

LES P'TITS CUISTOTS

Du Max'Anim



Les enfants ayant participé à l'atelier cuisine du Max'anim vous présentent leur livre de recettes.



Profitez d'un moment convivial en famille, pour cuisiner ensemble et vous régaler.

GOURMANDISES





INGRÉDIENTS :

250G de farine
1 demi litres de lait
4 œufs
50G de beurre

Pour la garniture :

SUCRE :

Banane, Nutella
Noix de coco, chocolat
Fraise chantilly

SALE :

Cheddar, dés de poulet
Raclette, pomme de terre
Gruyère, champignons

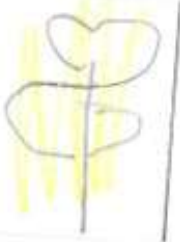
- Dans un saladier, ajouter la farine, y faire un puits et y casser les œufs.
- En mélangeant la pâte, ajouter progressivement le lait.
- Ajouter le beurre au mélange.

- Faire cuire dans un poêle ou un appareil à crêpes.

Les Crêpes



chocolat



Farine



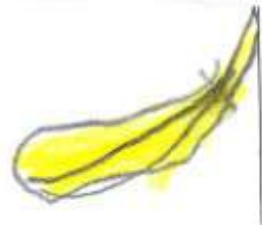
Oeuf



beurre



lait



Banane

CRUMBLE

INGRÉDIENTS

100G de farine

100G de beurre

100G de sucre roux

6 pommes/poires/banane (selon la saison)

Quelques morceaux de chocolat noir

- Éplucher, épéiner et couper les fruits en morceaux, les placer dans un plat à cuisson.
- Ajouter quelques morceaux de chocolat au dessus.
- Mélanger avec les doigts le beurre, la farine et le sucre roux afin d'obtenir une pâte épaisse.
- Effriter la pâte au dessus des pommes.
- Cuire le tout au four à 200°C pendant 15/20 mins.



CRUMBLE:



Beurre



Pomme



chocolat



Banane



Farine

LE CHOCOLAT





INGRÉDIENTS

200g de chocolat
125G de beurre
125G de sucre
4 œufs
125G de farine
1 sachet de levure

- Séparer les blancs des jaunes dans deux saladiers.
- Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux puis ajouter le chocolat et beurre fondu et bien mélanger.
- Ajouter à la préparation, la farine et la levure.
- Monter les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au précédent mélange.
- Pour finir, mettre le tout dans un moule beurré et faire cuire au four à 180°C pendant 30/35 mins.

MOELLEUX AU CHOCO



Farine



Oeuf



Chocolat



Beurre

MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

200G de chocolat

30G de sucre

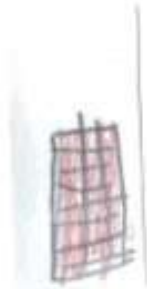
6 œufs

1 pincée de sel

- Faire fondre le chocolat. Laisser tiédir.
- Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Puis ajouter le sucre et fouetter le tout.
- Incorporer le blanc en neige au chocolat. Mélanger doucement avec une spatule.
- Pour finir, verser le chocolat mousseux dans des petits pots. Mettre au frais pendant 3H minimum.
(vous pouvez réutiliser vos jaunes d'œufs pour faire une mayonnaise maison, ou un autre gâteau)



MOUSSE AU CHOCO :



chocolat



Beurre



Oeuf



INGRÉDIENTS

100G de beurre mou

90G de cassonade

60G de sucre

1 œuf

125G de farine

35G de cacao amer

160G de pépites de chocolat

- Dans une saladier, malaxer aux doigts le beurre avec la cassonade.

-Ajouter l'œuf au mélange.

- Verser progressivement la farine, ensuite le sucre et le cacao amer.

Insérer les pépites de chocolat et bien mélanger.

- Pour finir, former des petites boules et les placer sur une plaque avec du papier cuisson. Faire cuire à 180°C pendant 8 à 10 mins.



Cookie Tout CHOCO:



Cassonade



Beurre



Oeuf



Chocolat



Farine



Pépites
de chocolat

A L'APÉRO



QUICHE AU FROMAGE

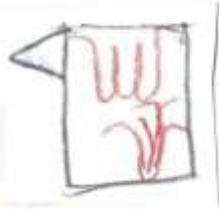
INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
200G d'Emmental râpé
60G de comté râpé
4 œufs
20cl de crème liquide
sel
poivre

- Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.
- Casser les œufs dans un saladier. Ajouter la crème, le sel et le poivre puis fouetter à la fourchette.
- Ajouter le gruyère et le comté puis mélanger le tout.
- Pour finir, mettre le tout au four à 180°C pendant 30 minutes.



Quiche fromage :



Crème
liquide



Oeuf



Comté



Emmental



Pâte feuilleté

FEUILLETÉ AU CHEVRE

INGRÉDIENTS

4 pâtes feuilletée
1 Chèvre frais
Miel
Ciboulette / Persil
Sel
Poivre

-Couper les pâte feuilletés en 4 chacune.

-Positionner un petit morceau de chèvre frais sur chaque morceau de pâte, puis assaisonner avec tout les autres ingrédients (Sel, poivre, un filet de miel, ciboulette, persil).

-Replier les coin de chaques petits triangles de pâte vers le centre pour refermer les feuilletés.

-Cuire au four pendant 10/15min à 180 degrés.



Feuilleté au chèvre



Miel



Pâte feuilletée



Ciboulette



Poivre



INGRÉDIENTS

500G de farine à pizza

Sauce tomate

1 mozzarella

1 comté râpé

1 chèvre en bûche

1 sachet levure de boulangerie

2 cuillère à soupe d'huile d'olive

- Préparer dans 3 assiettes, les fromages pour les avoirs à portée de mains pour la suite..
- Dans un saladier, mettre la farine, la levure de boulangerie (délayée dans un peu d'eau à l'avance), et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Mélanger avec les mains, puis ajouter de l'eau tant que la pâte ne s'est pas transformée en une belle boule.
- Pétrir et laisser reposer 1H.
- Dans un plat à pizza (ou à tarte), étaler à plat la pâte à pizza, à la main. Verser dessus la sauce tomate, et disposer les 3 fromages.
- Faire cuire à 180°C pendant 15 minutes.



Pizza 3
- fromage :



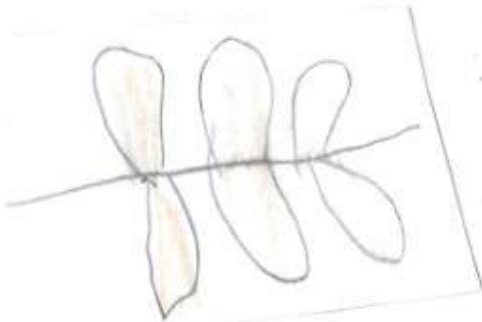
Huile
d'olive



comté



beurre



Farine

sel

LES TARTES



TARTE NORMANDE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

1 œuf
250G de farine
75G de sucre
125G de beurre

Pour la garniture :

6 pommes
2 œufs
100G de sucre
50G de poudre d'amande
20cl de crème liquide

- Dans une terrine, battre l'œuf à la fourchette. Ajouter le sel et le sucre
- Mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela devient mousseux. Ajouter d'un coup la farine et mélanger l'ensemble.
- Effriter la pâte entre vos doigts pour obtenir du sable. Ajouter le beurre en petit morceaux et pétrir pour obtenir une boule.
- Étaler la pâte, puis l'a déposer dans un plat à tarte.

- Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en lamelles.
- Disposer les pommes sur la pâte dans le plat en les faisant légèrement se chevaucher. Mettre de côté.

- Dans un bol, battre l'œuf. Ajouter le sucre, puis l'amande en poudre et la crème liquide.
- Verser tout le mélange sur les pommes.

- Faire cuire à 220°C pendant 25 minutes.

Tarte Neumande :



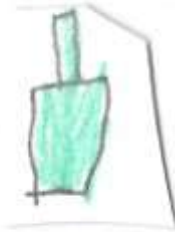
Beurre



Oeuf



Farine



Crème liquide



Pomme

TARTE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

pour la pâte :

1 œuf
250G de farine
75G de sucre
125G de beurre

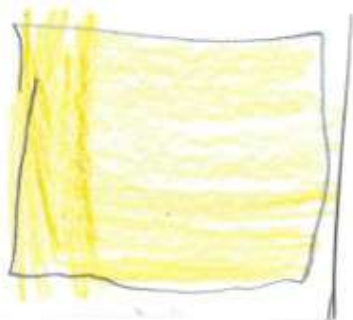
Pour la garniture :

200G de chocolat
300G de crème liquide
40G de beurre

- Dans une terrine, battre l'œuf à la fourchette. Ajouter le sel et le sucre
- Mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela devient mousseux. Ajouter d'un coup la farine et mélanger l'ensemble.
- Effriter la pâte entre vos doigts pour obtenir du sable. Ajouter le beurre en petit morceaux et pétrir pour obtenir une boule.
- Étaler la pâte, l'a déposer dans un plat à tarte. Faire cuire la pâte à 180°C pendant 15/20 minues
- Dans un bol, faire fondre la chocolat en versant la crème liquide bien chaude. Patienter 1 minute le temps que le chocolat fonde.
- Remuer pour bien diluer le chocolat et y ajouter le beurre. Laisser refroidir un peu.
- Lorsque le fond de pâte est cuit, verser le chocolat liquide dans le plat et mettre au frigo une nuit.



Tarte au chocolat :



beurre



farine



œuf



chocolat



crème
liquide



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

250G de farine
125G de beurre
1 œuf
Sel

Pour la garniture :

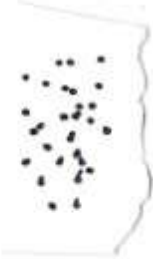
2 tomates
1 boîte de thon (250G minimum)
4 œufs
20CL de crème liquide
Sel
Poivre
Herbes de provences

- Dans un saladier, verser la farine, ajouter le beurre froid en morceaux ainsi que le sel.
- Malaxer pour former une pâte puis ajouter l'œuf.
- Mélanger le tout. Pré-cuire à 200°C à 10/15 minutes.

- Répartir le thon égoutté et émietté puis les tomates en quartiers.
- Dans un bol, mélanger les œufs, la crème, sel, poivre, et herbes de provences.
- Verser le tout sur la tarte.

- Faire cuire à 200°C pendant 30/40minutes.

Tarte Thon Tomate.



Sel



beurre



Oeuf



Crème
liquide



Tomate



MIAM

