

Des Fausses Recettes

Classe de CM2 de Marielle Bahroun

Janvier 2021

Lors de la semaine du goût, nous n'avons pas pu cuisiner. Mais nous avons consulté des livres de recettes. Nous en avons lu beaucoup et nous avons écrit des recettes totalement inventées. Si vous voulez les tester... C'est à vos risques et périls !

Crêpes à la chantilly, chocolat, vanille

1 personne – très très bon marché – difficulté : moyen – préparation 10 min – cuisson : 20 min

Ustensiles :

un fouet
une cuillère
une poêle
un saladier
une assiette

Ingrédients

chocolat : deux plaquettes
2 tubes de chantilly
200g de farine
2 œufs
50g de beurre fondu
100g de vanille



Préparation :

- Mettre le beurre, la farine, les œufs, la vanille dans un saladier.
- Battre le tout avec un fouet. Cela va vous faire du liquide à la vanille.
- Faire cuire le liquide dans une poêle.
- Ensuite, sortir les crêpes de la poêle puis les mettre dans une assiette.
- Prendre une cuillère avec le chocolat puis mettre le chocolat sur les crêpes.
- Prendre la chantilly puis la mettre dessus, et voilà !

Mya

La salade arc-en-ciel

pour 10 personnes – Bon marché – facile – préparation 5 min – réfrigération : 19 min

Ustensiles :

un saladier
des bols
une maryse

Ingrédients :

de la salade
5 colorants alimentaires
3 tomates
10cL de lait (par bol)



Réalisation :

1. Nettoyer la salade. Puis la mettre dans le saladier. Puis verser un colorant dans chaque bol avec le lait et mélanger avec la maryse.
2. A l'aide des doigts, mettre la salade dans un bol, une feuille par bol, puis répéter l'opération.
3. Remettre tout dans le saladier, mais au congélateur pendant 19 minutes.
4. Couper les tomates et les poser sur la salade.
5. Déguster le tout.

Mary-Lou

Gratin de salade et noisette

5 personnes – bon marché – facile – préparation 10 min – cuisson 25 min

Ustensiles :

un plat à gratin
un casse noix
un couteau

Ingrédients :

salade verte
noisettes
fromage
poivre



Réalisation :

1. Dans un plat à gratin, mettre en premier des feuilles de salade verte, puis mettre le fromage.
2. Casser les noisettes, couper du fromage, mettre un peu de poivre, puis mettre le tout dans le plat à gratin.
3. Mettre à cuire 25 min dans un four à 180°
4. Après la cuisson, sortir le plat du four, laisser un peu refroidir et déguster.

Lissandra

Le bizarroplat

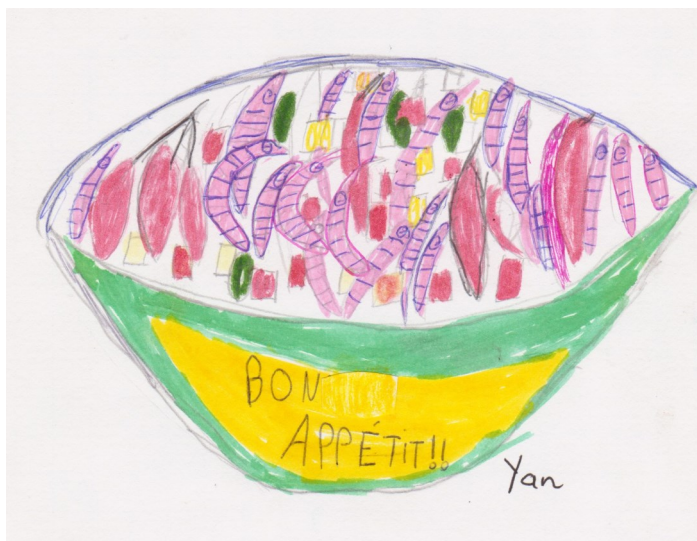
Pour 3 vampires – coût : extrêmement cher – super méga compliqué – préparation 23 min et 17 sec – cuisson 31 min

