

NOS RECETTES

Classe quatrième D

Collège Don Bosco



Crème Caramel

- 250g crème fraîche liquide
- 2 gousses de vanille
- 170g de sucre
- 170g de sirop de glucose
- 85g de beurre
- 1g de sel
-

Préparation

Verser dans une casserole la crème. Retirer du feu et laisser en fusion pendant 10 minutes.

Verser du sirop de glucose, du sucre, du sel et les gousse de vanille. Mélanger la crème avec un fouet et mettre sur le feu à feu doux.

Ajouter le beurre fondu et mélanger doucement.

Servir la crème dans des pots.

Leonardo, Giuseppe, Gabriele M., Enrico



Biscuits au beurre

Ingrédients

270 gr. de farine
120 gr. de beurre
100 gr. de sucre
2 petites cuillères de levure
2 jaunes d'oeufs
Écorces de citron

Préparation

Mettre la farine dans un bol, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le sucre, les deux jaunes d'oeufs, les écorces de citron et les petites cuillères de levure. Mélanger la pâte rapidement et enveloppez-la dans un film alimentaire. Laisser reposer pendant une heure dans le frigo. Puis étaler la pâte et formez de petites formes de biscuits. Mettre au four à 170° pour 20 minutes. Une fois cuits, parsemer le sucre glace.

Roberta, Antonietta, Diego, Vito



Les crêpes

Ingrédients

3 œufs
250 gr de farine 00
300 gr de lait
2 tranches de jambon
2 tranches de fromage

Préparation

Casser les oeufs dans un bol, ajouter la farine et verser le lait. Mélanger. Réchauffer la poêle avec un peu de beurre. Verser la pâte dans la poêle et faire cuire. Mettre les tranches de jambon et du fromage dans les crêpes.

Désirée, Mariachiara, Orazio, Nicholas.



Somalé

Ingrédients

- 100 gr de riz
- 1 oignon
- 2 salades
- 2 kilo et demi de viande de porc hachie
- Sel et poivre
- sauce de tomate



Préparation

Prendre une poêle et mettre sur une cuisinière, ajouter l'huile, couper l'oignon en petits cubes et ajoutez-les dans la poêle, faire sauter et ajouter le riz. Laisser cuire environ 60 minutes. Ajouter la sauce. Prendre une casserole et faire bouillir la salade. Mélanger le riz avec la viande et ajouter sel et poivre. Prendre le riz, le viande et créer une sorte de rouleau et faire bouillir pendant 2 heures. La Somalé est servie!

Maria, Irene, Rita, Gabriele S., Denis







