

Les recettes EUROPEENNES



De la classe
des **CM2**
d'Aspach-le-Bas

Recette de la Sangria

- oranges, citrons (bio)
- jus d'orange, jus de raisin (bio)
- bâtons de cannelle
- bardianes

Chin-chin (tchin-tchin en espagnol)

Lisa



Vanilkoué rozky



(croissant vanille)



- amande
- œufs
- sucre/sucre vanillé
- farine

Mélanger le sucre et la vanille en poudre. Ajouter le beurre mou, la farine, les amandes en poudre puis l'oeuf. Travailler doucement du bout des doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Réserver au réfrigérateur pendant au minimum une heure. Préchauffer le four à 170°.

Préparation

1. Faire tiédir le lait avec 1 c.s. de sucre. Emiettez y la levure et laissez gonfler 10 minutes.
2. Travailler la farine avec le beurre mou. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange friable. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et incorporez la levure et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol/plan de travail.
3. Couvrir et laisser reposer 1h au chaud, le temps que la pâte prenne un peu de volume.
4. Mélanger les noix avec le sucre et séparez les en 2.



5. Séparer la pâte en 3 parts égales en vous servant d'une balance. Abaissez un des morceaux de pâte pour obtenir une forme rectangulaire ou carrée (selon la forme de votre plaque de cuisson). Transférez cette première quantité de pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Piquez la pâte avec une fourchette (pour chaque couche).

6. Etalez de la confiture sur la pâte.

Ajoutez ensuite la moitié du mélange de noix et de sucre.

7. Abaissez la deuxième quantité de pâte et transférez-la sur la plaque. Etalez le reste du mélange de noix et de sucre.
8. Abaissez la troisième quantité de pâte et transférez-la sur la plaque.
9. Faites cuire le gâteau de 1h à 1h15 dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez-le refroidir avant d'ajouter le nappage.
10. Au bain-marie, faites fondre le chocolat, puis laissez-le tiédir de 5 à 10 minutes pour ensuite l'étendre sur la pâte à l'aide d'une spatule préalablement mouillée. Laissez le nappage refroidir.
11. Coupez le gâteau en rectangles et servez.

Jó étvágyat
(bon appétit en hongrois)
Lina-Rose



Borek AU FROMAGE



Ingrédients

- 15 feuilles turques Yufka (s'achète en épicerie turque) ou feuilles de brick ou filo
- 200g de fromage turc ou de la fêta
- 3 cuillères à soupe de persil frais ciselé
- 1 œuf
- Sel, poivre
- Beurre fondu



Préparation

1. Emiettez le fromage dans un récipient à l'aide d'une fourchette pour avoir de tout petits morceaux. Ajouter le persil ciselé et mélanger.
2. Ajoutez à ce mélange un blanc d'œuf qui va servir de liant et garder le jaune d'œuf. Assaisonner de poivre et d'un peu de sel seulement car le fromage est salé.
3. Façonner les borek : prendre 2 feuilles yufka superposées, badigeonner la feuille de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, placer une cuillère à soupe rase du mélangeur fromage-persil sur la base de la feuille yufka, rouler la feuille en serrant bien, puis faire un escargot que vous déposez dans un plat rond.
4. Faire de même avec les autres feuilles et une fois roulées, continuez l'escargot de manière à remplir le plat
5. Badigeonner le borek avec du jaune d'œuf au pinceau
6. Enfourner à 180°C 15-20 minutes
7. Déguster chaud, tiède ou froid

Uživajte v obroku (bon appétit en slovène)

Olivia

Galettes Suédoises



Ingrédients :

- 200g de flocons d'avoine
- 130g de sucre
- 70g de farine
- 1 pincée de sel
- ¼ cc de levure chimique
- 1 cs d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 180g de margarine spéciale cuisson

Pour le nappage au chocolat :

- 360g de chocolat
- 5g de margarine



Préparation :

1. Mixer les flocons d'avoine grossièrement de manière à obtenir une poudre pas trop fine.

2. Ajouter le sucre, la farine, le sel, la levure chimique, l'extrait de vanille et l'œuf.

3. Faire fondre la margarine au micro-ondes ou au bain-marie puis la mélanger au reste des ingrédients. Laisser reposer au moins 2 heures ou toute une nuit au frais.

