

RECUEIL DE RECETTES



DES ÉTUDIANTS DU SAMEDI EN FRANÇAIS 😊

Sauce à l'ail

Ingrédients de la préparation

- tasse d'ail pelé
- 4 tasse d'huile végétale
- 2 blancs d'oeufs
- 2 glaçons dans un verre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- quart de cuillères à café de sel

mixeur électrique

la façon de préparation

- * mettre tous les ingrédients dans in blender, sauf l'huile et les glaçons
- * nous allumons le mélanger
- * ajouter l'huile par le trou du haut petit à petit sous la forme d'eau
- * enfin ajoutez lentement l'eau froide des glaçons par le même trou on met l'eau comme on met l'huile de la meme façon

Salade de thon

couper de la laitue
mettre la laitue dans un bol
ouvrir une canette de thon
ajouter le thon sur la laitue
couper des olives noirs
rajouter les olives coupés dans le bol
couper des tomates et les mettre dessus
mettre du sel
couper le citron et presser dessus
verser un peu de l'huile d'olive
mélanger le tout ensemble
verser le tout dans une assiette

Maïs mexicain

Ingrédients:

1. 400 g de maïs
2. Une cuillère à café de sel
3. Une cuillère à café de poivre
4. Une demi-cuillère à soupe d'origan 5. Une cuillère à soupe de mayonnaise 6. 100 g de mozzarella
7. 50 g de beurre
8. 5 ml de jus de citron

Montez le four à 100 degrés et mettez le pot sur le four.

Mettez le beurre dans la pot jusqu'à ce qu'il fonde.

Mettez le maïs dans le pot et laissez cuire 15 minutes.

Saupoudrez tout le sel, le poivre et l'origan dans le pot et mélangez le tout. Versez le jus de citron dans le pot.

Après quelques minutes, ajoutez la mayonnaise dans le pot.

Après 1 minute, mettez la mozzarella sur le maïs jusqu'à ce qu'elle fonde.

Éteignez le four et mettez le maïs dans une assiette.

Soupe de tomates aux piments rôtis

Les ingrédients sont :

- 8 piments
- 2 boîtes de pâte de tomate de 30 onces
- 1 oignon de taille moyenne, haché
- 1 branche de céleri ou 1/2 cuillère à thé de graines de céleri
- 2 brins de persil
- 1 feuille de laurier
- 3 tasses de bouillon de légumes
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre

1. Grillez 8 piments sur le gril.
2. Mélangez les piments avec 2 boîtes de pâte à tomate avec une cuillère de bois dans un bol.
3. Coupez un oignon, une branche de céleri et 2 brins de persil sur la planche à découper.
4. Mettez l'oignon, le céleri, le persil et une feuille de laurier dans une casserole à feu moyen.
5. Incorporez les piments et la pâte à tomate dans la casserole.
6. Saupoudrez 3/4 de cuillère à thé de sel et 1/4 de cuillère à thé de poivre dans la casserole.
7. Versez 3 tasses de bouillon de légumes dans la casserole.
8. Laissez cuire pour 15 minutes.
9. Versez la soupe de tomates aux piments rôtis dans un bol avec une cuillère à soupe.

Pizza classique

Aujourd'hui j'ai envie de vous parler de la recette d'une pizza classique

Ingrédients

- 1 boule de pâte à pizza
- 1/2 tasse de sauce tomate
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé
- Garnitures au choix (par exemple, pepperoni, champignons, poivrons, oignons, olives)
- 150 grammes de pepperoni
- deux champignons
- 50 grammes de poivrons

Consignes

1. Préchauffez votre four à 220°C.
2. Placez la pâte à pizza sur une plaque à pizza
3. mettez la plaque au four pendant 5 minutes
4. Étalez la sauce tomate sur la pâte à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère
5. Ajoutez le fromage râpé sur la sauce tomate.
6. Ajoutez vos garnitures préférées sur le fromage.
7. Enfournier la pizza au four préchauffé pendant 10 à 15 minutes
8. Retirez la pizza du four et laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de la couper en parts et de la servir.

