

Le Tour du Monde des recettes



*classe de CM1-12
année scolaire 2020-2021*

Vanille Kipferl d'Aida

Ingrédients

35g de sucre
1 gousse de vanille
120g de beurre mou
140g de farine
60g d'amandes en poudre
1/2 cuillère à café de vanille liquide
Pour la finition
50g de sucre glace
2 sachets de sucre

Mélanger tous les ingrédients de la pâte. Former une boule et laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Mélanger le sucre vanillé avec le sucre glace.

Former les petites lunes avec la pâte.

Enfourner 17min à 170 degrés.

Les laisser tiédir avant de les recouvrir du mélange de sucre.

Zutaten
- 35g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 120g Butter weiche Butter
- 140g Mehl
- 60g Mandeln, gemahlen
- 1/2 Kaffeelöffel Vanille-Konzentrat
für die festigstellung=
50g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanille
Zucker.
Alle Zutaten für den Teig gut mit einander vermischen.
Teig Kugel in den Kühlschrank 30 min legen. Puderzucker mit vanillezucker mischen. Kipfel formen.
Im Ofen bei 170°, 17 min. backen. Kipfel etwas erwärmen und in die Puderzucker mischmaschine geben.



Bolo de bolacha de Aleixo

*Pour 6 personnes
600 g de biscuits Maria
250 g de beurre très mou
250 g de cassonade
4 jaunes d'œuf moyens
1 grand bol de café tiède*



*Battre le beurre et le sucre.
Ajouter 2 cuillères à soupe de café
et les jaunes d'œufs.*

*Dans un plat, disposer les biscuits en formant une rosace,
après les avoir rapidement trempés dans le bol de café.
Collez-les en mettant un petit peu de crème au beurre sous
chaque biscuit, pour qu'il adhère au plat.*

*Lissez ensuite une fine couche de mélange au beurre sur
la rosace de biscuit. Déposez une deuxième couche de biscuits
préalablement trempés dans le café. Recouvrez le tout d'une
fine couche de biscuits et continuez ainsi de suite jusqu'à
épuisement des biscuits.*

*Masquez ensuite le pourtour du gâteau en récupérant la crème
qui déborde. Étalez une couche homogène sur le gâteau.*

*Vous pouvez le laisser tel quel ou bien le décorer à votre convenance.
Traditionnellement, ce dessert est saupoudré avec les quelques
biscuits restants, après les avoir écrasés finement avec un rouleau
à pâtisserie ou cassés entre vos mains.*

Réserver au frais 4h avant de déguster.



Portugal

Les Brookies de Amine

Pour 8 personnes

Pâte à brownie :

125g de chocolat noir

2 œufs

125g de sucre semoule

75g de beurre

75 g de farine T65

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Ajouter le sucre, les œufs puis la farine.

Verser dans un moule beurré d'environ

23cm de côté.



Pâte à cookies :

165g de farine T65

1 cuillère à café de levure chimique

135g de sucre roux

125g de beurre

1 œuf

100g de pépites de chocolat

Mélanger le beurre et le sucre au fouet électrique.

Ajouter l'œuf, la farine et la levure, le sucre et le chocolat.

Parsemer sucre la pâte à brownie, comme pour un crumble.

Enfourner 20 min à 180°C.

Laisser refroidir puis couper des carrés.



Etats-Unis

Chiacchiere di carnevale d'Ayman

chiacchiere di carnevale.
300g farina + sale.
2 uova
40g zucchero
50 ml
30g burro
olio di semi (per friggere)
zucchero a velo ~~o~~ (per cospargere)

300g de farine
1 sachet de levure chimique
2 œufs
40g de sucre
50 ml de lait
30g de beurre pommade
sucre glace vanillé pour la déco
Huile de tournesol pour frire



Les Ghibas de Deyyan

500 g de farine
200 g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
150 ml d'huile



On mélange pour que la pâte
soit homogène
On fait de petites boules
On cuit à 190 degrés pendant 25 min
La touche finale :
on met de la poudre de cannelle.



