiron et assaisonner. Porter l'eau à ébullition et faire cuire pendant 20 mn.
- ⊗ Faire cuire la viande avec les champignons.
- ⊗ Découper la betterave avec l'emporte-pièce "champignon". Conserver au frais.
- ⊗ Mixer la purée de marrons puis celle de potiron en y ajoutant un peu de crème.



DRESSAGE

- ⊗ Avec l'emporte-pièce rond, alterner une couche de purée de marrons, la viande, la purée de potiron puis disposer dans le plat de service.
- ⊗ Déposer une tranche de betterave en forme de champignon sur chaque portion.
- ⊗ Servir chaud (+ 63°C).



INGRÉDIENTS pour 10 enfants

400 G DE POTIRON
200 G DE CAROTTES
200 G DE POMMES DE TERRE
200 G DE FROMAGE
FRAIS OU FONDU
50 G D'OIGNONS
½ GOUSSE D'AIL
4 ORANGES BIO
(DONT 2 POUR LA
DÉCORATION)
UNE PINCÉE DE MUSCADE
PERSIL SURGELÉ



VELOUTÉ POTI-CAROTTES ORANGÉ

Recette proposée par Zaïnaba Said Ali Mzé
de la crèche collective 10 rue Saint Médard (5^e)

Préparation : 45 mn / Cuisson : 30 mn



PRÉPARATION

- ⊙ Laver et éplucher les légumes, l'ail et l'oignon.
- ⊙ Faire cuire les légumes à la vapeur avec la muscade pendant 30 mn.
- ⊙ Puis mixer les légumes.
- ⊙ Ajouter le fromage frais/fondu, le jus d'orange et mixer à nouveau.

DRESSAGE

- ⊙ Servir le velouté dans des verrines.
- ⊙ Décorer chaque verrine avec une tranche d'orange et des lamelles de carotte saupoudrées de persil.



RISOTTO AU POTIRON

Recette proposée par Olivier Chasselat
de la crèche collective 30 rue Poliveau (5^e)

Préparation : 1h15 / Cuisson : 25 mn



INGRÉDIENTS pour 10 enfants

600 G DE RIZ
600 G DE POTIRON
½ LITRE D'EAU
1 OIGNON
DU BEURRE
1 VERRE DE LAIT
200 G DE GRUYÈRE RÂPÉ
1 CUILLÈRE À SOUPE DE PERSIL
HACHÉ SURGELÉ



PRÉPARATION

- ⊙ Laver, peler puis hacher menu l'oignon et le faire revenir dans le beurre.
- ⊙ Laver, peler et ajouter le potiron en morceaux. Saler et laisser cuire à feu doux en mélangeant et versant un peu d'eau.
- ⊙ Lorsque le potiron est tendre, verser le riz et le faire cuire pendant 20 mn en ajoutant de l'eau au fur et à mesure qu'elle est absorbée.
- ⊙ Ajouter le lait et mélanger à feu vif.
- ⊙ Ajouter le persil et le gruyère.
- ⊙ Mélanger rapidement afin que tous les ingrédients soient amalgamés.
- ⊙ Servir dans les ramequins individuels.





PRÉPARATIONS SUCRÉES (PLAT UNIQUE)

Feuille d'automne et sa châtaigne



Délice aux marrons



Charlotte forestière



INGRÉDIENTS
pour 10 enfants

POUR LES FEUILLES

150 G DE FARINE
80 G DE BEURRE BIO
2 CEUFS
100 ML DE LAIT 2^E ÂGE
1 SACHET DE LEVURE
1/2 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
20 G DE SUCRE EN POUDRE
200 G DE POTIRON SURGELÉ
EN GALETS

POUR LES CHÂTAIGNES

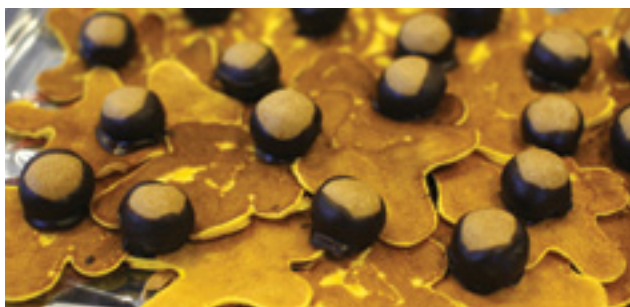
30 G DE CRÈME DE MARRON
10 GÂTEAUX
TYPE PETITS BEURRE
40 G DE BEURRE BIO
100 G DE CHOCOLAT



**FEUILLES D'AUTOMNE
ET SA CHÂTAIGNE**

Recette proposée par Virginiya Novakovic
de la crèche collective 13 rue du Charolais (12^e)

Préparation : 45 mn à 1 h / Cuisson : 30 mn



⊙ Préchauffer le four à 200°.

