

TITRE DE LA RECETTE : SCHOKOKÜSS

Le pays en Europe :



Le drapeau :



Une photo ou un dessin de la recette :



Les ingrédients (pour 6 demi-sphères)

- 80 g de chocolat noir à 55% de cacao
- 2 blancs d'œufs
- 110 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 6 gaufrettes rondes

La recette

1. Faites fondre le chocolat et mélangez-le pour le rendre bien lisse et homogène.
2. Badigeonnez des moules en silicone d'une première fine couche de chocolat à l'aide d'un pinceau. Laissez durcir au réfrigérateur pendant 10 min.
3. Repasser une seconde couche de chocolat. Laissez durcir au réfrigérateur.
4. Versez le sucre en poudre et l'eau dans une petite casserole. Portez le mélange à ébullition.
5. Montez les blancs d'œufs en neige et lorsqu'ils commencent à prendre, versez le sirop bouillant en un mince filet sur les blancs tout doucement. Continuez de battre pendant encore 2-3 min, jusqu'à ce que la meringue devienne bien lisse et brillante.
6. Répartissez la meringue dans les moules lissez le dessus à l'aide d'une spatule.
7. Déposez une gaufrette par-dessus la meringue puis laissez reposer pendant 3h au réfrigérateur.
8. Démoulez les petits dômes délicatement sur une assiette et dégustez !

Les mots dans la langue :

Miam miam =
Lecker !

C'est délicieux =
das ist köstlich

Bon appétit =
Guten Appetit

TITRE DE LA RECETTE:

SPECULOOS BELGE

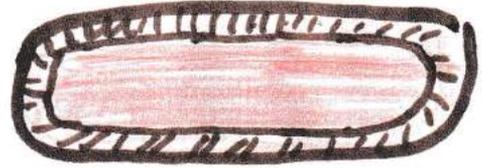
Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses):

- 250 gr de farine
- 150 gr de Cassonade de candi
- 75 gr de beurre
- 20ml d'eau - 1 pincée de sel

- 1 cà café d'épices à Speculoos.
- 1/2 cà café d'extrait de vanille.
- 1/4 de cà Soupe de bicarbonate de soude.

Recette: Dans un bol, préparez la pâte à biscuits en battant ensemble la Cassonade, le beurre à température ambiante, la vanille, le sel et l'épice à speculoos. Le mélange doit être crémeux.
- Ajoutez ensuite l'eau, la farine et le bicarbonate de soude. Continuez à mélanger que la pâte devienne épaisse. Couvrir le bol d'un film alimentaire et laissez reposer au frigo durant au moins 1 heure.
Faites cuire les biscuits speculoos à l'aide d'emporte-pièces ou dans des moules. Faites cuire 10 à 15 minutes sur du papier sulfurisé dans un four préchauffé à 180°.
Dégustez lorsqu'ils ont bien refroidi.

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est ~~bon~~ délicieux! J'adore!)

Smakelijk
eten!!

Het is
heerlijk!

Ik
iefde!!

TITRE DE LA RECETTE:

le gaspacho

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:

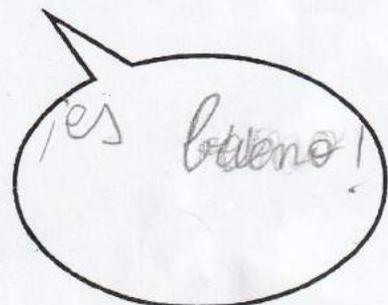
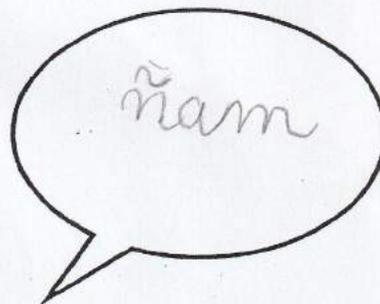
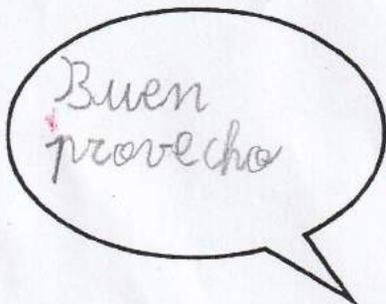