Bonne dégustation!

Recette de ratatouille

1. Faire chauffer l'huile d'olive. Coupez l'oignon en petits morceaux. Ajouter l'oignon à la casserole. Faire cuire l'oignon pendant 5 minutes.
2. coupez l'aubergine et la courge en cubes. Couper le poivron et les tomates. Éplucher et couper l'ail
3. Ajoutez l'ail et mélanger pendant 30 secondes. Ajoutez tous les légumes dans le pot.
4. Ajouter sel et une pincée de poivre. Ajouter le thym.
5. Couvrir la casserole avec un couvercle et cuire

Voilà!

Servez la ratatouille

Ma recette soupe de fajitas au poulet

Duree Trente minute,

Servir- Six personne

Les ingredients

Une kg de poulet

Deux cuillere a the de poudre de piment

Deux cuillere à the de cumin

Demi cuillere à thè de Poivre

Trois gousses d'ail

Une oignon et coupè en tranche

Trois poivrons coupe en tranche

Je jus de un citron

Quatre cent grams (400g) de tomates ecrasses

Un litre et demi de boullion de poulet

Cent vingt millilitre de crème (120ml)

Deux cuiller à thè de farine

Une tasse de mais congule

Un pincee de sel

Maintenant pour faire la recette

Premierement - Cuis le poulet dans l'huile avec la poudre de piment, le cumin et le poivre pendant trois minutes

Deuxiemement-Ajoutes l'ail, l'ognions, les poivrons et cuire jusqu'a ce que les oignons sont claires

Troisemement-Ajoutes le jus de citron les tomates ecrasses le bullion de poulet, la crème et faire bouillir

Quatriemement- Plonges le maïs et deux cuillier de farine dan la soup, m'elange, saupoudrer une pincée de sel

Cinquiement - Reduis le feu, courvris et laisser mijoter une vingtaine des minutes

Sixemement- Quand c'est prêt. Garnier avec d'avocat, de la coriande et du fromage cottage

Bon apetit

Biscuits aux pépites de chocolat.

Durée → 10 minutes de préparation.
9 - 12 minutes de cuisson

Ingrédients

- 1) 5 tasses de farine tout usage
- 2) 2 tasses de sucre blanc (granulé)
- 3) 2 tasses de sucre brun (assé)
- 4) 2 tasses de beurre fondu
- 5) 4 gros oeufs
- 6) 1 cuillère à soupe de vanille
- 7) 2 cuillères à café de levure chimique (Ké) (Poudre à Pâte)

- 1) Vous Allumez le four à 375 °F
- 2) Dans un grand bol, tu fouettes les deux sucres et le beurre
- 3) Après, tu mets les oeufs et la vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse.
- 4) Après, tu mets la levure chimique et la farine en mélangeant après chaque tasse
- 5) Tu incorpores de pépites de chocolat.
- 6) Après avoir placé la pâte sur une plaque à biscuits (tu mets au four
- 7) Cuire 9 à 12 minutes

APPRECIER

Crème brûlée aux chocolat

10 g de chocolat

100ml de crème entière

25ml de lait

2 jaunes d'oeuf

une pincée de sel,

10g de sucre

2g sucre blanc mélangé aux 5 épices chinoises

Préparation :

1) Chauffer le lait , la crème et la chocolat à 40 °C

2) 2) Blanchir les jaunes d'oeufs avec 10 g de sucre jusqu'à consistance mousseuse.

3) Verser le mélange lait-crème bouillant sur les jaunes d'oeuf, bien mélanger puis ajouter la chocolat . Réduire au mixer.

4) Filtrer à l'aide d'une passoire et assaisonner de sel. Verser la préparation dans de petits moules

5) Allumer le four à 90 dreegre

6)Cuire 20 à 25 min au bain-marie, dans un four à 90°C .