Ustensiles :

une poêle
une cuillère en bois
un sal adier
une planche à découper
un fouet
un couteau
un mixeur

Ingrédients :

500g de crevettes
10 piments qui arrachent
2 avocats
4 tomates
6 anchois
1 pincée de cannelle
2 cuillerée de persil



Préparation :

1. Faire sauter les crevettes pendant 15 minutes dans une poêle, remuer avec une cuillère en bois. Une fois sautées, mettre les crevettes dans une assiette, ajouter les 10 piments qui arrachent dans l'assiette.
2. Couper les 3 avocats et les 4 tomates en petits cubes, les déposer dans l'assiette avec les anchois.
3. Enfin, mettre la cannelle et le persil dans le plat et le tour est joué !

Pour la sauce :

Mettre tous les ingrédients dans le mixeur et mixer, déposer la sauce sur le plat et il n'y a plus qu'à déguster.

Yan

Fraises au caramel

6 personnes – bon marché – facile – préparation 45 min – cuisson 25 min

Ingrédients :

100g de caramel
1kg600g de fraises
8g de sel
10g de sucre

Ustensiles :

une égouttoir
un verre doseur



Réalisation :

1. Sortir le jus de la boîte grâce à l'égouttoir.
2. Prendre un verre doseur et mettre 10g de sucre, puis mettre 8g de sel.
3. Prendre un bol en verre, mettre 100g de caramel dans un bol en verre.
4. Mélanger le caramel 5 min, mettre les 8g de sel dans le caramel puis mélanger jusqu'à ce qu'on ne voit plus le sucre après mettre les fraises dans le bol à caramel, puis mettre au frigo.
5. Attendre 1h et maintenant goûter !

Tom L.

Muffins

6 personnes – peu cher – facile – préparation 15 min – cuisson 10 min

Ustensiles :

un four
un moule de 6
un batteur
un fouet
une maryse
une balance
un bol

Ingrédients :

3 œufs
75g de farine
20g de sucre
25g de beurre
6 framboises
1 sachet de levure



Réalisation :

1. Faire fondre le beurre. Pendant ce temps, battre les œufs (1 + les deux autres jaunes d'œuf) bien les séparer.
2. Ajouter le sucre, puis le beurre et la farine, battre tout ça avec le fouet.
3. Mettre le sachet de levure et mettre à pousser.
4. Préparer le four à 180°, remplir le moule et laisser 0,5 min.
5. Battre au batteur les blancs d'œufs pour faire la chantilly et retirer les muffins du four.
6. Mettre la chantilly sur les muffins et une framboise sur chaque muffin.

Evan

Le difficuplat

D'origine Martinique (France)

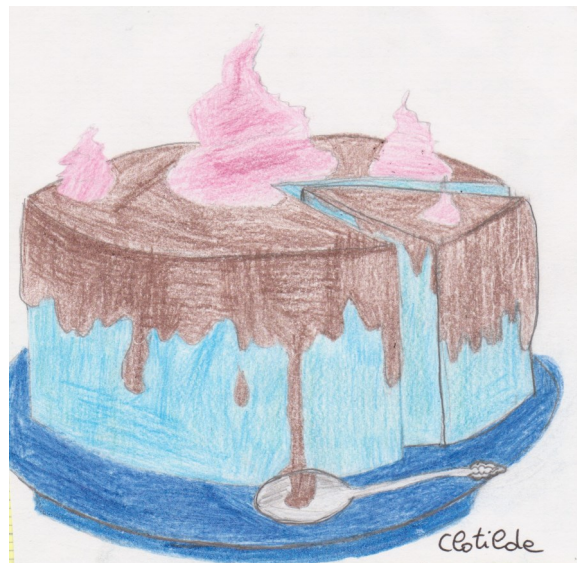
15 personnes – très cher – difficile – préparation : 1/2 heure – cuisson 3/4 d'heure