4. Former des boules de 8g et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Attention à bien séparer les biscuits car ils s'étalent énormément.

5. Enfourner 7 à 8 minutes à 200°C. Les contours doivent être dorés tandis que le centre doit rester clair.

6. Laisser refroidir sur une grille.

7. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat et la margarine végétale. Une fois fondus, étaler du chocolat à l'aide d'un pinceau alimentaire sur un biscuit puis coller un autre biscuit par-dessus.

8. Laisser prendre le chocolat et déguster.

Njut av din måltid (bon appétit en suédois)

Rayane



*Disfrute
de su comida*

*(bon appétit
en espagnol)*

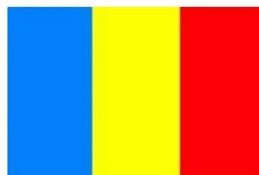
Leno



Fudge

Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 450g de chocolat noir concassé
- 30g de chocolat blanc ou au lait concassé
- 1,5 cuillère à café de vanille liquide
- 2 bonnes pincées de sel (environ un sixième de cuillère à café)



Préparation

Doubler un moule de votre choix avec du papier ciré ou de l'aluminium en laissant dépasser le papier des deux côtés (pour pouvoir soulever et démouler facilement).

Au bain marie, faire fondre les chocolats avec le lait concentré sucré et les deux pincées de sel en remuant très souvent. Ne pas faire bouillir !

Oter le bol du feu lorsque 95% du chocolat a fondu.

Ajouter la vanille.



Petite
gourmandise
irlandaise
au
chocolat

Continuer de remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse et luisante. Verser la pâte dans le moule préparé et étaler tout en travaillant la surface pour obtenir une texture décorative. Mettre au frigo 4 heures. Démouler et ôter le papier. Couper en petits cubes de 1cm à 1,5cm. Laisser au frais jusqu'au moment de déguster.

Bain sult as do bhéile (bon appétit en irlandais)

Célia S.

Gouda



Geniet (bon appétit en néerlandais)

Lina S.C.

Verwurelter

Beignets luxembourgeois

Les Verwurelter font partie intégrante du carnaval au Luxembourg, appelé Fuesent. Mais ces pâtisseries ne sont pas uniquement préparées pendant la période du carnaval. Ces légers beignets en forme de nœuds sont incontournables !

Ingrédients

- 500 g de farine
- 3 œufs
- 125 ml de crème fraîche
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ¾ de sachet de levure chimique
- Du sucre glace pour saupoudrer
- De l'huile de friture



Préparation

Mélanger les œufs et le sucre et faire mousser.

Ajouter la crème et le beurre mou.

Incorporer la farine, la levure chimique et le sucre vanillé et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. La pâte ne doit être ni trop ferme, ni trop collante. Elle doit pouvoir être facilement étendue, sans adhérer.

Étendre la pâte jusqu'à obtenir 1cm d'épaisseur et y découper des bandes de 12x1,5cm. Enrouler chaque bande pour former un nœud.

Faire chauffer l'huile à 170°- 180° et faire dorer les nœuds.

Retirer les nœuds et les laisser refroidir sur du papier absorbant.

Saupoudrer de sucre lorsque les nœuds sont encore tièdes.

Bon appétit !

kali orexi (bon appétit en grec)

Elias



Ingrédients

- 250g de farine de blé
- 1 œuf
- 250 ml de lait
- Environ 250 ml d'eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure sèche)
- 50 g de beurre
- Sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)

Préparation

- Faites fondre le beurre et tiédir le lait. Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait.
- Mélangez la farine, la levure et le lait
- Ajouter l'eau au fur et à mesure. Adaptez la quantité d'eau pour obtenir une pâte souple qui tient à la cuillère
- Ajouter le sel, le beurre et l'œuf et remuez bien.
- Couvrez d'un linge humide et laissez reposer la pâte au moins 30 minutes dans un endroit chaud (près d'un radiateur ou dans un four préchauffé à 50°C)

- Pour finir sur une poêle à crêpe, déposez des petites boules de pâte (environ une cuillère à soupe pour une boule). La cuisson est la même que pour les crêpes. Les poffertjes doivent être bien dorés.