La Banista de Ivan

1 paquet de pâte filo
5 œufs
1 kg de fromage blanc
300g de yaourt
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
300 ml de boisson gazeuse
150g de beurre
100 ml huile d'olive

Dans un saladier, mélanger le yaourt et le bicarbonate.

Ajouter les œufs, écraser le fromage et le yaourt.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et l'huile.

Prendre 2 feuilles de pâte filo et les tartiner de beurre fondu.

Ajouter du mélange du saladier.

Continuer les couches de pâte filo et de mélange jusqu'à finir la pâte.

Mélanger la boisson gazeuse et le reste de pâte. Verser dessus.

Mettre dans un four préchauffé à 150 degrés pendant environ 25 minutes.

En sortant du four, vaporiser d'eau froide et recouvrir d'un torchon.



la
boza

Les Mille trous de Kais et Issrae

Pour environ 12 crêpes :
Dans un petit verre d'eau
tiède, mélanger une grosse
cuillère à soupe de levure
de boulanger et une petite
cuillère à café de sucre en poudre.
Laisser monter la levure 5 min
jusqu'à ce qu'une mousse se forme.



Dans un saladier, mélanger :
- 250g de semoule fine
- une pincée de sel
- un sachet de levure chimique
- 1/2 litre d'eau tiède

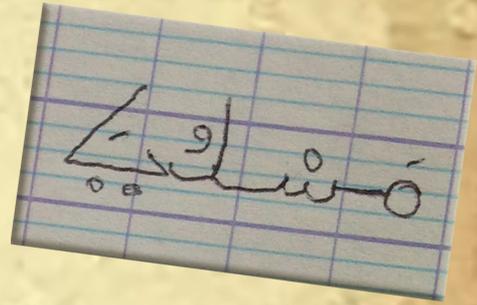
Mettre le saladier et le verre dans le blender.
Mixer 2 à 3 minutes.
Remettre le tout dans le saladier et laisser poser 30
à 50 minutes. On doit voir de la mousse sur le dessus.

Faire cuire sur une seule face.
Elles se mangent avec un mélange
de beurre et de miel fondu.



Mascoucha de Lamis

- 3 œufs
 - 1 verre de sucre
 - 1 verre d'huile d'olive
 - 1 verre de chocolat en poudre
 - 1 verre d'eau
 - 2 verres de farine
 - 1 sachet de levure
 - 1 sachet de sucre vanillé
- Tout mélanger. Cuire 1h à 190 °C.



Flan cubano de Mario - Cuba



4 œufs

1 pincée de sel

une boîte de lait concentré sucré

1 boîte de lait concentré non sucré

Battre les ingrédients.

*Faire un caramel et l'étaler au fond
d'un moule.*

Ajouter la préparation du flan.

Cuire 1h à 180 °C au bain marie.

Laisser reposer 1h. Démouler.

Mettre au frais.



Les barquettes au Nestlé de Nourhane

Ingrédients :

125g de beurre

2 jaunes d'œufs

4 cuillères à soupe de sucre glace

1 cuillère à soupe de Maizena

1 cuillère à café de vanille

1/2 cuillère à café de levure chimique

8 cuillères à soupe de farine

Préparation :

Mélanger le beurre et le sucre glace à l'aide d'un batteur. Ajouter les jaunes d'œufs et la vanille.

Ajouter la farine, la maizena et la levure et mélanger à la main.

Après avoir obtenu une pâte lisse, faire des boules de 30g, les étaler dans des barquettes à tartelette. Piquer avec une fourchette (pour ne pas que la pâte gonfle). Les mettre 15min au frigo.

Pendant ce temps, allumer le four à 180 degrés.

