

DECEMBRE 2021

Les dernières nouvelles

Nous revoilà les enfants, la joyeuse équipe de restauration !!

Nous vous souhaitons bien entendu un bon retour des vacances de la Toussaint en espérant que vous avez pris des forces pour la fin d'année !!!

En attendant, enfants et parents voici nos autres idées de recettes pour déguster de véritables goûters maisons !!!

Bonne pâtisserie à vous !!!

Et bonnes fêtes de fin d'années

A consommer sans modération et à conserver dans une boîte hermétique

Dans le prolongement des actions déjà menées dans les écoles, les accueils de loisirs adoptent la "charte du goûter".

Cette charte répond aux engagements de la Direction Scolaire et Péricolaire en matière d'environnement, tels qu'ils sont explicités dans le Projet Educatif.

Pour améliorer l'équilibre alimentaire et sensibiliser les enfants à la réduction des déchets plastiques, la charte établie spécifie que :

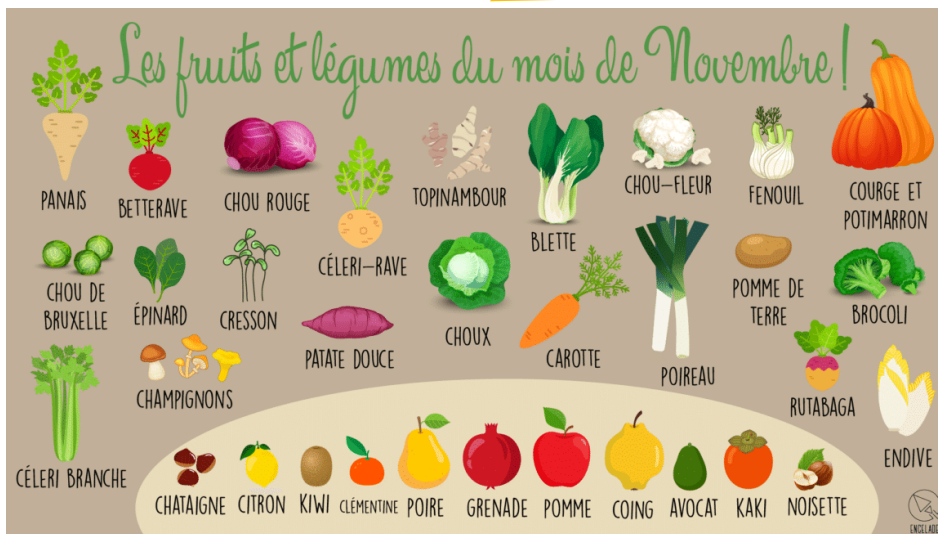
- Je choisis des fruits, des légumes ou des gâteaux faits maison pour mon goûter.
- J'apporte mon goûter dans une boîte réutilisable.
- J'apporte une gourde ou un gobelet pour boire.

Nous comptons sur vous tous !



FRUITS ET LEGUMES

« MANGER 5 FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR »



CHOCOLAT
RECETTE DU MOIS

**MUFFINS
M&M'S COCO**

VOS CLASSIQUES !
RECETTE DU MOIS

**BRAEDELE
ALSACIEN**

SALÉS
RECETTE DU MOIS

**MUFFIN EPINARDS
MOZZARELLA**



CAKE ULTRA MOELLEUX RICOTTA ET CHOCOLAT PRALINÉ



INGREDIENTS :

200 GR DE CHOCOLAT POULAIN

3 ŒUFS ENTIERS

250 GR RICOTTA

2 SACHETS SUCRE VANILLE

120 GR FARINE 50 GR SUCRE ROUX

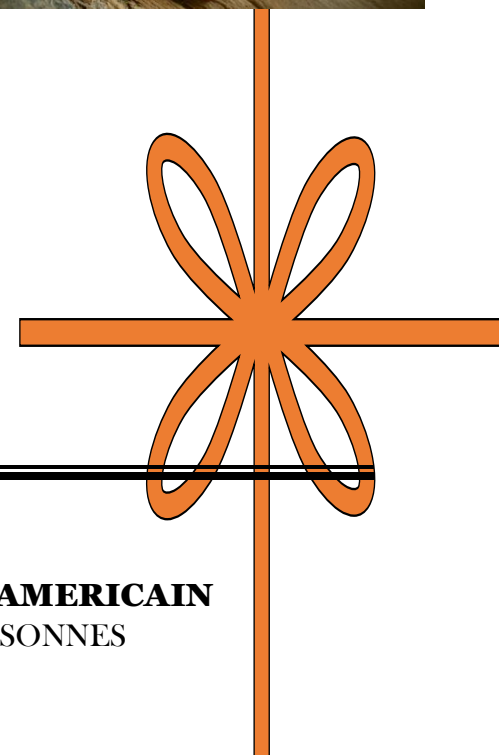
15 CL DE CREME LIQUIDE

1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

1 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° C. BEURRER ET FARINER UN MOULE À CAKE

2 FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AVEC LA CRÈME LIQUIDE AU BAIN-MARIE. MÉLANGER POUR LISSER LE CHOCOLAT. DANS UNE TERRINE, MÉLANGER LES ŒUFS ENTIERS AVEC LES SUCRES. AJOUTER LA RICOTTA, LA FARINE ET LA LEVURE PUIS LE CHOCOLAT FONDU

3 VERSER LA PRÉPARATION DANS LE MOULE, GLISSER À FOUR MOYEN PENDANT 30 MN ENVIRON. DÉMOULER À LA SORTIE DU FOUR. PLACER LE CAKE SUR UNE GRILLE ET LAISSER REFROIDIR. SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE



MUFFINS M&M'S COCO

INGREDIENTS :

8 CL DE LAIT DE COCO - 8 CL HUILE

1 SACHET M&M'S

75 GR SUCRE BLANC - 180 GR FARINE

1/2 SACHET LEVURE CHIMIQUE

2 ŒUFS - 1 PINCÉE DE SEL

75 GR SUCRE ROUX

1 FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180° C

2 DANS UN SALADIER, MÉLANGER LES SUCRES ET LES ŒUFS. INCORPORER LA FARINE ET LA LEVURE, MÉLANGER DE NOUVEAU. AJOUTER L' HUILE, LE LAIT DE COCO ET UNE PINCÉE DE SEL. MÉLANGER

3 ECRASER LES M&M'S, LES AJOUTER À LA PRÉPARATION

4 REMPLIR LES MOULES JUSQU' AUX 3/4 ET AJOUTER DES ÉCLATS DE M&M'S SUR LE DESSUS

5 ENFOURNER ET CUIRE 25 MN

COOKIES AMERICAIN POUR 6 PERSONNES

INGREDIENTS :

220 GR FARINE - 185GR SUCRE ROUX - 15 GR SUCRE BLANC - 1 ŒUF - 115 GR BEURRE MOU - 1/2 CAC DE LEVURE CHIMIQUE - 1/2 CAC BICARBONATE - 1 CAC DE VANILLE EN POUDRE - 1 PINCÉE DE SEL - 100 GR DE CHOCOLAT BLANC - 100 GR DE CHOCOLAT AU LAIT - 100 GR DE NOIX

PRÉPARATION :

1 PRÉCHAUFFER VOTRE FOUR À 140° C. SORTEZ LA GRILLE

2 MÉLANGEZ LE BEURRE MOU AVEC LES SUCRES ET L' ŒUF, JUSQU' À UNE PÂTE SOUPLE ET HOMOGENE

3 A PART, MÉLANGEZ LA FARINE, LA LEVURE, LE BIACRBNATE, LA PINCÉE DE SEL ET LA VANILLE

4 AJOUTEZ CE DERNIER MÉLANGE AU PREMIER. BIEN MÉLANGEZ POUR AVOIR UNE PÂTE ÉPAISSE ET QUI SERA MALLÉABLE À LA MAIN. AJOUTEZ 1/3 DES PÉPITES

6 SUR LA GRILLE DU FOUR DÉJÀ SORTIE, METTEZ DU PAPIER CUISSON

7 FORMEZ DES BOULES DE PÂTES JUSTE LÉGÈREMENT APLATIES ET DISPOSEZ-LES BIEN ESPACÉES LES UNES DES AUTRES

8 RÉPARTISSEZ SUR CHAQUE BOULE LES PÉPITES RESTANTES

9 ENFOURNEZ 15 MN



CAKE AUX AMANDES ET AU YAOURT

INGREDIENTS :

FARINE 150 GR BEURRE 100 GR

AMANDE EN POUDRE 100 GR ŒUFS 2 PIÈCES

YAOURT 1 PIÈCE SUCRE 140 GR

VANILLE SUCRÉE 1 SACHET

LEVURE CHIMIQUE ½ SACHET

AMANDES EFFILÉES



PREPARATION

1 MELANGER LE YAOURT AVEC LES 2 ŒUFS ET LE SUCRE. AJOUTEZ LE BEURRE FONDU. INCORPOREZ LA FARINE MELANGÉE A LA LEVURE CHIMIQUE. AJOUTER ENSUITE LES AMANDES EN POUDRE.

2 BEURRER ET FARINER UN MOULE A CAKE DE TAILLE MOYENNE ET Y VERSER LA PÂTE. PARSEMER D'AMANDES EFFILÉES

3 ENFOURNER A 180° C PENDANT 50MN.

4 QUAND TOUT LE LAIT EST MELANGE, LA PÂTE DOIT ETRE ASSEZ FLUIDE. SI ELLE VOUS PARAÎT EPAISSE, RAJOUTEZ UN PEU DE LAIT. AJOUTEZ ENSUITE LE BEURRE FONDU REFROIDI. MELANGEZ BIEN

5 LAISSEZ TIÉDIR CE CAKE SUR UNE GRILLE AVANT DE LE DÉMOULER.

GÂTEAU AU YAOURT FAMILIAL

INGREDIENTS :