Geniet (bon appétit en néerlandais)

Noéline



Ingrédients

- 1 kg de farine
- 7 œufs 250g de beurre ½ sel tempéré
- 500 ml de lait chaud
- 300 g de sucre vanillé
- 1 cube de levure fraîche (42g)

Garniture

- 100 g de noisette
- 50 g de cacao en poudre ou pépites
- 100 g de sucre
- 75 ml de lait
- 15 ml de rhum (option)
- 50 g de pavot

Préparation

Mélanger la levure avec 3 c. à café de lait tiède et 1 c. à café de sucre. Chauffer le mélange à 37°C pendant environ 15 minutes.

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre. Monter les blancs en neige. Mélanger ensuite doucement les jaunes avec les blancs.

Ajouter la farine et le lait à la « pâte de levure », mélanger. Ajouter la « pâte d'œufs » et mélanger le tout doucement.

Mettre le beurre en pommade avec le sucre vanillé.

Pétrir. Laisser à température ambiante pendant 2 heures dans deux saladiers.

Pétrir le tout et laisser au frigo pendant 2 heures.

Pendant ce temps faire la garniture.

Bien fariner le plan de travail. Etaler la pâte, mettre la garniture et rouler le tout.

Cuire 45 minutes à 200°C.

Bucurați-vă de masă (bon appétit en roumain)

Célia M.

Cookie croate

Raspukli keksi

Ingrédients :

- 225 g de chocolat noir
- 115 g de beurre
- 2 œufs
- 165 g de farine
- 290 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 50 g de cacao sans sucre
- 80 g de lait
- 1 verre de sucre glace



Préparation

Faire fondre le chocolat avec le lait. Mettre la farine dans un bol puis mélanger les 2 cuillères à café de levure chimique et le cacao. Casser les 2 œufs. Monter les blancs en neige. Coupez le beurre puis rajouter les jaunes d'œufs plus le sucre vanillé.

Mélanger le chocolat avec le beurre, les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ensuite mettre le chocolat fondu, le beurre et le sucre vanillé dans le saladier où il y a le cacao, la farine et la levure. Puis mettre les blancs d'œufs en neige.

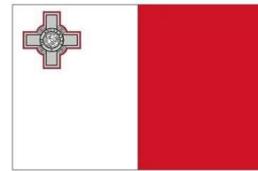
Ensuite mettre tout le mélange dans un sac de congélation. Laisser reposer au frigo pendant 2 heures. Faire des boulettes puis roulez dans le sucre glace sur une plaque avec un espace de 5 cm.

Mettre au four sur thermostat 6 pendant 16 minutes, après la cuisson bien laisser refroidir avant de les décoller de la plaque.

Uživajte u obroku (bon appétit en croate)

Elia

Pastizzi aux petits pois



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 2 petits oignons blancs
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe d'eau
- Sel et poivre
- 200 g de petits pois (surgelés)
- 200 g de ricotta
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf
- 30 g de parmesan





Pastizzi tal-pizelli

Préparation :

La pâte

Étalez les feuilles de pâtes les unes sur les autres et placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que la farce soit prête.

La farce

Hachez les oignons et faites-les revenir (sans coloration) dans l'huile d'olive. Après quelques minutes, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour que les oignons cuisent sans brûler.

Une fois que toute l'eau s'est évaporée, ajoutez les petits pois et l'eau restante afin qu'ils cuisent. Pendant la cuisson, écrasez légèrement les petits pois avec le dos de votre cuillère pour obtenir une purée.

Une fois que les petits pois sont cuits, mettez-les dans un bol et laissez-les refroidir pendant quelques minutes.

Ajouter le jaune d'œuf, le parmesan et la ricotta aux petits pois. Mélangez à l'aide d'une cuillère ou de vos mains préalablement lavées.

Mode de préparation des pastizzi

Retirez la pâte feuilletée du réfrigérateur et découpez-la en disque de 1,5 cm, vous devriez pouvoir voir le motif rond et les couches de pâte au milieu.

Formez de petites boules de pâtes.

Ajouter une cuillère à soupe du mélange de pois au centre et refermez la pâte à chaque extrémité de sorte à former une demi-lune.

Déposez tous les pastizzi sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mode de cuisson

Préchauffez votre four à 190°C. Badigeonnez vos pastizzi avec un œuf (1 œuf battu). Faire cuire au four pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

Dégustez !