Ustensiles :

un moule à gâteau
du papier sulfurisé
un fouet
un bol
un four

Ingrédients :

300g de farine
100g de sucre
50L de lait
20g de beurre fondu
10 colorants bleus
4 œufs
5L de jus de citron
crème chantilly
crème chocolat



Préparation :

1. Mélanger la farine et le lait avec les œufs.
2. Ajouter le beurre fondu et le sucre.
3. Mettre le jus de citron.
4. Mélanger avec la levure et le colorant.
5. Cuire 3/4 d'heure dans un moule géant (40cm de tous les côtés).
6. Mettre la crème au chocolat, attendre et mettre la crème chantilly.

Clothilde

Gâteau au fromage radioactif

Pour 8 personnes – bon marché – difficile – préparation : 20 min – cuisson 45 min

Ustensiles :

four
fouet
saladier
mixeur

Ingrédients :

200g de camembert
300g de substance radioactive
3 œufs
90g de farine
1 sachet de sucre vanillé
120g de sucre

Préparation :

1. Pour réaliser ce gâteau au fromage radioactif, casser trois œufs.
2. Puis verser 90g de farine, verser le sachet de sucre vanillé.
3. Pendant 5 minutes, mélanger le tout.
4. Verser la substance radioactive et le sucre pour contaminer le tout.
5. Mettre le camembert dans le mixeur et verser la bouillie de camembert dans le saladier puis mélanger jusqu'à ce que ça devienne de la pâte.
6. Mettre tout au four à 500° pendant 45 minutes.
7. Racheter un four.

Estéban

Brioche fruits chocolat

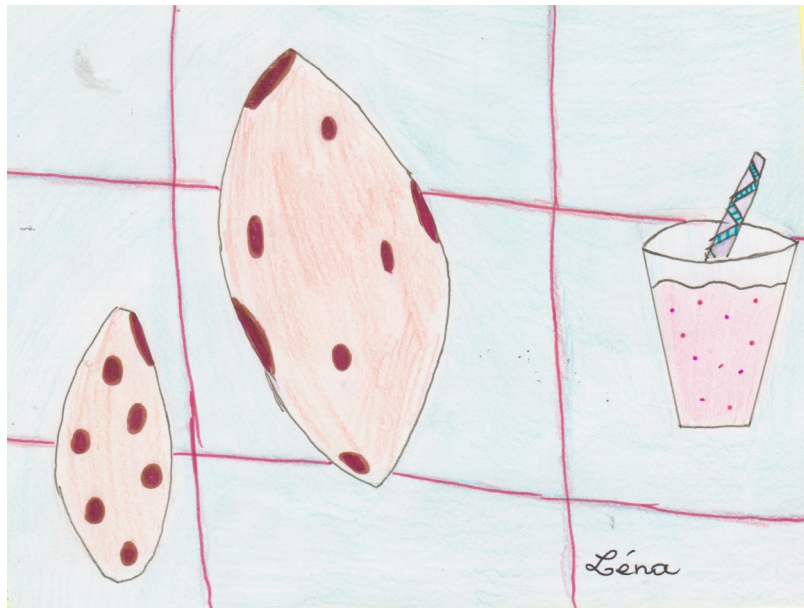
5 personnes – facile – préparation 35min – cuisson 5 min

Ustensiles :

2 saladiers
une poche à douille
une spatule en bois
un fouet
un wok
une planche à découper
une passoire
des couteaux

Ingrédients :

50g de fruits de votre choix
5cL d'huile d'olive
de l'eau
4 œufs
50g de chocolat
50cL de lait
10g de sucre
5g de sel
50g de farine
1 sachet de levure
1 gousse de vanille
50g de beurre



Réalisation :