7)Laisser refroidir et mettre au frais.

biscuits aux pépites de chocolat

1. Une tasse de farine
2. 1/2 (une demie) cuillère à thé de sel
3. 1/2 (une demie) cuillère à thé de bicarbonate de soude
4. une tranche de beurre ramolli
5. 1/4 (un quart) tasse de cassonade
6. 1/2 (une demie) cuillère à thé de vanille
7. un grand œuf
8. une tasse de pépites de chocolat

Directions:

1. Allume le four à 375 F (trois cent soixante-quinze)
2. Combine la farine, le sel, et le bicarbonate de soude dans un petit bol.
3. Combine le sucre et la vanille dans un bol séparé, avec un œuf.
4. Ajoute les pépites de chocolat dans le bol de farine et mélange.
5. Saupoudre des pépites de chocolat, et appuis pour aplatir.
6. Mets au four pour 11(onze) minutes.
7. Attends la cuisson des biscuits.
8. Mange les biscuits. Bon appétit!

Gâteau aux bananes et aux noix

Les Ingrédients sont :

3 bananes mûres écrasées

2 oeufs battus

100g de sucre blanc

1 sachet de sucre vanillé

100g de farine

50 g de noix hachées

Les instructions sont :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans un grand bol, mélanger la purée de bananes et les oeufs battus ensemble.
3. Ajouter le sucre blanc et le sucre vanillé, et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
4. Ajouter progressivement la farine tout en continuant à mélanger.
5. Ajouter les noix hachées et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans un moule préalablement beurré.
7. Enfournez le gâteau pour environ 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre.
8. Laisser refroidir avant de servir.

Crème brûlée

- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillère à soupe de sucre (peut ajouter plus)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- $\frac{1}{3}$ tasse de crème épaisse
- Miel pour enrobage de sucre (sirop de maïs, ...)
- Des fruits (des fraises, myrtilles, ...) (facultatif)

1. Tu mélanges le sucre et l'oeuf!
2. Tu ajoutes l'extrait de vanille dans le mélange.
3. Tu ajoutes de la crème épaisse au mélange.
4. Tu mets le mélange dans des petits ramequins (ou petit bol en verre).
5. Tu mets le mélange de crème brûlée au four.
6. Tu allumes le four à 250 F pendant 45 minutes.
7. Tu mets la crème brûlée au réfrigérateur pendant 30 minutes.
8. En attendant la crème brûlée, tu commences à caraméliser le miel.
9. Tu verses le caramel sur la crème brûlée.
10. facultatif : tu ajoutes des fruits
11. Bon appétit !

LA RECETTE DE BISCUITS AUX BANANES

TEMPS DE CUISSON; 8 minutes

Temps de préparation ; 10 minutes

Pour 20 biscuits

INGREDIENTS qu'on a besoin;

- 1) 625ml (2 ½ tasses) de farine
- 2) 2.5 ml (1/2 cuillère à thé) de bicarbonate de soude
- 3) 125 ml (1/2 tasse) de margarine légère
- 4) 1.25 ml (1/4 de c à thé) de sel.
- 5) 60 ml (¼ de tasse) de sucre
- 6) 2 œufs
- 7) 3 bananes
- 8) 125 ml (½ tasse) de pépites de chocolat au lait

Les étapes de la préparation

- 1) Allumez le four à 350 F
- 2) Pelez les bananes et écrasées dans un bol.
- 3) Dans un bol, mélanger la farine avec le bicarbonate de soude et le sel.
- 4) Dans un bol, fouetter la margarine avec le sucre à l'aide du batteur électrique. Incorporer les œufs, puis les bananes en fouettant
- 5) Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides en fouettant.
- 6) Incorporer les pépites de chocolat.
- 7) Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, former 20 biscuits en utilisant environ 15 ml de pâte pour chacun deux et en les espaçant d'environ 1.5/ 2cm.
- 8) Mettez au four laissez cuire sur la grille du haut pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits deviennent dorés.
- 9) Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.
- 10) Les biscuits sont prêts, servez et mangez-les.