Les ingrédients (la liste des courses):

pour 6 personnes: 9 tomates mûres, 1 concombre, 1 poivron rouge, 1 oignon, 1 gousse d'ail, pain de mie, huile d'olive, 3 poivre, piment, sel, basilic

Recette: Etape 1: Mixer tomates, concombre, poivrons, oignon, et ail. Etape 2: Ajouter le pain de mie mixer. Etape 3: assaisonner: sel poivre et huile. Etape 4: mettre au frais 2 heures. Etape 5: verser la soupe dans des verres et parsemer de basilic.

Les mots dans la langue (bon appétit! miam! C'est bon!)



TITRE DE LA RECETTE: Montecaos

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses): Pour 20 petits gâteaux

250 g de farine blanche

125 g de sucre (100g de sucre blanc et 25g de sucre roux)

125 g d'huile d'arachide (ou tournesol) - de la cannelle en poudre.

Recette:

1) Préchauffer le four à 180°C.

2) Mélanger la farine, le sucre puis ajouter l'huile.

3) Faire des boules de pâte de la taille d'une coquille saint-Jacques et les disposer sur une feuille de papier cuisson.

4) Enfourner à 180°C pendant environ 5 mn jusqu'à ce que le dessus craquelle.

5) Baisser le four à 150°C et poursuivre la cuisson pendant 10 mn.

6) Faire refroidir les gâteaux sur une grille et les saupoudrer de cannelle.

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est bon!)

Buen provecho

Es muy bueno

Es delicioso

LA CREME CATALANE

L'ESPAGNE



Les ingrédients :

1/2 litre de lait demi-écrémé ou entier

5 jaunes d'œufs

70 g de sucre

20 g de fécule de maïs

du sucre pour caraméliser le dessus

1 bâton de cannelle

le zeste d'un demi-citron

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

La recette :

1. Portez le lait à ébullition avec le sucre au fond
2. Prélevez le zeste du citron et faites-le infuser dans le lait chaud avec la cannelle et le sucre vanillé pendant 10 minutes hors du feu en couvrant
3. Séparer les blancs des jaunes, et délayez la maïzena dans les jaunes (les blancs ne servent pas dans cette recette)
4. Versez le lait chaud sur les jaunes, puis remettez le tout sur le feu à épaissir en remuant sans cesse avec une spatule
5. Lorsque la consistance est celle d'une crème, versez la crème dans des ramequins individuels
6. Réservez-la au frigo
7. Avant de servir, saupoudrez d'une fine couche de sucre et caramélisez avec un chalumeau de cuisine

Les mots dans la langue

Buen
provecho !

Bon appétit !



Es
delicioso !

C'est délicieux !

Qué
rico !

Miam miam !

TITRE DE LA RECETTE: Montecao de mañena et lucia,

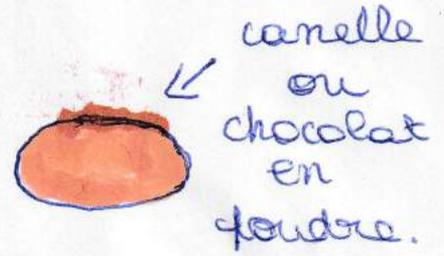
Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses):

- > Farine de blé
- > Huile d'arachide
- > Sucre en poudre
- > Canelle en poudre, chocolat en poudre.

Recette: Recette des Montecao.

Dans un saladier, verser la farine et le sucre, puis incorporer progressivement l'huile en mélangeant à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène mais restant assez friable. Prélever une petite quantité de pâte de la taille d'une balle de ping-pong, puis la presser dans la main de manière à la rendre bien compacte. La rouler ensuite entre les paumes. Disposer les morceaux de pâte sur une plaque allant au four garnie d'une feuille de papier sulfurisé, puis enfourner à 160°C (Th 5-6) pendant 20 minutes. Les Montecao sont cuits dès qu'ils se craquellent. A la sortie du four, les saupoudrer de canelles.

Les mots dans la langue (bon appétit! miam! C'est bon!)

Buen provecho!
mami!