1. Laver les fruits à l'aide de la passoire. Couper les fruits en carré et les mettre dans un saladier. Puis prendre la farine, le sucre, la levure, le sel, la gousse de vanille, les œufs, le beurre. Prendre un autre saladier, ajouter la farine puis la levure. Mélanger à l'aide de la spatule. Après, incorporer petit à petit le lait, ajouter le sucre et le sel et les œufs. Mélanger, puis ajouter la gousse de vanille et laisser la pâte reposer et mettre les fruits eu frigo ;
 2. Prendre un bol et mettre de l'eau chaude. Prendre un autre bol plus petit et mettre le chocolat et attendre que ça fonde. En attendant, prendre votre wok mettre de l'huile et un peu d'eau, chauffer le tout.
 3. Prendre la pâte, pétrir la pâte. Faire la forme de votre choix et faire des trous. La faire cuire au wok. Prendre le chocolat, le mettre dans la poche à douille. A l'aide de la poche à douille mettre dans les trous. Prendre les fruits et les mettre dans les trous.
- Bonne dégustation !

Léna

Cupake à la pistache

Ingrédients

Chocolat (10g)
bonbons
colorant alimentaire vert (x2)
pistaches (50g)
chantilly (100g)
yaourts (x2)
lait (200g)
sucre (90g)
sel (10g)
beurre (85g)
levure (x2)
œufs (x3)

Ustensiles

saladier
poche à douille
maryse
moule à muffins
couteau
four

Préparation:

1. Remplir un saladier avec le lait, les œufs, le sucre, les yaourts, le beurre, les pistaches et la levure.
2. Mélanger avec la maryse puis ajouter le sel (une petite pincée par petite pincée)
3. Faire fondre le chocolat et l'ajouter au mélange.
4. Ajouter le colorant alimentaire vert puis verser le tout dans les moules à muffin.
5. Mettre les moules au four et attendre 45 min.
6. Pendant ce temps, prendre la chantilly. La verser dans le saladier lavé puis verser le colorant alimentaire vert puis mélanger.
7. Verser la chantilly dans la poche à douille, puis prendre les pistaches et avec le couteau les couper en deux et mettre les pistaches de côté.
8. Sortir les muffins du four puis prendre la poche à douille et verser la chantilly dessus puis avec les pistaches et les bonbons, décorer et c'est fini !

Manon

Rouleaux de printemps au Nutella et au poireau

6 personnes – Bon marché – Facile – Préparation 15 min – cuisson 36 min

Ustensiles :

plaque de four
planche à découper
couteau
fouet
mixeur
saladier

Ingrédients

6 feuilles de riz
2 poireaux
1 pot de Nutella
30 cL de lait
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
4g de beurre
Farine

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180° et mettre le minuteur à 36 min.
2. Ensuite, prendre la planche à découper et le couteau et couper les deux poireaux en cubes puis mettre les poireaux dans le saladier.
3. Ajouter le pot de Nutella, les 30cL de lait la pincée de sel, la pincée de poivre et les 4g de beurre.
4. Mélanger le tout grâce au fouet.
5. Mettre tout dans le mixeur de façon à former une pâte un peu liquide.
6. Rajouter de la farine jusqu'à obtenir une pâte un peu compacte.
7. Prendre les 6 feuilles de riz et étaler la pâte peu compacte sur les feuilles.
8. Rouler les feuilles de façon à former des tubes.
9. Prendre la plaque à four et poser les tubes.
10. Faire cuire.
11. Déguster après avoir fait refroidir.