Igawdu l-ikla tiegħek (bon appétit en malte)

Benjamin

Gâteau au

yaourt

Bulgare



Ingrédients :

- 1 pot de yaourt bulgare
- 2 pots de sucre
- ½ pot d'huile
- 1 paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 2 pots de farine
- 1 pincée de sel

Mélanger le tout.

Mettre au four à 180° pendant 35 minutes.

Priyatno khranene
(bon appétit en bulgare)
Hanaé





Plateau

français

Bon appétit

Timéo



Kringel

Ingrédients

- 1demi-litre de lait
- 1kg de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 100-200g de sucre



Pour la garniture :

- 3-4 pommes (selon leur taille)
- 50 g de graines de pavot
- cannelle
- sucre
- 100 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

On peut laisser cours à son imagination pour la garniture : fraises (environ 300g),

bananes/chocolat, etc. On peut même

préparer des kringels salés en modifiant un peu la recette de la pâte à brioche et en garnissant cette dernière de jambon, fromage, etc.

Pour le glaçage (facultatif) :

- beurre
- sucre
- cacao en poudre
- quelques gouttes de lait

Préparation de la pâte

Diluer la levure dans un peu de lait à température ambiante dans lequel on a ajouté un peu de sucre. Laisser lever un quart d'heure.

Faire bouillir le lait, puis le faire refroidir dans un bain-marie d'eau froide jusqu'à ce qu'il redescende à 35°C environ (pour accélérer, battre le lait à l'aide d'un fouet).

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier en verre ou en plastique (pas en métal), mélanger la farine, le sucre et le sel. Y ajouter le beurre et la levure. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Puis incorporer progressivement le lait. Mélanger à la cuillère au début, puis mettre la main à la pâte. Il faut obtenir une pâte ni trop collante, ni trop "sèche" (ajouter éventuellement du lait ou de la farine). Puis pétrir une petite dizaine de minutes.

Laisser reposer la pâte recouverte d'un torchon propre deux à quatre heures dans un endroit légèrement chaud (cette étape n'est pas absolument dispensable).

Préparation de la garniture

Découper les pommes en petits morceaux sans les éplucher. Faire fondre le beurre.

Dans un bol mélanger le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un grand rectangle d'un demi centimètre d'épaisseur.



Répartir sur le rectangle de pâte de manière uniforme le mélange sucre/cannelle, le beurre fondu, les graines de pavot et les petits morceaux de pomme.

Rouler la pâte dans le sens de la longueur en appuyant bien pour obtenir un rouleau bien compact.

À partir du milieu (en laissant deux ou trois centimètres au milieu qui ne sont pas découpés), entailler le serpent en trois parties : attention la partie centrale doit être plus fine que les parties latérales. Tresser le kringel d'un côté, puis de l'autre. Le refermer en forme de couronne.



Pour placer le kringel sur la plaque de cuisson, il peut être utile d'avoir de l'aide. Faire cuire au four une vingtaine de minutes à 180°C (Il faut que le kringel soit doré).

Si vous le souhaitez, vous pouvez napper votre kringel avec du glaçage, au chocolat, ou simplement au sucre.

Jätku leiba! (bon appétit en estonien)

Clément

Tiramisu

Ingrédients

- 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 1 verre de café
- Amaretto ou Rhum
- 1 paquet de biscuits
- Cacao en poudre

Préparation

Commencer par séparer le blanc des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez de façon vive le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Une fois bien mélangé, ajouter le mascarpone. Mélanger bien jusqu'à obtenir une surface lisse. Réservez le mélange au frais.





Monter les blancs en neige en les battant vivement à l'aide d'un fouet. Les incorporer délicatement avec une spatule à la préparation mascarpone et jaune d'œufs. Pour rendre vos blancs en neige bien ferme ajoutez-y une pincée de sel. Déposer la moitié des biscuits imbibés de café fort rapidement et éventuellement une cuillère d'amaretto sur le fond d'un plat pour constituer la première couche.

Recouvrez les biscuits d'une couche de de crème au mascarpone avec la moitié de la préparation. Déposer une deuxième et dernière couche de crème mascarpone, soit la deuxième moitié de la préparation.

Placer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum, le temps qu'il prenne bien au froid. Avant de servir saupoudrer le tiramisu de cacao amer ou de copeaux de chocolats.