YAOURT 1 PIÈCE ŒUFS 2 PIÈCES SUCRE

HUILE OU BEURRE LEVURE 1 SACHET

PREPARATION

1 VERSEZ LE YAOURT DANS UN SALADIER. AJOUTEZ LES DEUX ŒUFS, PUIS MÉLANGEZ

2 METTEZ DEUX POTS DE SUCRE ET MÉLANGEZ (LE POT DE YAOURT SERT DE VERRE MESUREUR)

3 AJOUTEZ TROIS POTS DE FARINE. MÉLANGEZ

4 AJOUTEZ UN DEMI POT D'HUILE OU 50 GR BEURRE. MÉLANGEZ

5 ET POUR FINIR INCORPOREZ LE SACHET DE LEVURE

6 METTEZ LE TOUT DANS UN MOULE À GÂTEAU 25 MN À 180° C

7 AU TERME DE LA GUISSON, LES RETIRE DU FOUR ET LAISSER REFROIDIR ; REGALEZ VOUS LES ENFANTS !!!



BRAEDELÉ ALSACIEN

INGREDIENTS :

1 JAUNE D'ŒUF – 200 GR DE FARINE – 100 GR DE BEURRE – 100 GR DE SUCRE

PREPARATION :

1 PRECHAUFFER LE FOUR A 180° C

2 BATTEZ LE JAUNE D'ŒUF AVEC LE SUCRE, AJOUTER LE BEURRE PUIS LA FARINE

3 CASSER LES ŒUFS DANS UN AUTRE SALADIER – AJOUTER LE SUCRE – BLANCHIR A L'AIDE D'UN FOUET

4 SUR UN PLAN FARINÉ, ÉTALEZ LA PÂTE AU ROULEAU DE DÉCOUPEZ-LA A L'EMPORTE PIÈCE

5 ENFOURNEZ PENDANT 10 MN , SURVEILLEZ BIEN JUSQU'À CE QU'ILS DEVIENNENT DORÉS

LAISSER REFROIDIR – BONNE DÉGUSTATION





MUFFIN EPINARD MOZZARELLA



INGREDIENTS :

EPINARDS FRAIS 100 GR MOZZARELLA 100 GR

FARINE 130GR

OEUFS 2 PIECES YAOURT NATURE 125 GR

HUILE D'OLIVE 5CL LEVURE CHIMIQUE 1 SACHET

SEL 1 CAC



PREPARATION



« LA GOURMANDISE : SOURCE
INEPUISABLE DU BONHEUR »

1 Ôter les tiges des épinards et laver les feuilles. Faites bouillir une grande casserole d'eau sur feu moyen

2 A l'ébullition, plongez les feuilles d'épinards dans l'eau et faites-les blanchir pendant 5 minutes ; au bout de ce temps, égouttez les feuilles et passez-les sous l'eau froide. Egouttez et hachez-les finement. Hachez également la mozzarella

3 Dans un saladier, battez les œufs avec le yaourt nature et l'huile d'olive. Ajoutez la farine, la levure et le sel ; Mélangez. Incorporez les feuilles d'épinards et la mozzarella. Remuez

4 Remplissez les caissettes à muffin de la pâte. Enfourez 25mn (180°C). A la sortie, laisser tiédir 5mn sur une grille

SERVIR TIEDE OU FROID !!!

ON OubliE pERSONNE !



NUMERO 02



QUATRE -QUARTS A L'AMANDE SANS GLUTEN !



INGREDIENTS :

SUCRE 240 GR
OEUFs 4 PIECES
FECULE DE MAIS 140 GR
BEURRE 200 GR
AMANDE EN POWDRE 125 GR
EXTRAIT DE VANILLE 1 CAC
LEVURE CHIMIQUE 1 SACHET
SEL 1 PINCEE

PREPARATION :

1 PRÉPARER TOUS LES INGRÉDIENTS

2 COUPEZ LE BEURRE MOU EN DÉS ET DISPOSEZ-LE DANS UN BOL. AJOUTEZ LE SUCRE ET FOUETTEZ JUSQU' A CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE

3 AJOUTEZ LES ŒUFS UN A UN TOUT EN CONTINUANT DE FOUETTER. AJOUTER L'EXTRAIT DE VANILLE, LA FÉCULE DE MAIS, LA POWDRE D'AMANDES, LA LEVURE ET LA PINCÉE DE SEL. MÉLANGEZ BIEN JUSQU' A OBTENTION D'UNE PÂTE ONCTUEUSE ET SANS GRUMEAUX

4 VERSEZ LA PÂTE DANS UN MOULE A CAKE LÉGÈREMENT BEURRÉ. ENFOURNEZLE QUATRE-QUART PENDANT 45MN (180° C). VÉRIFIEZ LA CUISSON DU GÂTEAU A L'AIDE D'UNE LAME DE COUTEAU : ELLE DOIT RESSORTIR PROPRE ET SÈCHE. LORSQUE LE GÂTEAU EST CUIT, RETIREZ-LE DU FOUR. FAITES TIÉDIR AVANT DE DÉMOULER PUIS FAITES-LE REFROIDIR SUR UNE GRILLE



PROCHAINE
PARUTION

10 JANVIER
2022

MICHELE

KRISNEN

A BIENTÔT ...