PRÉPARATION DES FEUILLES

- ⊙ Faire chauffer le potiron dans un plat inox pendant une demi-heure au four à 200°.
- ⊙ Mélanger tous les ingrédients ainsi que le potiron.
- ⊙ Mettre la préparation dans une poche à douille.
- ⊙ Sur la plaque électrique à 90° (T3), dessiner dans une poêle des feuilles avec la poche à douille.
- ⊙ Laisser cuire 1 mn par face.
- ⊙ Réserver de côté sur un plat de service.



PRÉPARATION DES CHÂTAIGNES

- ⊙ Faire fondre le chocolat au bain-marie pendant 10 mn sur une plaque électrique à 180° (T6).
- ⊙ Mélanger la crème de marron, les petits beurre et le beurre au robot environ 3 mn.
- ⊙ Faire des petites boules avec la préparation obtenue.
- ⊙ Plonger chaque boule dans le chocolat fondu afin d'obtenir un petit chapeau chocolaté.

DRESSAGE

- ⊙ Déposer sur chaque feuille une châtaigne chocolatée.



INGRÉDIENTS
pour 10 enfants

POUR LE GÂTEAU

3 ŒUFS
50 G DE CASSONADE
125 G DE BEURRE BIO
1 PINCÉE DE SEL
100 G DE FARINE
100 G DE MAÏZENA
1 SACHET DE LEVURE
200 G DE CRÈME DE MARRON
1 CITRON BIO (POUR LE ZESTE)
1 ORANGE BIO
(POUR LE ZESTE)

POUR LA DÉCORATION

5 POIRES BIO
20 G DE BEURRE BIO
20 G DE SUCRE
4 BISCUITS PETIT
BEURRE MIXÉS
2 CUILLÈRES À SOUPE DE
CRÈME DE MARRON
½ TABLETTE DE
CHOCOLAT NOIR
1 CUILLÈRE À SOUPE
DE CRÈME FRAÎCHE

Matériel

2 RÉCIPIENTS, 1 FOUET,
1 MARYSE, 1 BATTEUR
ÉLECTRIQUE, 1 POÊLE, 1 POCHE
À DOUILLE, 1 MOULE EN FORME
DE CŒUR, 2 PLATS



DÉLICE AUX MARRONS

Recette proposée par Francesca Horn
de la crèche collective 23-27 rue de l'Évangile (18^e)

Préparation : 45 mn / Cuisson : 30 mn



☉ Préchauffer le four à 180°

PRÉPARATION DE LA DÉCORATION

- ☉ Laver et peler les poires en quatre.
- ☉ Faire revenir les poires dans une poêle avec un peu de beurre, du sucre et la moitié des zestes d'orange et de citron. Réserver.
- ☉ Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la cuillère de crème fraîche.

PRÉPARATION DU GÂTEAU

- ☉ Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec la cassonade et la crème de marron.



- ☉ Ajouter la farine, la maïzena, la levure, le beurre fondu ainsi que la moitié des zestes.
- ☉ Incorporer délicatement les blancs battus en neige.
- ☉ Dans un moule chemisé, déposer les poires puis verser la pâte.
- ☉ Cuire 20 mn à 180° puis 10 mn à 150°.

DRESSAGE

- ☉ Démouler le gâteau, poires sur le dessus.
- ☉ Tracer les nervures de la feuille à l'aide d'une poche à douille remplie de chocolat fondu.