Enfourner 15 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

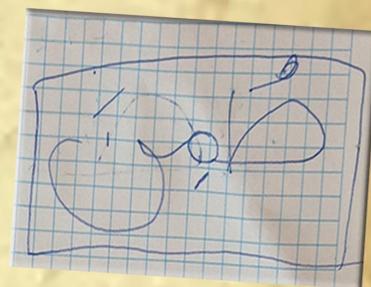
Garnir de caramel Nestlé et recouvrir de chocolat fondu.

Décorer comme vous le souhaitez.



Les Pominas de Ritadj

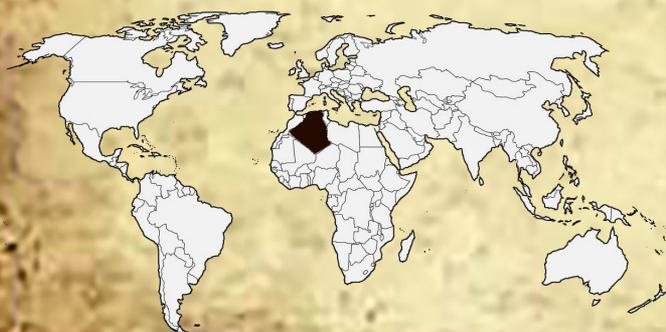
*1kg de semoule grains moyens
250g de beurre
300g de miel
100g de dattes
100g de noix
100g d'amandes
1 cuillère de cannelle*



Faire revenir la semoule à la poêle dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.

Mélanger avec tous les autres ingrédients dans un saladier.

Faire des boules.



Algérie

Apeah de Tsvétiléna

Yaourt

Sel

Eau

*Mélange le tout
dans une carafe.*



Bulgarie

Biscuits de Noël de Wiktorja

1 kg de farine de blé

1 verre de crème liquide

1 noix de beurre

3 jaunes d'œufs

2 œufs entiers

1 sachet de sucre vanillé

1 verre de sucre en poudre

*Diluer 1 cuillère de levure dans
les 3/4 d'un verre de lait*

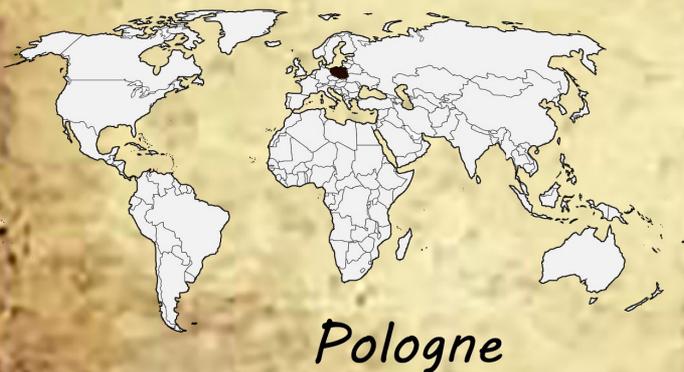
Mélanger tous les ingrédients à la main.

Faire des formes à l'emporte-pièces.

*Mélanger 3 blancs d'œufs, du sucre,
du sucre vanillé de la noisette en poudre.*

Etaler sur les biscuits.

Cuire environ 15 min à 150 degrés.



Les sablés de Yassine

عباطلا ةولح

Les ingrédients

250g de beurre

1 oeuf entier et 2 jaunes d'œufs

100g de sucre glace

1 sachets de sucre vanille

ou petite cuillère d'extraï de vanille.

80g de maïzena

1 sachet de levure chimique

Pour garnies : confiture ou chocolat et noix de coco

Farine jusqu'à obtention d'une pâte

Préparation :

Beurre + sucre glace + oeufs + vanille : mélanger bien jusqu'à obtenir une crème fine.

Ajouter la maïzena, la levure et la farine.

A l'aide d'un rouleau, étaler la pâte et couper des formes rondes.

Après cuisson, étaler du chocolat ou de la confiture entre deux ronds et sur les côtés.

Rouler dans la noix de coco.



Tunisie

