

Voyage autour du monde en cuisine !

ANNÉE 2024-2025

ECOLE SAINT JEAN BAPTISTE



PRENOM :

CLASSE :

Classe de TPS-PS :

Les cornes de gazelle (Afrique).

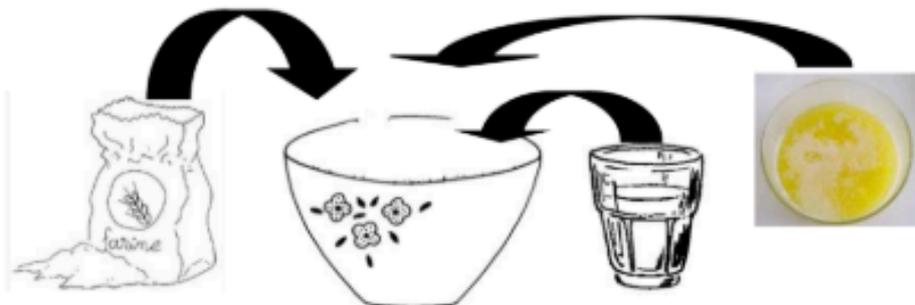
Les ingrédients : Pour environ 20 cornes de gazelles :

300g de farine 	100g de beurre 	4 c à s d'eau de fleurs d'oranger 	cannelle 	1 blanc d'œuf 
200g de poudre d'amande 	150g de sucre en poudre 			

1/ Faire fondre le beurre.



Mélangez la farine et le beurre fondu avec 2 c à s d'eau de fleur d'oranger puis ajoutez 50ml d'eau ou plus.



Il faut que ça forme une boule de pâte homogène, et pas trop collante. Réservez cette pâte de côté.



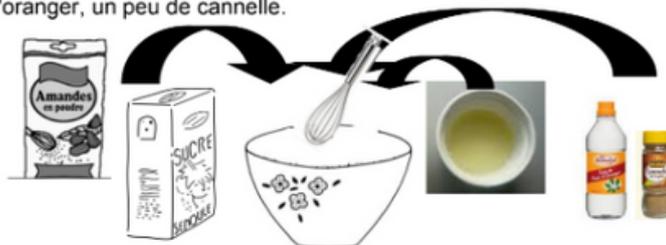
Classe de TPS-PS :

Les cornes de gazelle (Afrique).

2/ Séparer le blanc du jaune d'œuf.



Dans un bol, battez le sucre avec le blanc d'œuf, ajoutez-y l'amande et 2 c à s d'eau de fleur d'oranger, un peu de cannelle.



3/ Reprenez la pâte(1), étalez la sur un plan de travail fariné sur un épaisseur de 2 mm environ. Découpez dedans des cercles d'environ 10cm de diamètre.



Formez ensuite un petit boudin du mélange blanc d'œuf, sucre et amande (environ 2cm de long sur 1cm d'épaisseur et placez le au milieu du cercle de pâte. Repliez ensuite un coté pour enfermer le boudin.

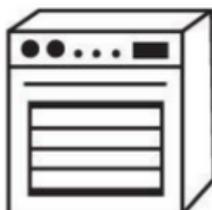
Rabattre le coté à plat sur le boudin enfermé.



Puis roulé le rouleau qui est formé, de manière a ce que les extrémités forment des pointes. Et en fin, formez votre corne, en forme de croissant de lune



4/ Disposez les sur une plaque à four, et enfournez à 180°C, pendant 20 à 30 minutes.



Classe de TPS-PS :

Les donuts (Etats-Unis – Amérique du Nord).

Ingrédients:

- 500 gr de farine
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'eau tiède
- 1 verre d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- glaçage royal de différentes couleurs
- vermicelles, perles en sucre, ...



Placer la farine, le sucre, la levure chimique et le sucre vanillé dans un bol. Mélanger.



Ajouter l'eau, l'huile et les œufs. Mélanger jusqu'à ce la pâte soit ferme. Laisser reposer 1h



Etaler la pâte, découper à l'aide d'un emporte pièce



Former les donuts en faisant un trou au milieu.



Faire cuire les donuts 12 minutes à 180°.