Es bueno!

Postres!
des desserts

TITRE DE LA RECETTE: Pain à la tomate - Pan con tomate - Pa amb tomàquet

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



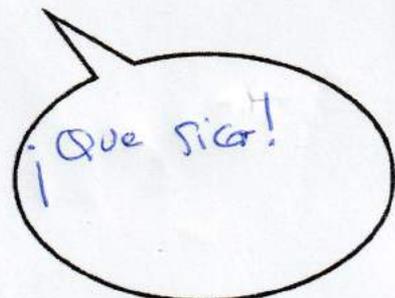
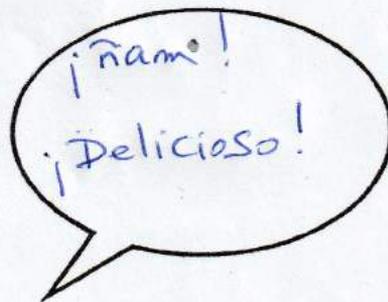
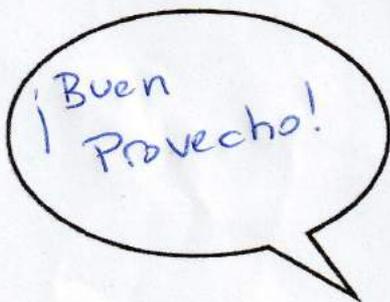
Les ingrédients (la liste des courses):

- pain
- tomate mûre
- huile d'olive
- sel
- gousse d'ail (optionnel)

Recette:

- Griller des tranches de pain
- couper une gousse d'ail en deux, la frotter sur une tranche
- laver la tomate et couper la en deux
- frotter la également sur le pain
- Ajouter un filet d'huile et une pincée de sel
- Manger avec ou sans accompagnement (charcuterie)

Les mots dans la langue (bon appétit! miam! C'est bon!)

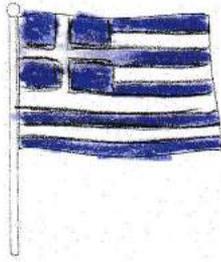


TITRE DE LA RECETTE: TZATZIKI

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses):

- 2 pots de yaourt grec
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1 bouquet d'aneth frais
- du poivre

- du sel
- 1 filet d'huile d'olive extra vierge
- 1 concombre

Ustensiles: 1 saladier - 1 couteau -
1 presse-ail. 1 hachoir/mixeur.

Recette:

- Dans un saladier, verser les 2 pots de yaourt grec.
- Couper le concombre en petits dés de 2 à 3 mm et incorporer-les aux yaourts.
- Presser les gousses d'ail et ajouter-les au mélange.
- Saler et poivrer à votre convenance.
- Hacher l'aneth frais
- Incorporer l'aneth dans le saladier.
- Ajouter de l'huile d'olive (selon votre goût).
- Laisser reposer 1 à 2 heures avant de servir. (peut se servir sur des toasts ou des blinis).

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est bon!)

καλή όρεξη

Χμμμ

Είναι καλό

TITRE DE LA RECETTE : MUSTACCIOLI

Le pays en Europe : ITALIE



Le drapeau :



Une photo de la recette :



Les ingrédients (la liste des courses) :

500 grammes de farine 00 - 150 grammes de farine d'amande ou d'amandes moulues
280 grammes de sucre cristallisé - 50 grammes de cacao en poudre non sucré
100 gr d'eau - 80/100 grammes de jus d'orange - zeste râpé d'une grosse orange
2 cuillères à café de pisto prêt à l'emploi pour les desserts - 1 cuillère à café de levure chimique
1 belle pincée de sel - 400 grammes de chocolat noir 70%

Recettes :

Tout d'abord, préparez la pâte en mélangeant ensemble farine, amandes, sucre, cacao, levure, pisto, sel, zeste d'orange finement râpé. Ajouter l'eau et enfin le jus d'orange petit à petit en commençant à mélanger à la cuillère. La pâte ne doit pas être molle. vous devrez compacter une balle avec vos mains.

Filmer et laisser reposer 30 à 40 minutes. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie.

Reprendre la pâte, la diviser en deux. Étaler un rectangle sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur d'environ 8 mm.

Avec le couteau enlever les bords, diviser en bandes d'environ 6 cm de large et trancher les losanges avec les côtés légèrement obliques en laissant une longueur d'environ 7 cm :

Disposez progressivement sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Cuire dans un four statique très chaud, dans la partie centrale du four pendant environ 12 minutes à 180° elles ne doivent pas être dorées, mais encore moelleuses au toucher ! Sortir du four et laisser refroidir !

Pendant ce temps, avec deux couteaux, retournez le chocolat fondu et mélangez de manière à couper le chocolat ! Lorsque les mustaccioli sont bien froids, nappez-les de chocolat.

Les mots dans la langue (ex : bon appétit! hummm! C'est bon!) :

Buon appetito !

*È molto
Buono !*

*Mi piace
tanto !*

PIZZA

ITALIE



Les ingrédients : (pour 2 pizzas)

Pâte:

- 500 g de farine
- 42 g de levure boulangère
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de sel
- 1 verre d'eau tiède

Garniture:

- 2 pots de sauce tomate
- champignons
- olives noires
- fromage râpé

La recette :

- Mettre la farine dans un saladier ainsi que le sel ;
- Délayer la levure dans l'eau tiède puis rajouter à la farine, ajouter l'huile ;
- Pétrir la pâte puis former une boule
- Laisser poser 2 heures
- Diviser la pâte en 2, l'étaler puis la garnir
- Cuire au four 30 minutes à 180°.

Les mots dans la langue



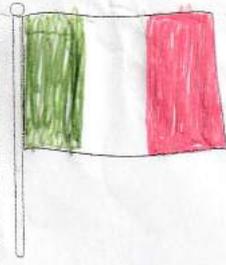
TITRE DE LA RECETTE:

TIRAMISU AU NUTELLA

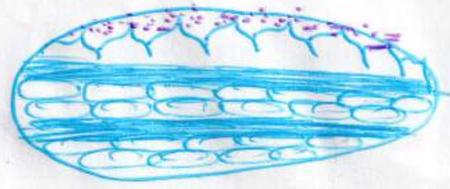
Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses):

des œufs, du sucre, du mascarpone, du nutella, des boudoirs, du café,
le chocolat en poudre, du lait,

Recette: Séparer le blanc des jaunes, Battre le jaune avec le sucre, dans un bol faire fondre le nutella avec 2 cuillères à soupe de lait le mélanger au mascarpone une fois bien mélanger rajouter le jaune d'œuf battu dans le sucre. Bien mélanger. A part prendre le blanc d'œuf et le monter en neige ensuite et incorporer doucement à la préparation à l'aide d'une maryse. Ensuite prendre les boudoirs les tremper dans le café et ajouter par dessus cette préparation et ainsi de suite jusqu'en haut du plat et finir par saupoudrer de chocolat en poudre et laisser reposer 2h au frigo.

Les mots dans la langue (bon appétit! miam! C'est bon!)

bon
appétit

Yum

Va bene

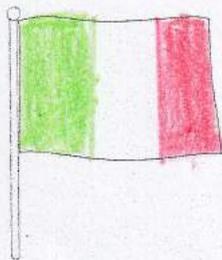
TITRE DE LA RECETTE:

GATEAU ITALIEN 12 CUVILLERES

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses):

- 3 œufs

- 12 CS de sucre + 1 pincée de sel

- 12 CS d'huile végétale

- 12 CS de lait

- 7 reste de citron

- jus d'1 demi citron

- 12 CS de farine

- 1 CS de levure chimique

- sucre glace

Recette:

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et la pincée de sel à l'aide d'un fouet électrique ou batteur. Ajouter le lait et l'huile et battre à nouveau. Le mélange ajouter le reste et le jus de citron, mélanger. Tamiser la farine et la levure dans le saladier puis mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Beurrer un plat, verser la pâte et faire cuire au four à 180°C pendant 30 à 35 minutes.

Juste avant la dégustation, rajouter le sucre-glace sur le gâteau.

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est bon!)