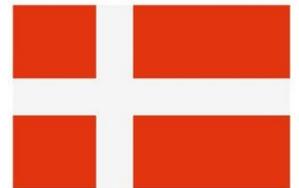
Buon appetito (bon appétit en italien)
Coralie

Le Sneegl



Ingrédients

- 1 œuf
- 300g de farine
- 150 ml de lait tiède
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure du boulanger
- Une pincée de graines de cardamome (fraîchement moulues)
- Cannelle en poudre
- Sucre roux
- 50g de beurre
- Sucre glace



Préparation

Délayer la levure dans un peu de lait tiède, ajouter le reste du lait tiédi et 20g de beurre fondu puis le reste des ingrédients secs. Bien mélanger.

Pétrir un bon quart d'heure et couvrir avec un torchon. Laisser reposer de 30 minutes à 1 heure à température ambiante.

Quand la pâte a doublé de volume, dégazer-la. Puis étalez la pâte au rouleau à pâtisserie pour former un rectangle d'environ 5 mm d'épaisseur, 30 cm de largeur. La badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre roux et de cannelle et rouler sans trop serrer. Découper ensuite en tranche, les déposer sur une plaque, et les laisser ensuite lever sous un torchon pendant 1 heure.

Dorer à l'œuf, saupoudrer de perles de sucre et ou de graines de cardamome. Enfourner pendant environ 8 minutes à 240°C (thermostat 8).

Variante de garniture : après la cuisson, badigeonnez vos escargots à la cannelle avec votre mélange de sucre glace et d'eau.

Nyd dit måltid (bon appétit en danois)

Lina S.





Kourabies

Ingrédients:

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 150 g d'amandes concassées
- 65 g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 g de levure

Préparation:

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser reposer à température ambiante pour qu'il ramollisse. Préchauffer le four entre 175-185 C à chaleur tournante (selon la puissance de votre four)

Répartir les amandes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire de 15 à 20 minutes. Battre le beurre au mixer pendant 7 minutes à vitesse maximale jusqu'à ce qu'il devienne blanc, puis ajouter le sucre glace et continuer à battre pendant encore 7 minutes. Ajouter la vanille et les amandes grillées.

Hors mixeur, ajouter progressivement la farine en effectuant des mouvements circulaires. La pâte est maintenant prête. Former des petites boules de pâte d'environ 25 g et les placer sur un morceau de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Cuire au four entre 20 et 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Sortir les kourabies du four et les laisser refroidir. Ensuite les arroser d'un peu d'eau. Mettre le sucre glace dans un saladier et en enrober délicatement les kourabies. Avant de les servir, les soupoudrer de sucre glace pour qu'ils aient l'air enneigé et délicieux.

kali orexi (bon appétit en grec)

Mathis



Ingrédients

- 1 œuf
- 2 gousses d'ail
- 300 g de morue dessalée
- 1 sachet de levure chimique
- Huile d'arachide pour la friture
- 20 cl de lait
- 1 piment rouge frais
- 250 g de farine
- Thym et persil
- 2 échalotes



Préparation

Pochez la morue dans une casserole d'eau non salée pendant 10 minutes. Passez-la sous l'eau froide et émiettez-la en retirant toutes les arêtes.

Poêlez et coupez les échalotes et les gousses d'ail. Mixer le tout avec du persil et du thym. Mélangez la morue et le hachis.

Dans un saladier, mélangez énergiquement la farine, la levure, l'œuf et le lait. Quand la pâte est bien lisse, ajoutez le piment finement haché et la préparation à base de morue. Laissez reposer une heure à température ambiante.

Faites chauffer l'huile d'arachide et jeter de petites quantités de pâte dans l'huile (environ une cuillère à café). Laissez cuire les accras jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tout côtés et bien gonflés.

Servez chaud.



*Desfrute de sua refeição
(bon appétit en portugais)
Eliza*



Ingrédients

Pâte

- 200 g de farine de seigle
- 100 g de farine T 65
- 180 g de beurre
- 100 g de sucre de canne

- 4 g de bicarbonate de soude

Garniture

- 500 g de myrtilles
- 50 g de sucre de canne

Préparez la pâte en mélangeant tous les ingrédients de la pâte.

