

Décembre 2025

# Du côté des saveurs



Le petit journal des cuisines du collège

**Le petit journal des cuisines vous informe des événements passés et/ou futurs de votre cantine.**

La labellisation Ecocert "En cuisine" valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains.

**Le 17 Novembre, après une journée d'audit, les cuisines ont obtenu la plus haute récompense, soit les 3 carottes.**

L'obtention de ces 3 carottes n'est pas qu'un simple label, c'est le résultat d'un travail acharné et d'un grand investissement de la part de toute l'équipe de cuisine.



**NEW**



Pour rester dans cette démarche d'écoresponsabilité, les élèves sont désormais invités à se servir seul le plat chaud. Cette nouvelle pratique devrait permettre de limiter le gaspillage alimentaire.

**L'objectif étant de ne pas dépasser 30g par élève.**

## Recette du chef

Cette recette vous est proposée par Mme TADRIST, principale adjointe.

### LES KNIPFEL À LA VANILLE :

#### INGÉDIENTS

270G SUCRE GLACE

300G DE FARINE (POUR UNE VERSION SANS GLUTEN, POSSIBILITÉ D'UTILISER DE LA FARINE DE RIZ)

100G DE POUDRE D'AMANDES

225G DE BEURRE DEMI-SEL

3 JAUNES D'OEUF (AVEC LES BLANCS JE FAIS DES FINANCIERS)

LES GRAINS D'UNE GOUSSE DE VANILLE

MÉLANGER DANS UN MIXER OU SALADIER : LA FARINE, LA POUDRE D'AMANDES, LE BEURRE FROID COUPÉ EN MORCEAUX, 120G DE SUCRE GLACE, ET LES JAUNES D'OEUF. AJOUTER LES GRAINS DE LA GOUSSE DE VANILLE.

PÉTRIR JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE. ROULER LA PÂTE EN BOULE, LA FILMER AVEC DU FIL ALIMENTAIRE ET LA LAISSER REPOSER 30MN AU FRIGO.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° ET CHEMISER DES PLAQUES AVEC DU PAPIER SULFURISÉ. PRENDRE DES BOUTS DE PÂTE ET FORMER DES DEMI-LUNES AVEC LES DOIGTS, PUIS LES POSER SUR LES PLAQUES.

CUISSON 8MN À 180°.

PASSER DÉLICATEMENT LES DEMI-LUNES ENCORE CHAUDES DANS UNE ASSIETTE CREUSE CONTENANT LE RESTE DE SUCRE GLACE.

RÉGALEZ-VOUS!



**BELLES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE**