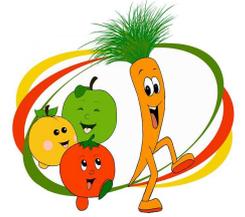




Côté saveurs !

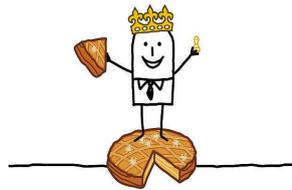


Le petit journal de la cuisine
du collège.

Agenda :

Ce qui s'est déjà passé...

- ✓ A peine de retour des vacances de Noël et de ses diverses festivités, les élèves ont pu déguster la traditionnelle galette des rois. C'est un moment que les élèves attendent toujours avec impatience !



- ✓ L'opération Petit déjeuner a été appréciée cette année encore par les élèves de 6ème. A la différence de l'année passée, des parents ont partagé ce moment.

• A découvrir prochainement...

Un projet « De la ferme à l'assiette » est en cours de réflexion... L'idée serait de faire venir des producteurs à la rencontre des élèves. Leurs produits seraient mis en valeur et servis le jour même à la cantine.

Nouveautés

Désormais tous les œufs utilisés en cuisine, sont livrés par la Ferme du Pâtis à Taupont (56)

La recette du chef :

Mickaëla Rio, notre agent d'accueil, vous propose sa recette de :

Sablé aux pommes et caramel beurre salé

Pour le sablé :

60g de beurre fondu, 1jaune d'œuf, 100g de farine, 60g de sucre, 1càc de levure chimique, zestes de citron.

Pour le caramel :

200g de sucre, 10cl d'eau, 2càs de crème liquide, 50g de beurre salé.

5 pommes et 100g de beurre

Mélangez tous les ingrédients du sablé, dans l'ordre, dans un saladier.

Préchauffez votre four 200°. Beurrez, farinez un moule à tarte et étaler la pâte à la main. Cuire 10 à 20 min. Dès que la pâte est dorée, sortez la du four, démoulez et coupez la en parts tout de suite. Réservez.

Lavez les pommes, ôtez le trognon et coupez-les en lamelles. Faites fondre le beurre et jetez-y les lamelles de pommes. Laissez-les fondre et dorer.

Vérifiez la cuisson des pommes : plantez un couteau dedans, si il ne colle pas, c'est qu'elles sont cuites. Préparez le caramel : faites fondre le sucre et l'eau, dès qu'il prend, hors du feu, ajoutez la crème liquide (attention aux projections). Puis ajoutez le beurre salé en parcelles et remuez. Laissez-le tiédir.

Badigeonnez allégrement la pâte sablée de caramel salé. Puis installez les pommes en forme de rosace en commençant par l'extérieur.

BON APPÉTIT !!

