



***LES RECETTES DE LA
CLASSE QUATRIÈME A***

COLLÈGE DON BOSCO



Bucatini all'amatriciana

Ingrédients

- 800 g de tomates fraîches
- 500g de bucatini
- 150g de bacon
- 50g de vin blanc sec
- 50g d'oignon
- 40 g de pecorino râpé
- 40 g d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- Piment
- Poivre

Préparation

Retirer la couenne du bacon.

- Coupez d'abord le bacon en tranches, puis en bâtonnets.
- Faire revenir les bâtonnets dans une casserole avec l'huile et une gousse d'ail écrasée.
- Lorsque l'ail est doré, retirez-le et ajoutez le piment au goût et l'oignon émincé. Laisser sécher, puis ajouter le vin blanc sec en augmentant un peu le feu pour l'évaporer.
- Une fois le vin évaporé, ajouter les tomates fraîches, pelées et coupées en quartiers. Couvrir et cuire environ 50'. Faire bouillir les bucatini, les égoutter, les remettre dans la cocotte chaude et les assaisonner immédiatement avec la sauce.
- Servez-les avec du pecorino râpé et une pincée de poivre.

Crêpes

Ingrédients

- ½ l de lait
- 250 gr de farine
- 3 oeufs
- 40 gr de beurre

Préparation

- fondre 40 gr de beurre
- Casser les oeufs dans un bol et ajouter 250 gr de farine
- ajouter le lait petit à petit et le beurre fondu en mélangeant petites quantités
- Verser la pâte en petites quantités dans une poêle réchauffée.

Les crêpes seront prêtes dans quelques minutes. Si vous voulez, ajouter du nutella pour les rendre plus délicieuses.

Gâteau au chocolat

Ingrédients

200 gr de farine

2 verres de lait

4 oeufs

150 gr de beurre

150 gr de cacao en poudre

Un sachet de levure

Préparation

- Casser les oeufs dans un bol et verser la farine et le lait.
- Mélanger les ingrédients tous ensemble.
- Ajouter le beurre fondu, le cacao en poudre et la levure.
- Verser la pâte dans un moule.
- Mettre au four à 180° pour 35 minutes.

***LIVRE RÉALISÉ PAR GABRIELE T.,
MATTEO, FEDERICA, SAVERIO,
ANTHONY, GIANLUCA, FRANCESCA,
ASIA, MARINA, MARIA, SALVATORE,
ANTONIO, GABRIELE C., DIEGO,
GIOVANNI, CARLO, FLORENCO,
GABRIEL, ELEONORA, NICOLO.***



BON APPETIT

