



LES RECETTES LES PLUS DELICIEUSES

COLLÈGE DON BOSCO
CLASSE QUATRIÈME C



Muffin au chocolat

Ingrédients

- Poudre De Cacao Sans Sucre; 70gr.
- Farine 00; 300gr.
- Sucre; 300gr.
- Beurre (À Température Ambiante); 150gr.
- Chocolat Noir; 100gr.
- 4 Oeufs (À Température Ambiante); 220gr.
- Lait entier; (À Température Ambiante); 180gr.
- Levure chimique pour gâteaux; 6 gr.
- Bicarbonate; 2gr.

Préparation

1. Verser le beurre dans le bol.
2. Mélanger le beurre.
3. Casser les oeufs.
4. Verser la farine et le cacao en poudre.
5. Ajouter la levure pour gâteaux et le bicarbonate.
6. Verser le lait.
7. Couper le chocolat et ajoutez-le.
8. Mélanger la pâte et mettre dans un sac-à-poche.
9. Deposez-la dans un moule à muffins.



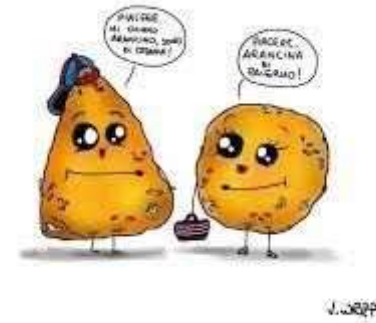
Arancine à la pistache

Ingrédients pour 4 personnes

80 gr de dés de jambon,
500 gr de riz,
300 grammes de pesto de pistache,
400 gr de chapelure,
4 oeufs,
Saler au goût.
Un litre d'huile pour la friture,
20 gr de grains de pistache

Préparation:

Cuire le riz pendant 15-20 minutes. Mélanger les œufs avec la chapelure. Faire refroidir le riz et mettez-le dans le bol avec les dés de jambon, le pesto de pistache et les grains de pistache. Formez maintenant l'arancine avec le pistache et le pesto de prosciutto puis fermez l'arancine (l'arancine peut être fait en deux formes, triangulaire ou circulaire). Trempez-le dans la chapelure avec l'œuf. Dans une casserole frire les arancine pendant 5-10 minutes, puis mettez-les sur une assiette avec du papier, assaisonnez à la fin avec des grains de pistache.



La Carbonara

Ingrédients

400 grammes de spaghettis
100 grammes de fromage pecorino
280 grammes de lard
5 jaunes d'oeufs
Grains de poivre noir

Préparation

Mettre une casserole d'eau à bouillir, ajouter du sel et verser les spaghettis. Couper le lard et laissez-le grésiller dans une poêle à feu moyen. Mettre les jaunes d'oeufs dans un bol, ajouter le fromage pecorino et une pincée de poivre noir. Mélanger et ajouter 2 louches de graisse de bacon et un verre d'eau de cuisson.

Servir les spaghettis dans une assiette creuse.



MACARONS

Ingrédients

215 gr de farine d'amandes
30 gr de farine 00
350 gr de sucre en poudre
190 gr blancs d'oeufs
90 gr de sucre granulé
Colorant alimentaire

Pour la farce

250 gr de mascarpone
60 gr de sucre en poudre
250 ml de crème fraîche
Une gousse de vanille
Confiture de fraises

Préparation

Tamiser la farine d'amandes dans un bol avec le sucre , puis ajouter la farine 00. Battre les blancs d'oeufs en neige avec le sucre semoule. Ajouter la farine aux blancs d'oeuf et mélanger avec une cuillère du bas vers le haut pour ne pas les défaire. Diviser la pâte obtenue dans deux bols séparés et ajouter le colorant alimentaire que vous avez choisi pour chaque portion des macarons.



CHEESECAKE

Ingrédients

600 gr de philadelphia

230 gr de biscutis

100 gr de beurre

3 oeuf

110 gr de sucre

110 ml crème liquide

Préparation

- 1) Hancher les biscuits et ajouter les au beurre fondu
- 2) Mettez-les sur une base d'un moule ronde à pâtisserie
- 3) Laisser refroidir 30m au frigo
- 4) Dans un bol mettre les oeuf, la crème, la Philadelphia le sucre et mélanger
- 5) Mettre au four à 170° pendant 60mn, puis laisser refroidir.



MILANESA NAPOLITANA

Ingrédients pour 4 personnes

400 gr. de viande de boeuf

2 oeufs

200 gr. de chapelure

Une pincée de sel

Une pincée de Poivre

Origan

80 ml. de sauce de tomates

120 gr. de mozzarella

100 gr. de jambon cuit

Huile

Préparation

Mélanger la chapelure et le sel dans un bol; le poivre et l'origan dans un deuxième bol.

Casser et battre les oeufs et tremper les tranches de viande.

Panez-les dans la chapelure.

Frire et puis égoutter les escalopes sur un papier absorbant.

Placez-les dans une plaque et couvrir chaque tranche de viande d'une cuillère de sauce de tomates, d'une tranche de jambon et de mozzarella.

Mettre au four jusqu'à quand le fromage se fond.

Aissaisonner d'une pincée de poivre et de sel.



GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients

650 ml de lait entier

5 oeufs

350 ml. de crème fraîche

350 gr. de fromage gruyère

Une pincée de sel

Une pincée de poivre noir

Une pincée de noix de muscade

Une gousse d'ail

200 gr. de beurre

5 pommes de terre



Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre, râper le fromage et mettre dans un bol. Rechauffer le lait dans une casserole avec l'ail et la noix muscade. Retirer la gousse d'ail et faire refroidir le lait. Battre les oeufs dans un bol et ajouter la crème, le lait refroidi, une pincée de sel et de poivre.

Graisser un moule et disposer une couche de pommes de terre, verser le fromage, le lait, les oeufs et la crème.

Mettre au four à 180 degrés pendant 90 minutes environ.

Gâteau à la nutella

Ingrédients

- 150 gr. de nutella
- 200 gr. de farine
- 30 gr. de fécule de maïs
- 100 ml. d'huile de graines
- 3 oeufs
- 150 gr. de sucre
- 200 ml. de lait
- 50 gr. de cacao
- 16 gr. de levure chimique

Préparation

Fouetter les oeufs avec le sucre. Mélanger la farine, la fécule de maïs et la levure et ajoutez-les à la pâte. Ajouter le cacao en poudre et l'huile de graines.

Prenez le lait et ajoutez-le à la pâte.

Beurrer et fariner le moule à charnière de 22cm de diamètre. Verser la moitié de la pâte.

Faites fondre la nutella au bain-marie et versez-en la moitié sur la surface du gâteau dans le moule.

Étaler la nutella sur la pâte.

Verser l'autre moitié de la pâte dans le moule et répétez le même processus en versant l'autre moitié de la nutella faisant des cercles avec la fourchette.

Mettre au four pendant 40 minutes.



POULET ROTI

Ingrédients

Un poulet
500 grammes de pommes de terre
2 Oignons
Une gousse d'ail
Une pincée de sel et de percil

Préparation

Coupez les pommes de terre, les oignons et l'ail.
Versez-les dans un moule et ajoutez le poulet, une pincée de sel et de percil.
Mettre au four à 200° pour 60 minutes.
Servir chaud.



BON APPÉTIT



Livre de recettes réalisé par *Kevin, Giordana, Giulia, Alessandra, Francesco, Mario, Ambra, Ludovica, Annamaria, Andrea*