Buon
Appetito

è delizioso

è uno delizioso

TITRE DE LA RECETTE : TINGINYS (« PARESSEUX »)

Le pays en Europe :



Le drapeau :



Une photo ou un dessin de la recette :



Les ingrédients

- 400 g soit deux paquets de petit beurre
- 400 g de lait concentré non sucré
- 100 à 150 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 2 cs de cacao
- 2 cs de café

La recette

1. Versez le lait concentré et le sucre dans une casserole et réchauffez-le à feu doux. Pendant ce temps, concassez grossièrement les biscuits.
2. Intégrez dans le lait chaud le beurre, le chocolat noir, le cacao et le café. Mélangez le tout et chauffez ce mélange jusqu'à ce qu'il épaississe.
3. Versez le mélange sur les morceaux de biscuit dans un moule, mélangez bien et mettez le gâteau au frigo jusqu'à ce qu'il durcisse.

Les mots dans la langue :

Miam miam =
Niam niam !

C'est délicieux =
tai yra skanu

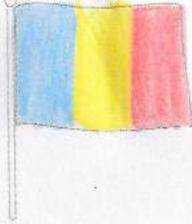
Bon appétit =
mėgaukis savo
maistu

TITRE DE LA RECETTE *Scoveersi / SCOVERGI*

Le pays dans le monde:



Le drapeau:



Les ingrédients (la liste des courses):

1 kg FĂINĂ (~~FARINĂ~~ FARINE) 1/2 linguriță SARE (cuillère à café SEL)
 500 ml LAPTE (LAIT) 2 lingurițe ZAHAR (cuillère à café SUCRE)
 500 ml APĂ (EAU) 1 cub PROYNIÉ (25g LEUURE DE BOUANGERIE)
 3 cuillères à soupe ULEI (HUILE)

Recette:

Mettez la farine dans un bol. Séparément mélangez le lait avec de l'eau (à la température tiède). La levure avec du sucre est mélangée séparément et renversée dans le mélange d'eau et de lait. Après malaxé tout ça, ajoutez l'huile. Couvrez avec un film alimentaire et laissez lever une heure.

Partez chauffer l'huile dans une poêle et prenez des morceaux de pâte, étalez-les et faites-les frire. Vous pouvez les manger comme ça ou avec de la confiture.

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est bon!)

POFTA BUNA!

¡AMÍ, ESTE DELICIOSO!!!

SĂRUT-MAMA PENTRU MASĂ!

LA MASĂ!!
 HAIȘETI LA MASĂ!

SARAY SARMASI

TURQUIE



Les ingrédients :

Noix de coco, crème pâtissière, cacao, lait froid, sucre, semoule, farine, beurre, vanille, framboise

La recette :

- + Préparation de la crème au chocolat : dans une casserole, verser le sucre et la farine ; délayer avec un fouet en ajoutant le lait. Faire chauffer en ajoutant le chocolat ; mélanger jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajouter le beurre et mélanger.
- Recouvrir une plaque de cuisson de film alimentaire et ajouter de la noix de coco sur toute la surface. Verser la crème et laisser reposer.
- + Préparation de la crème Santi : dans un saladier, préparer la crème fouettée puis la répartir sur la plaque. Laisser 1h30 au frigo, découper des parts et les rouler.

Les mots dans la langue

Afiyet olsun!

Bon appétit !



çok lezzetli !

C'est délicieux !

Leziz !

Miam miam !

ZEYTIN YAGLI YAPRAK SARMASI

TURQUIE



Les ingrédients :

Feuilles de vigne, riz, boulgour, oignons, huile d'olive, sel, menthe puccinée, tomate, persil, poivre noir, flocons, sel, curcuma.

La recette :

- Rincer les feuilles de vigne (en saumure)
- Pour la farce, mettre tous les ingrédients dans un récipient et mélanger à la main
- Placer la feuille de vigne bien à plat et déposer un peu de farce au centre
- Rabattre la feuille de chaque côté puis Rouler du bas vers le haut en serrant bien.

Les mots dans la langue

Afiyet olsun!

Bon appétit !

çok lezzetli !

C'est délicieux !

Leziz !

Miam miam !



Böğlayan Pasta

TITRE DE LA RECETTE

Gâteau qui pleure.