Roulez en une grosse moitié en boule et laissez-le reste en mode un peu crumble.
Beurrez un moule.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et déposez-la au fond du plat.

Je crois qu'elle s'étalerait peut-être mieux si elle était mise un peu au frigo.

Répartissez dessus les myrtilles puis le sucre de canne restant.

Préchauffez votre four à 180°.

Répartissez la pâte en émiettant sur le reste des fruits rouges.

Enfournez 35 minutes.

Hyvää ruokahalua (bon appétit en finlandais)

Jade C.

Beignets de carnaval



Ingrédients :

- 350 grammes de farine
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 25 grammes de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 citron non traité
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- huile de friture
- confiture
- 25 grammes de beurre

Préparation

Sortir le beurre du réfrigérateur 30 min à l'avance pour qu'il ramollisse.

Faire tiédir le lait dans une casserole. Dans un saladier, battre les œufs à la fourchette. Dans la cuve d'un robot équipé du crochet pétrisseur, ajouter la farine, la levure, le sucre, le sel et le zeste de citron. Verser le lait tiède, et actionner le robot quelques instants pour mélanger. Incorporer les œufs, et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Couper le beurre en morceaux. Ajouter le beurre dans la préparation, et pétrir au moins 5 min pour obtenir une pâte à beignet bien élastique. Envelopper la pâte dans un torchon propre, et la laisser reposer dans un endroit tiède pendant 2 h.

Chasser l'air de la pâte en appuyant avec la paume de la main. Pétrir la pâte à la main 1 min, puis étaler au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm. A l'aide de l'emporte-pièce, détailler des ronds de pâte. Placer les ronds sur une planche farinée, recouvrir du torchon et laisser reposer 45 min.

Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Plonger un premier beignet dans l'huile bouillante : s'il ressort cuit en 3 min, la température est parfaite. Faire ensuite frire plusieurs beignets en même temps. Quand ils sont bien dorés, rouler les beignets dans du sucre en poudre. Placer sur une assiette recouverte de papier absorbant, et laisser tiédir. Une fois tièdes, percer un

petit trou sous chaque beignet avec l'embout cranté de la poche à douille, puis garnir de confiture. Déguster tièdes ou froids !



ASTUCE

Bien que très réconfortante, la garniture n'est pas indispensable. En zappant la poche à Badigeonnez-les de lait, et enfournez à 180 °C pendant 12 min. Dès la fin de la cuisson, trempez-les très brièvement dans de l'eau bouillante puis saupoudrez de sucre. Des beignets au four avec un petit air de brioche, mais carrément plus light !

Gudden Appetit (bon appétit en luxembourgeois)

Nathan



Boules de

Berlin

au chocolat

Ingrédients :

Pâte à beignets

- 500g de farine T55
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 20g de levure de boulanger
- 250g de lait
- à tartiner chocolat noisette, compote

- 2 œufs
- 80g de beurre

Enrobage et garniture des beignets

- Mélange de sucre et cannelle
- Confitures, pâte

Préparation

Pour le levain :

1. Mélanger 100g de farine, le lait légèrement tiédi et la levure émiettée
2. Laisser fermenter 30 min

Pour la pâte à beignets

1. Ajouter au levain le restant de farine, les œufs, le sucre et le sel
2. Pétrir pendant 6 à 10 min jusqu'à obtenir une pâte souple
3. Incorporer le beurre ramolli et pétrir à nouveau 5 à 8 min
4. Couvrir le récipient et laisser fermenter 1h30 à 1h

Façonnage des beignets

1. Fariner le plan de travail et étaler la pâte à beignet sur environ 1cm d'épaisseur
2. Découper des ronds de pâte à l'aide d'un verre et disposer les beignets sur une feuille de cuisson
3. Couvrir les beignets et les laisser fermenter pendant 1 heure

Cuisson des boules de Berlin

1. Faire chauffer le bain de friture à 160°C environ
2. Y plonger les boules de Berlin et les cuire 5 min sur chaque face
3. Egoutter les beignets sur une grille puis les enrober d'un mélange sucre-cannelle

Guten Appetit (bon appétit en allemand)

Kelya



Babka

polonais



Ingrédients (10 personnes)

- 280 g de farine
- 140 g de fécule de pommes de terre
- 200 g de beurre
- 180 g de sucre en poudre
- 1 pointe de couteau de vanille en grains
- 4 œufs
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de bicarbonate alimentaire la Baleine
- 1 cuillère de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre glace



Préparation:

Préchauffer le four à 175°C chaleur tournante.