Julia

Les bijoux en chocolat blanc qui brillent comme des vrais

70 personnes – très très bon marché – ultra facile – préparation 120 sec –
cuisson : 240 sec 78 centièmes 3 millièmes

Ustensiles :

bijoux (bracelets colliers, bagues)

four

une feuille d'arbre

iceberg

Ingrédients :

un bout de soleil

un bout de lune

du chocolat blanc

une semelle pourrie

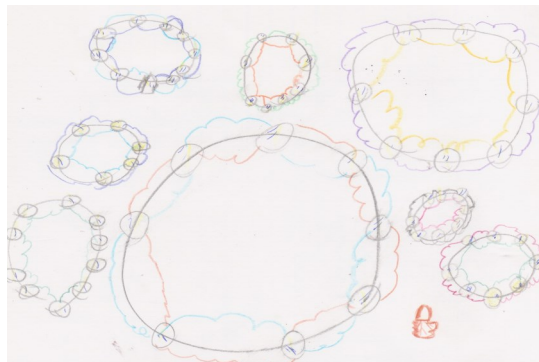
Préparation :

1. Prendre les colliers et les faire fondre au four et les mettre sur des grilles en feu pas longtemps.

2. Mettre les colliers sur l'iceberg avec le bout de soleil avec la semelle pourrie.

3. Ajouter le chocolat blanc, mélanger, mixer, couper tout doucement avec les doigts et après vous pouvez les manger.

Paul



Crème aux mille délices

Ustensiles :

un bol

un fouet

un verre doseur

une balance

un micro-ondes

un mixeur

Ingrédients :

50g de beurre

20cL de jus de citron

200g de farine

6 œufs

Quelques feuilles de menthe

Quelques framboises

100g de sucre

150g de chocolat

80g de fraise

De la chantilly

Réalisation :

1. Préchauffer le four à 180°. Equeuter les fraise. Les couper et les mixer.

2. Verser le sucre dans une casserole. Ajouter deux cuillerées d'eau. Faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel. Disposer en tache et mettre au congélateur.

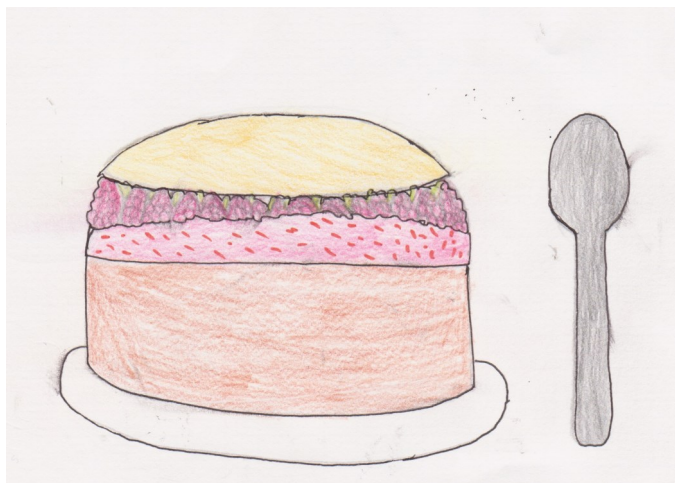
3. Faire fondre le chocolat et le beurre. Rajouter les œufs et la farine. Mélanger le tout et faire cuire.

4. Découper le gâteau en cercle. Découper aussi le caramel en cercle.

5. Ajouter le citron et la chantilly dans la purée de fraise.

6. Poser le gâteau dans une assiette. Poser la purée de fraise. Mettre les framboises et la menthe. Puis poser le caramel délicatement.

Suzie



BAUDRY Fantine/BEDARD Mary-Lou/BERNAZEAU Chloé/BERTRAND Julia/
BORSATO Lissandra/CABIROL Mya/CALLEDE Thibaud/CECHELLA Maëlle/DORE
Camille/DULON-TARBOURIECH Tom/ESTEBES Jade/GHIO Estéban/GIRARDOT
Clotilde/GUERRINHA DOS SANTOS Chiloé/JANO Mélina/JOLLIVET Léna/JOUBERT
-CLERFEUILLE Suzie/JUVET Elora/LARQUERE Manon/LINGUIN Tom/NUGUES
TOURENNE Mattéo/OLIVIER Yan/PORCARELLI Paul/PRZYBYLAK Evan/RAMBAUD
Elise/REMONDIERE Dris/ROBERT QUESSADA Leïna/VINET GIRAULT Nino/
WAMBLY Taliana