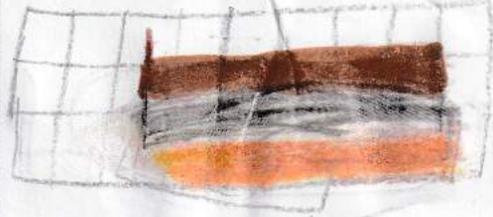
Le pays dans le monde:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



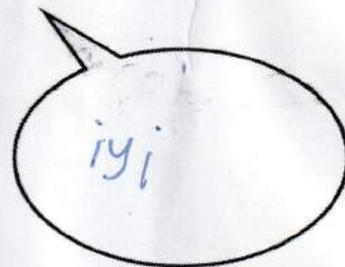
Les ingrédients (la liste des courses):

4 œufs. Je viens d'ajouter 1 blanc d'œuf, j'alliser
1gr dans le mélange, de pudding, pour qu'il ne soit pas
gaspillé, j'ai ajouté le blanc d'œuf à 4 tutunurtas.

Recette:

Tu peux faire) 1 tasse de sucre granulé
un demi verre de lait, 1,5 tasse de farine
1 levure chimique. 1 vanille. Humidifier le gâteau;
1,5 tasse de lait. Pour le Pouding; 1 litre de lait
1 jaune d'œuf. 3 cuillères à soupe de farine. 2 cuillères
à soupe d'amidon. 1 verre de sucre. 1 cuillère à soupe
d'amidon. 1 verre de sucre. 1 cuillère à soupe de beurre. Sur
2 Vanille; j'ai utilisé de la sauce chocolat instantanée.

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est bon!)



Pour une dizaine de bretzels

- 500 g de farine
- 20 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 20 g de levure boulangère (1/2 cube)
- Gros sel

Pour le bain de saumure :

- 110 gr de bicarbonate de soude pour 3 l d'eau.

Faire dissoudre la levure dans le lait et l'eau. Verser-y la farine, le beurre en morceaux, le sel et le lait. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrir la pâte avec un linge propre et laisser reposer dans un endroit chaud (entre 25°C et 30°C) pendant 1^h30. Diviser ensuite la pâte en 10 pâtons. Façonner les bretzels. Faire bouillir le bain de saumure et y plonger les bretzels environ 30 s puis disposer les bretzels sur une plaque de cuisson. Entailler la partie basse avec un couteau et parsemer de fleur de sel. Enfourner dans un four préchauffé à 220°C pour 15 minutes.

BON

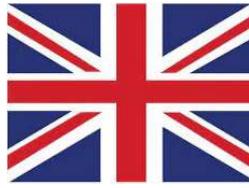
APPETIT !!!

TITRE DE LA RECETTE: the cucumber sandwich

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



The ingredients:

White bread
Butter
Cucumber

Les ingrédients:

tranches de pain de mie
beurre
concombre

Recipe:

1. Take 2 squares of white bread without the crust. Butter it slightly.
2. Take the cucumber and peel it. Cut it in very thin slices. Put the cucumber on the buttered bread and put the 2nd slice of white bread on top.
3. Cut it diagonally into 4 triangles. Serve it with a cup of tea.

Other version: you can also make cress and egg sandwiches. Make a hard boiled egg. Chop it roughly. Add the cress on top.

Recette:

1. Prendre 2 tranches de pain de mie sans la croûte. Les beurrer légèrement.
2. Eplucher le concombre et le couper en rondelles très fines. Placer le concombre sur le pain beurré et mettre la 2ème tranche de pain par dessus.
3. Couper en diagonal pour faire 4 triangles. A servir avec une tasse de thé.

Autre version: un sandwich d'oeuf et cresson. Faire cuire un oeuf dur. Le couper grossièrement. Ajouter le cresson par dessus.

Les mots dans la langue

Enjoy your meal!

Yumm, it is delicious!

I like it!

CARROT CAKE

LE ROYAUME UNI



Les ingrédients :

200 g de carottes	140 g de farine
140 g de sucre roux	5 g de levure chimique
80 g d'huile	40 g de cerneaux de noix
2 œufs	1 c. à café de cannelle en poudre
100 g de cream cheese (type Philadelphia) et 1 c. à soupe de sucre glace	

La recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre.