Décorer les donuts en les trempant dans le glaçage et placer des vermicelles dessus.

Classe de PS-MS :

Lamingtons (Océanie - Australie).

INGRÉDIENTS



2 sachets de levure



2 œufs



130 gr de sucre



1 sachet de sucre vanillé



270 gr de farine



7,5 cl de lait

POUR LE GLAÇAGE :



125 gr de beurre tendre



420 gr de sucre glace



30 gr de beurre tendre



200 gr de noix de coco rapée



40 gr de cacao

PRÉPARATION



Préchauffe le four à 180° (thermostat 6).

1		Dans un saladier, mélange le beurre tendre (presque fondu), le sucre et le sucre vanillé.
2		Ajoute la farine mélangée avec la levure, les œufs et le lait.
3		Beurre un plat rectangulaire et fais cuire au four le gâteau pendant 25 à 35 minutes (vérifie la cuisson avec un couteau).
4		Une fois que la gâteau est refroidi, coupe-le en carrés de 5 cm sur 5cm environ.
5		Prépare le glaçage : dans une casserole fais fondre le beurre. Retire la casserole du feu et mélange le sucre glace, et le cacao avec le beurre. Ajoute du beurre fondu si nécessaire pour que la glaçage soit fondu.
6		Roule les morceaux de gâteau coupés dans le glaçage au chocolat, puis dans la noix de coco.

Classe de PS-MS :

Les Naans (Inde-Asie).

INGRÉDIENTS



1 sachet de levure
boulangère à activer
dans 15cl d'eau tiède



1 cuillère à
café de sel



2 cuillères à
soupe d'huile
d'olive



1 cuillère à
café de sucre



400 gr de
farine T45



1 yaourt

PRÉPARATION

1		Verse le sachet de levure boulangère dans 15cl d'eau tiède et laisse reposer 15 minutes.
2		dans un grand saladier, dépose la farine.
3		Mélange le sel et le sucre avec la farine
4		Fais un puits dans la farine et verse dedans l'huile d'olive et le yaourt. Ajoute ensuite petit à petit l'eau mélangée avec la levure et mélange activement.
5		Une fois l'eau toute ajoutée, mélange avec les mains sur la table jusqu'à obtenir une boule de pâte légèrement collante mais qui n'accroche pas à la table. Laisse-la reposer entre 1h30 et 2h.
6		Quand la pâte a bien gonflée, forme de petites boules que tu étaleras en disque de pâte de l'épaisseur de ton choix. Demande à un adulte de les faire cuire dans une poêle couverte 2 min de chaque côté. Il est possible d'ajouter dessus de l'huile, persil ou de l'ail. A déguster chaud avec un Dhal de lentilles en accompagnement par exemple !

Classe de MS-GS :

Les empanadas (Amérique du Sud).

Empanadillas sucrés à la confiture



Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- Confiture
- Jaune d'œuf

Préparation :



Former des cercles de pâte avec l'emporte-pièce.



Garnir avec une cuillère à soupe de confiture.



Appliquer un peu d'eau sur les bords et plier en deux en appuyant sur les bords. Sceller l'empanadilla avec une fourchette. Faire deux petites entailles sur le dessus.



Appliquer du jaune sur le dessus des empanadillas avec un pinceau. Mettre au four 20-25 min à 190°C.

Classe de MS-GS :

Les fondants au chocolat (Europe).



Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 œufs
- 150 g de beurre
- 110 g de sucre glace
- 200 g de chocolat noir (60% à 80% de cacao)
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffez le four à 190°C (170°C pour les fours à chaleur tournante).
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. (Utilisez une petite casserole avec quelques centimètres d'eau et un grand bol résistant à la chaleur pour le chocolat et le beurre.)
3. Batte les œufs et incorporez le sucre glace et l'extrait de vanille. Ajoutez ensuite la farine avant d'ajouter le chocolat fondu et le beurre. Mélanger jusqu'à épaississement.
4. Vous pouvez utiliser de petits pots individuels ou un moule à gâteau beurré, pour en faire un seul gâteau. Cuire au four de 12 à 15 minutes. Laissez-le tout refroidir et le tour est joué !