CHARLOTTE FORESTIÈRE

Recette proposée par Élodie Muller
de la crèche 3 rue de la Solidarité (19^e)

Préparation : 1h / Cuisson : 25 mn



INGRÉDIENTS
pour 10 enfants

POUR LA BASE

37,5 BISCUITS À LA CUILLÈRE

POUR L'APPAREIL À BAVAROIS

16 CL D'EAU
50 G DE MAÏZENA
100 G DE SUCRE
50 CL DE CRÈME LIQUIDE
300 G FROMAGE BLANC

POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

2 CAROTTES
2 POIRES MÛRES
1/2 CITRON

POUR LE SIROP

75 CL D'EAU
ORANGE BIO (JUS ET ZESTE)
CITRON BIO (JUS ET ZESTE)
2 CUILLÈRES À SOUPE
D'ARÔME VANILLE
35 G DE CANNELLE

POUR LA FINITION

50 G DE CHOCOLAT
4 CHIPS DE POIRES



⊙ Préchauffer le four à 150°

PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- ⊙ Peler les poires et les carottes.
- ⊙ Découper les carottes en brunoise.
- ⊙ Les pocher dans l'eau
- ⊙ Couper les poires en macédoine et mettre du jus de citron.

PRÉPARATION DU SIROP

- ⊙ Mettre l'eau, le jus, les zestes, l'arôme vanille, la cannelle et le sucre à chauffer.
- ⊙ Faire cuire les poires dans le sirop. Après cuisson, égouttez les poires et les réserver au frais.
- ⊙ Sortir les carottes cuites et les mettre dans une casserole avec un peu d'eau de sirop jusqu'à absorption de ce dernier.
- ⊙ Réserver au frais.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À BAVAROIS

- ⊙ Chauffer la maïzena avec l'eau jusqu'à obtention d'une pâte blanche, lisse et compacte. Réserver.

- ⊙ Monter la crème liquide en chantilly en incorporant petit à petit la maïzena. Réserver au frais.
- ⊙ Incorporer le fromage blanc avec le sucre.
- ⊙ Mettre les poires dans 150 g de fromage blanc puis réserver au frais.
- ⊙ Mixer les carottes cuites avec les 150 g de fromage blanc restant puis réserver au frais.

PRÉPARATION DES POIRES EN CHIPS

- ⊙ Mettre 4 chips de poires au four à 150° pendant 25 mn.

MOULER LA CHARLOTTE

- ⊙ Imbiber les biscuits de sirop à 30°.
- ⊙ Disposer les biscuits au tour du moule et puis au fond.
- ⊙ Mélanger la préparation à la carotte avec la moitié de crème en neige et la disposer au fond du moule.
- ⊙ Disposer une couche de biscuits.
- ⊙ Mélanger la préparation à la poire avec le reste de crème montée et la disposer sur les biscuits.
- ⊙ Réserver au frais.

FINITION ET DÉCORATION

- ⊙ Râper le chocolat en copeaux.

DRESSAGE

- ⊙ Démouler la charlotte.
- ⊙ Déposer les copeaux de chocolat, les chips de poires et les râpés de carottes.





PÉPARATIONS SUCRÉES (PORTIONS INDIVIDUELLES)

Feuilles d'automne à la mousse de marron
et aux poires



Les feuilles d'automne



Crumble d'automne et sa verrine
de souvenir d'été



Madeleines à la carotte



Muffins cœur de poire caramélisée
chocolatée



Muffins d'automne



INGRÉDIENTS
pour 10 enfants

POUR LA PÂTE À CIGARETTE

50 G DE BEURRE
50 G DE SUCRE GLACE
50 G DE FARINE
50 G DE BLANC D'ŒUF

POUR LA MOUSSE DE MARRON

200 G DE CRÈME LIQUIDE
(BIEN FROIDE)
200 G DE CRÈME DE MARRON
3 POIRES BIO
EN PRODUITS FRAIS

Matériel

1 BALANCE
1 FOUET
1 CUL DE POULE
1 BOL
1 PALETTE
1 FEUILLE DE CUISSON
EN SILICONE
1 BATTEUR ÉLECTRIQUE
1 COUTEAU
1 POCHE AVEC DOUILLE



FEUILLES D'AUTOMNE À LA MOUSSE DE MARRON ET AUX POIRES

Recette proposée par Philippe Goudesenne
de la crèche collective 72 avenue Daumesnil (12^e)

Préparation : 1h10 / Cuisson : 10-12mn



⊙ Préchauffer le four à 180°.