Incorporer la cannelle et l'huile. Mélanger.

Ajouter la farine et la levure . Mélanger.

Râper les carottes au dessus du saladier et ajouter les noix concassées. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

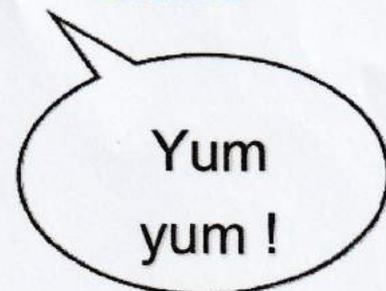
Verser la préparation dans un moule.

Enfourner 35 à 40 minutes selon votre four à 180°. Vérifier la cuisson.

Pour le nappage : mélanger la cream cheese et le sucre glace.

Napper le gâteau une fois refroidit.

Les mots dans la langue

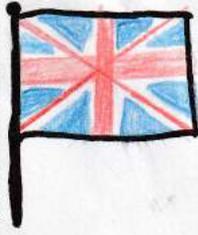


TITRE DE LA RECETTE

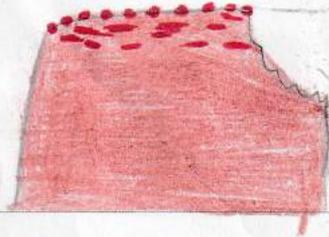
Le pays dans le monde:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Carotte
Cake

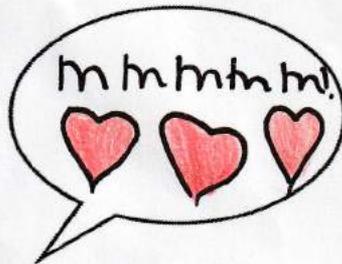
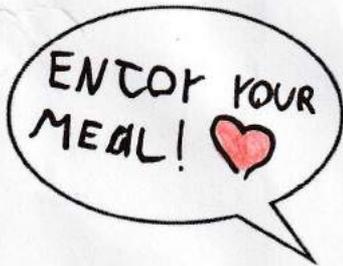
Les ingrédients (la liste des courses):

farine, sucre, canelle, noisette,
 noix, carottes, gingembre, écorce d'orange
 œufs, yaourt et si on veut:
 beurre, vanille, levure, résins secs
 sucre

Recette:

Prendre 2 saladiers. Mettre le four à préchauffer à 175°C.
 Dans le premier, mélanger tous les ingrédients secs (farine, noix, épices, sucre, poudre à lever).
 Dans le second, mélanger tous les ingrédients humides (œufs, beurre fondu, carottes rapées).
 Mélanger ensemble les 2 préparations. (+ résins, noisettes...)
 Verser dans un moule, beurre + farine ou avec du papier sulfurisé. Mettre au four pour 35 minutes ±.
 Vous le déguster tiède ou froid, avec ou sans crème.

Les mots dans la langue (ex: bon appétit! hummm! C'est bon!)



TITRE DE LA RECETTE: **POUDIGUE**

Le pudding

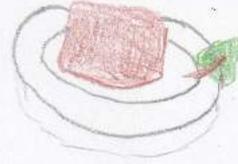
Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo ou un dessin de la recette:



Les ingrédients (la liste des courses):

300 g de pain rassis - 1 L de lait - 2 pommes - 230 g de cassonade
90 g de raisins secs - 60 g de fruits confits - 30 g de noix - 4 oeufs -
1 sachet de sucre vanillé - 1 c. à s. de rhum brun

Recette:

On met de l'eau avec les raisins secs, petits pain rassis, mélan-
gée, laissez reposer 30 minutes, mélanger et écraser, éplucher les
pommes, couper les carottes, couper les morceaux, mélanger
les pommes avec les raisins et les pain, casser les oeufs, on
ajoute la cassonade avec les oeuf, on ajoute les oeufs et la cassonade
avec la recette président et mélanger, répartir dans un moule,
mettre le four à 180°C, 50 min à 1h, mettre au frigo

Les mots dans la langue (bon appétit! miam! C'est bon!)

