A VOS FOURNEAUX !

HOMEMADE

JANVIER 2024

100% VEGAN

TIRAMISU CAFE

GALETTE DES ROIS

TOASTIE A LA PATATE DOUCE

DIRECTION SCOLAIRE & PERISCOLAIRE

Ville amie des enfants

unicef pour chaque enfant

TIRAMISU CAFÉ

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

250 GR NOIX DE CAJOU NATURE
4 POTS A BICYCLETTE CAFÉ
8 BISCUITS SPÉCULOOS
1 GRANDE TASSE DE CAFÉ
CACAO EN POUDRE

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

VERSEZ LES NOIX DE CAJOU DANS UNE CASSEROLE ET VERSEZ DE L'EAU À HAUTEUR. PORTEZ À ÉBULLITION ET LAISSEZ CUIRE 20 MINUTES. ÉGOUTTEZ ET LAISSEZ COMPLÈTEMENT REFROIDIR. VERSE-LES DANS UN MIXEUR ET AJOUTEZ LES POTS A BICYCLETTE CAFÉ. MIXEZ JUSQU'À PARFAITE HOMOGÉNÉITÉ.

VERSEZ UN FOND DE CRÈME DANS 4 VERRES. SAUPOUDREZ D'UN PEU DE CACAO ET AJOUTEZ UN SPÉCULOOS TREMPÉ DANS LE CAFÉ. RECOUVREZ DE CRÈME. SAUPOUDREZ DE NOUVEAU AVEC LE CACAO ET AJOUTEZ UN BISCUIT IMBIBÉ DE CAFÉ.

TERMINEZ PAR LA CRÈME, LISSEZ ET SAUPOUDREZ DE CACAO. PLACEZ AU FRAIS PENDANT 2 HEURES.

TO
VEG

Ville amie des enfants

unicef pour chaque enfant

GALETTE DES ROIS

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE
500G FARINE DE BLÉ
320G FRUIT D'OR GOURMET
200G EAU
10G CRÈME VÉGÉTALE 15%
10G SUCRE DE CASSONADE
2CUIL. À CAFÉ VINAIGRE
2CUIL. À CAFÉ SUCRE BLANC FIN

POUR LA CRÈME D'AMANDE :
150G CRÈME VÉGÉTALE 15%
100G POUDRE D'AMANDE
75G SUCRE BLANC FIN
15G FÉCULE DE MAÏS
1CUIL. À CAFÉ ARÔME D'AMANDE AMÈRE
1CUIL. À CAFÉ RHUM

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE : PÉTRISSEZ TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UNE CUVE À L'EXCEPTION DU FRUIT D'OR GOURMET. RÉALISEZ UN TOURNAGE EN PORTEFEUILLE AVEC LE FRUIT D'OR GOURMET EN EFFECTUANT CINQ TOURS SIMPLES. LAISSEZ REPOSER UNE NUIT.
POUR LA CRÈME D'AMANDE : PORTEZ À ÉBULLITION LA CRÈME CRÈME VÉGÉTALE 15% AVEC LE SUCRE ET LA FÉCULE DE MAÏS. AJOUTEZ LA POUDRE D'AMANDE, L'ARÔME D'AMANDE AMÈRE AINSI QUE LE RHUM ET LAISSEZ REFROIDIR.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 170 °C (TH.5-6). DÉCOUPEZ DEUX CERCLES DE 22CM ET DEUX CERCLES DE 23CM DANS LA PÂTE FEUILLETÉE. DRESSEZ LA CRÈME D'AMANDE SUR LES CERCLES DE 22CM, DÉPOSEZ LA FÈVE PUIS HUMIDIFIEZ LES BORDS DES PÂTES À L'AIDE D'UN PINCEAU. APPOSEZ LES CERCLES DE 23CM ET SOUDEZ LES BORDS.

FAITES CHAUFFER LES 10G DE CRÈME VÉGÉTALE 15% ET LE SUCRE DE CASSONADE PUIS BADIGEONNEZ LA SURFACE DE LA PÂTE DU MÉLANGE. LAISSEZ REPOSER AU FRAIS 30 MIN.

DESSINEZ UN MOTIF SUR LA SURFACE DE LA PÂTE ET FAITES CUIRE 40 MIN. LUSTREZ AVEC LE NAPPAGE NEUTRE À LA SORTIE DU FOUR PUIS DÉGUSTEZ.

TOASTIE A LA PATATE DOUCE

2024

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 PAQUET DE VIOLIFE TRANCHES SAVEUR CHEDDAR
1 PATATE DOUCE DE TAILLE MOYENNE
2 CUIL. À CAFÉ HUILE DE COCO FONDUE
4 TRANCHES PAIN AU LEVAIN
2 CUILL. À SOUPE DE MAYONNAISE VEGAN
1 POIGNÉE LÉGUMES VERTS (ROQUETTE(MÂCHE, JEUNES ÉPINARDS))
0,5 OIGNON ROUGE
2 CUIL. À SOUPE SAUCE BALSAMIQUE • SEL POIVRE

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (TH.6). PLACEZ LES TRANCHES DE PATATE DOUCE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON PRÉALABLEMENT RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, ASSAISONNEZ AVEC DE L'HUILE DE COCO, DU SEL ET DU POIVRE ET FAITES CUIRE PENDANT 25 MIN.

DANS UNE POÊLE CHAUDE, FAITES GRILLER VOS TRANCHES DE PAIN DES DEUX CÔTÉS.

POUR ASSEMBLER LE TOASTIE, ÉTALEZ DE LA MAYONNAISE VEGAN SUR DEUX TRANCHES DE PAIN. GARNISSEZ AVEC DES LÉGUMES VERTS, DES PATATES DOUCES, DES OIGNONS COUPÉS EN RONDELLES ET DES TRANCHES DE VIOLIFE. NAPPEZ DE SAUCE BALSAMIQUE ET DÉPOSEZ L'AUTRE TRANCHE DE PAIN. PLACEZ DANS UN GRILLE-PAIN OU UNE MACHINE À PANINI JUSQU'À CE QUE LES TRANCHES DE VIOLIFE SOIENT FONDUES. COUPEZ EN DEUX ET SERVEZ.

100% VEGAN