PRÉPARATION DE LA PÂTE À CIGARETTE

- ⊙ Mettre le beurre en pommade, incorporer le sucre glace puis mélanger les blancs d'œuf et la farine.
- ⊙ Étaler la pâte à cigarette sur une feuille de cuisson en silicone. La forme de la feuille peut être donnée grâce au couvercle du pot de fromage blanc préalablement découpé en forme de feuille.
- ⊙ Étaler la pâte à cigarette sur la surface et racler avec une palette afin d'obtenir une épaisseur uniforme.
- ⊙ Cuire à 180° pendant 10 à 12 mn.



- ⊙ Dès que les bords sont bruns, mettre sur un bol pour avoir la forme creuse afin d'y mettre la mousse de marron.
- ⊙ Attendre le complet refroidissement pour retourner et garnir.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE MARRON

- ⊙ La veille, mettre la crème au frigo ainsi que le cul de poule dans lequel va être montée la crème en chantilly.
- ⊙ Verser la crème dans le cul de poule. Monter au batteur électrique pour obtenir une mousse aérée.
- ⊙ Incorporer délicatement la crème de marron.

DRESSAGE

- ⊙ Dresser une petite couche de mousse dans le fond de la feuille en pâte à cigarette.
- ⊙ Poser des tranches de poires bio préalablement lavées et épluchées.
- ⊙ Avec une poche et une douille, dresser des traits pour imiter la forme de la feuille.
- ⊙ Conserver au réfrigérateur jusqu'au service du goûter.





INGRÉDIENTS pour 10 enfants

POUR LA PÂTE SABLÉE

250 G DE FARINE
70 G DE SUCRE GLACE
125 G DE BEURRE
1 JAUNE D'ŒUF
1 PINCÉE DE SEL
2 PINCÉES DE LEVURE CHIMIQUE
150 G DE GELÉE DE COING

POUR LA DÉCORATION

1 ORANGE BIO
FEUILLES DE MENTHE LAVÉES
ET DÉCONTAMINÉES
1 POMME BIO LAVÉE
ET DÉCONTAMINÉE
DU SUCRE GLACE
DES FRAMBOISES SURGELÉES
30 G DE CHOCOLAT DESSERT



LES FEUILLES D'AUTOMNE

Recette proposée par Deogratias Leko
de la crèche collective 65 rue Folie Regnault (11^e)

Préparation : 45 mn / Cuisson : 15 mn



- ⊙ Préchauffer le four à 130°.

PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE

- ⊙ Tamiser dans un bol la farine, le sucre glace, le sel et la levure chimique.
- ⊙ Laisser ramollir légèrement le beurre et le rajouter en morceaux dans le bol.
- ⊙ Verser le mélange sur le plan de travail et malaxer jusqu'à ce que le beurre soit incorporé et qu'il n'y ait plus de morceaux. La pâte doit devenir sableuse.
- ⊙ Ajouter le jaune d'œuf et l'arôme, si besoin.
- ⊙ Pétrir à nouveau et former une boule.
- ⊙ Réserver au frais 15 à 20 mn.



PRÉPARATION DES FEUILLES D'AUTOMNE

- ⊙ Sortir la boule de pâte du réfrigérateur. Travailler la pâte avec un peu de farine et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- ⊙ Faire des découpes à l'emporte-pièce sur la pâte.
- ⊙ Mettre du papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et disposer les premiers motifs. Superposer les motifs restants.
- ⊙ Creuser légèrement le centre des feuilles en enlevant l'excédent de pâte.
- ⊙ Disposer la confiture de coing dans le creux et enfourner 10 à 15 mn à 130°.
- ⊙ Lorsque les feuilles sont cuites, laisser refroidir et mettre le sucre glace. Décorer les feuilles à l'aide du chocolat fondu.

DRESSAGE

- ⊙ Dessiner la forme d'un tronc d'arbre.
- ⊙ Disposer les feuilles tout autour.
- ⊙ Ajouter les oranges en quartier, les pommes en lamelles et les framboises.