*Enjoy your
meal!*

yumm

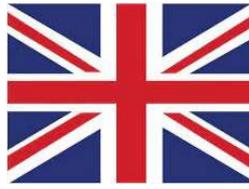
*Its delicious
!*

TITRE DE LA RECETTE: Hot Cross Buns

Le pays en Europe:



Le drapeau:



Une photo de la recette:



It's
delicious!

The ingredients:

450g flour
50g caster sugar
1 sachet of yeast
200ml warm milk
1 egg beaten
50g melted butter

Spices:

1tsp cinnamon, 1/2tsp mixed spices, 1/4tsp nutmeg.
100g dried fruits or chocolate chips
A pastry pencil white

Les ingrédients:

450g de farine
50 de sucre semoule
1 sachet de levure chimique
200ml lait tiède
1 oeuf battu
50g beurre doux ramoli

épices:

1càs canelle, 1/2 càs mélange d'épice, 1/4càs muscade
100g de fruits secs ou pépites de chocolat
un crayon pâtissier blanc

Recipe:

1. Weigh the flour, sugar, yeast, chocolate chips and spices into a mixed bowl.

2. Measure the butter and melt it in the microwave. Measure the milk into a jug and heat that gently. Neither need to be too hot.

3. Make a well in the middle of the flour and add the egg into the centre. Mix it a little before adding the butter, milk and 50ml of warm water.

4. Mix everything together until you have a soft dough. Knead the dough with your mixer or by hand on a lightly floured work surface until it becomes smooth and springy.

5. Pop it in a clean bowl. Cover it and leave it in a warm place until it has roughly doubled in size (+/-1h)

6. Once the dough has risen, tip it onto a lightly floured surface. Divide into 12 even amounts then roll them into balls. Put them on a baking tray lined with baking paper. Leave a little room between them as they will expand. Cover them loosely and leave them to rise +/-20min.

7. Preheat the oven to 170°C fan.

Bake for 18-20min until the buns are golden. Take them out the oven and while they are still warm, melt the sugar with 1 tsp water in a small pan and brush it over the buns to give them a nice glaze. Draw a cross on top with the food pen.

Recette:

1. Mesurer la farine, le sucre, la levure, les pépites de chocolat et les épices. Tout mettre dans un grand bol.

2. Mesurer le beurre et le faire fondre au micro-ondes. Mesurer le lait et le réchauffer doucement. Ni l'un ni l'autre n'ont besoin d'être trop chaud.

3. Faire un puits au milieu de la farine et ajouter l'oeuf. Mélanger un peu avant d'ajouter le beurre, le lait et 50ml d'eau tiède.

4. Mélanger le tout just'à obtenir une pâte homogène. Pétrir la pâte avec le mixeur ou à la main sur un plan de travail fariné jusque'à obtenir une pâte lisse et élastique.

5. Transvaser la pâte dans un bol propre, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que a pâte double sa taille (+/- 1h)

6. Une fois que la pâte a monté, la mettre sur un plan de travail fariné. Diviser en 12 morceaux de même taille et faire des boules. Les mettre sur un plateau avec du papier cuisson. Laisser un peu d'espace entre chaque boule car elles vont encore gonfler. Couvrir et laisser lever +/- 20min.

7. Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

Cuire pendant 18-20min just'à ce que les buns soient dorés. Les sortir du four tant qu'ils sont chauds. Faire fondre dans une petite casserole le sucre avec 1càs d'eau et badigeonner sur les buns pour les rendre brillants. Dessiner une croix sur le dessus avec le crayon alimentaire.

Enjoy
your tea!

buon appetito

Enjoy your meal

Buen apetito

Kali Orexi

Guten Appetit

Bon appétit

bom appetite

Smakelijk eten

Pofta buna

Afiyet olsun

Smaczneho

Toutes les classes se sont impliquées pleinement et avec gourmandise



Les élèves de cycle 3 ont travaillé sur l'étymologie des mots.





Les élèves de cycle 3 ont aussi réalisé des exposés sur les pays d'Europe.



Les desserts des cycle 2.

Puis la dégustation !