Faire fondre le beurre, une minute au micro-onde et laisser refroidir.

Mélanger la farine, la fécule et la levure

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu' à ce que le mélange blanchisse, 2 minutes environ.

Ajouter la vanille et le beurre Puis ajouter le mélange sec à la maryse ou spatule, la pâte doit- être épaisse, presque comme une pâte fondu et fouetter quelques secondes. sablée.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de bicarbonate et les incorporer à la préparation précédente.

Chemiser le moule choisit, kouglof ou babka, et verser y la pâte.

Enfourner 40 minutes, sortir et démouler sur une grille

Laisser refroidir complètement et saupoudrer de sucre glace.

Ciesz się posiłkiem (bon appétit en polonais)

Anaé



Gaufre de Liège

Ingrédients :

- 315g de farine
- 30g de sucre vergeoise
- 12g de levure fraîche
ou 1 sachet de levure de boulanger
- 125ml de lait entier (tiède)
- 1 œuf moyen
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 115g de beurre à température ambiante
- 80g de sucre perlé

Préparation

Verser la levure dans le bol du robot avec le lait tiède et réserver pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement pour réactiver la levure. Attention le lait doit être tiède mais pas trop chaud.

Ajouter la farine, le sucre, l'œuf et la vanille.

Pétrir pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Ajouter le beurre coupé en morceaux à température ambiante.

Pétrir jusqu'à complète incorporation.

Couvrir d'un torchon et réserver dans la pièce la plus chaude à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.

Terminer par incorporer le sucre perlé à la pâte tout en la dégazant.

Former un pâton puis le détailler en 10 boules de taille équivalente.

Placer ensuite sur du papier cuisson et réserver à température ambiante pendant 20 minutes.

Placer des boulets et les laisser cuire quelques secondes dans le gaufrier graissé.

A déguster tièdes ou froides.

Smakelijk eten! (bon appétit en belge)

Lou



Ingrédients :

- 300 g de beurre
- 150 g de sucre glacé
- 150 g de sucre cristallisé
- 7 œufs
- 240 g de farine
- 60 g de raisins secs
(préalablement trempés dans du rhum si vous le souhaitez)
- 1 sachet de sucre vanillé
- L'écorce râpée d'un demi-citron
- Du beurre et de la farine pour le moule
- Du sucre glace pour saupoudrer le gâteau



Sortez votre beurre à l'avance pour qu'il ramollisse.

Travaillez le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Faites préchauffer votre four à 180 °C.

Ajoutez l'un après l'autre 3 œufs battus au mélange. Incorporez-y ensuite 4 jaunes d'œufs, le sucre vanillé et l'écorce de citron, et enfin les raisins secs. Montez les 4 blancs restant en neige avec le sucre cristallisé. Incorporez-les délicatement à la pâte puis ajoutez-y petit à petit la farine.

Beurrez et farinez bien votre moule à kouglof. Versez-y la pâte et enfournez-le pendant environ une heure à 180 °C. Vérifiez la cuisson de temps à autre.

Avant de le servir, saupoudrez-le de sucre glace.



*Guten Appetit (bon appétit en autrichien)
Clara*

Le paresseux



Ingrédients

- 400 g soit deux paquets de petit beurre
- 400 g de lait concentré non sucré
- 100 à 150 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 cs de cacao
- 2 cs de café



Versez le lait concentré et le sucre dans une casserole et réchauffez-le à feu doux.

Pendant ce temps, concassez grossièrement les biscuits.

Intégrez dans le lait chaud le beurre, le chocolat noir, le cacao et le café.

Mélangez le tout et chauffez ce mélange jusqu'à ce qu'il épaississe.

Versez le mélange sur les morceaux de biscuit dans un moule, mélangez bien, donnez la forme désirée et mettez le gâteau au frigo jusqu'au lendemain.

Ah oui, on comprend pourquoi il s'appelle le paresseux ...enfin, c'est le cuisinier ou la cuisinière qui peut être paresseuse. Trop facile !

Mėgaukitės maistu (bon appétit en lituanien)

Jade M.



Quelques

mots



Bon appétit!