CRUMBLE D'AUTOMNE ET SA VERRINE DE SOUVENIR D'ÉTÉ

Recette proposée par Monique Zehi
de la crèche collective 6-12 rue des Prêtres Saint-Séverin (5^e)

Préparation : 1h / Cuisson : 45 mn

INGRÉDIENTS pour 10 enfants

360 G DE POMMES
360 G DE POTIRON
52 G DE FARINE
65 G DE SUCRE
50 G DE SUCRE POUR
LA VERRINE
45 G DE BEURRE
1 CITRON ENTIER
13 PETITS BEURRE
1 KG DE FRAISES OU
DE FRAMBOISES SURGELÉES
½ CUILLÈRE À CAFÉ
DE CANNELLE

Matériel

10 VERRINES, 10 RAMEQUINS,
1 COUTEAU, 1 ÉCONOME,
1 ÉMINCEUR, 1 PLANCHE
À DÉCOUPER, 1 MIXEUR,
2 CASSEROLES, 2 SALADIERS,
2 CUILLÈRES À SOUPE,
2 CUILLÈRES À CAFÉ, 1 SPATULE,
1 PASSOIRE

POUR LA DÉCORATION

2 PLATEAUX
UNE NAPPE
MARRONS, ORIGAMI, FEUILLES
ASSIETTES EN PLASTIQUE
ET CUILLÈRES
CITROUILLE



⊙ Préchauffer le four à 180°.

PRÉPARATION DES VERRINES

- ⊙ Décontaminer les produits.
- ⊙ Mettre les fraises ou les framboises à cuire pendant 20 mn.
- ⊙ Mettre une casserole d'eau à bouillir.
- ⊙ Éplucher et couper le potiron en dés et les faire étuver 10 mn.
- ⊙ Refroidir les fraises ou les framboises et les mixer en ajoutant le sucre au fur et à mesure.
- ⊙ Mettre en verrine et réserver au frais.

PRÉPARATION DU CRUMBLE

- ⊙ Éplucher et couper les pommes en dés.
- ⊙ Les mélanger avec le potiron et le jus du citron.
- ⊙ Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, le beurre ramolli et les petits beurre émiettés.
- ⊙ Mettre les préparations dans les ramequins.
- ⊙ Faire cuire au four pendant 35 mn.
- ⊙ Laisser refroidir avant de servir.





MADELEINES À LA CAROTTE

Recette proposée par Christelle Raux
de la crèche collective 208 du Faubourg Saint-Honoré (8^e)

Préparation : 25 mn / Cuisson : 10 mn

INGRÉDIENTS pour 10 enfants

300 G DE SUCRE
3 ŒUFS
250 G DE FARINE
1 SACHET DE LEVURE
150 G DE CAROTTES BIO
25 CL D'HUILE
50 CL DE LAIT
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE
CANNELLE



⊙ Préchauffer le four à 220°.

PRÉPARATION

- ⊙ Laver, décontaminer, peler puis hacher finement les carottes.
- ⊙ Mélanger le sucre, les œufs puis la cannelle.
- ⊙ Ajouter l'huile, le lait, la farine et la levure.
- ⊙ Mélanger la pâte avec les carottes.
- ⊙ Faire cuire au four 10 mn.





MUFFINS CŒUR DE POIRE CARAMÉLISÉE CHOCOLATÉE

Recette proposée par Nouara Mecili
de la crèche collective 11 rue Drouot (9^e)

Préparation : 30 mn / Cuisson : 25 mn

INGRÉDIENTS pour 10 enfants

125 G DE BEURRE
3 ŒUFS
250 G DE FARINE
100 G DE FROMAGE BLANC
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
150 G DE SUCRE
2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ
100 G DE CHOCOLAT

POUR LE SIROP

50 ML D'EAU
25 G DE SUCRE
2 POIRES
25 G DE CHOCOLAT EN POWDRE

Matériel

MOULE À GÂTEAU
UNE BATTEUSE
CUILLÈRES À SOUPE
CUILLÈRES À CAFÉ
SALADIER
COUTEAU
CASSEROLE
ASSIETTE DE SERVICE BLANCHE
SERINGUE ALIMENTAIRE



⊙ Préchauffer le four à 180°.

PRÉPARATION DES POIRES AU SIROP

- ⊙ Couper les poires en tranches et les placer dans une casserole.
- ⊙ Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Laisser cuire 10 mn.
- ⊙ Ajouter le chocolat en poudre.
- ⊙ Laisser refroidir.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

- ⊙ Casser les œufs dans un saladier et ajouter le sucre puis mélanger.
- ⊙ Ajouter le fromage blanc et le beurre ramolli.
- ⊙ Remuer le tout puis ajouter la farine et la levure.
- ⊙ Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- ⊙ Remplir la moitié des moules avec une cuillère. Disposer une tranche de poire nappée de chocolat et recouvrir avec le reste de la pâte.
- ⊙ Faire cuire 25 mn à 180°.

PRÉPARATION DE LA DÉCORATION

- ⊙ Dessiner des feuilles d'arbre sur du papier sulfurisé.
- ⊙ Tapisser la feuille avec du chocolat fondu et mettre au frais.



MUFFINS D'AUTOMNE

Recette proposée par Viviane Varlo
de la crèche collective 33 rue Montgallet (12^e)

Préparation : 40 mn / Cuisson : 25 mn



INGRÉDIENTS pour 10 enfants

150 G DE PURÉE DE POTIRON
3 POMMES BIO
1 ŒUF
170 G DE FARINE
½ SACHET DE LEVURE
2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE
100 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
QUELQUES RAISINS SECS

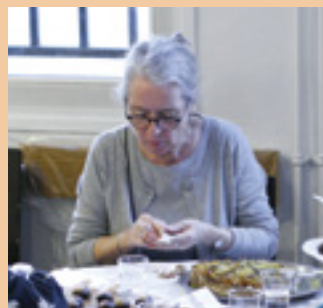


⊙ Préchauffer le four à 180°.

PRÉPARATION

- ⊙ Dans un saladier, faire fondre les galets de potiron.
- ⊙ Préparer une compote avec deux pommes lavées et pelées.
- ⊙ Mélanger le potiron avec la compote de pomme, l'huile et l'œuf.
- ⊙ Râper la troisième pomme et l'ajouter à la préparation.
- ⊙ Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.
- ⊙ Mélanger les deux préparations.
- ⊙ Garnir les moules à muffins.
- ⊙ Faire cuire 25 mn.





Le 26 novembre 2015, Nawel Oumer, conseillère déléguée à la petite enfance et Olivier Fraisseix, directeur des Familles et de la petite enfance, remettaient les prix aux 8 lauréats lors de la finale du concours Top Recettes.

Nous remercions Nawel Oumer, conseillère déléguée à la petite enfance pour sa présence à la remise des prix, lors de la finale le 26 novembre 2015.

Nous remercions le président du jury Olivier Wallet, adjoint au gérant du restaurant ASPP de l'Hôtel de ville, ainsi que les 15 membres du jury pour leur participation et leur engagement : Marc Barbeaux, Jessica Blin, Gismonde Buisson, Jocelyne Chaigne, Marie-Christine Cohen-Desseaux, Sophie Cueille, Souaïbou Ndiaye, Élodie Chevailler, Laurence Diaz, Véronique Garnier, Alice Hong Tuan Ha, Camille Benchena, Catherine Marchand, Viviane Chapiteau, Ruth Migneret.

Toute notre gratitude à Éric Robine, directeur général de l'ASPP, François Desobry, directeur de la production et Yves Ragot, gérant du restaurant de l'Hôtel de Ville, pour leur accueil, la mise à disposition des cuisines et des salles de restaurant, et pour leur aide à l'organisation de cet évènement.

Merci à toutes et tous les ATEPE ainsi qu'aux équipes des établissements et aux responsables qui ont participé au concours Top recettes 2015 et ont permis la réussite de cet évènement.

Direction des familles et de la petite enfance
94-96 quai de la Râpée - 75012 Paris

Directeur de la publication : Olivier Fraisseix,
Directeur des familles et de la petite enfance

Conception et réalisation : Mission communication DFPE
Photographies : Valérie Wingerter et Edwige Lesage (DFPE),
crèche collective Port Royal (5^e), crèche collective Évangile (18^e),
crèche collective Solidarité (19^e)

Merci à tous les établissements pour l'envoi de leurs photos.



MAIRIE DE PARIS
DIRECTION DES FAMILLES
ET DE LA PETITE ENFANCE

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur