



Chefs
en
familles

L'Amicale des Parents d'Elèves de l'école des sources du Drennec est heureuse de vous présenter son livre de recettes "Chefs en familles".

Cuisiner c'est avant tout partager. C'est offrir de son temps pour le plaisir des convives.

A travers cette collection de recettes originales, les enfants goutent à ces plaisirs et les partagent avec vous.

Laissez-vous tenter par ces recettes que l'on vous promet in-ra-tables !

Nous vous souhaitons de bons moments de partage en compagnie de nos petits marmitons.

L'équipe APE.

Sommaire

Les entrées	4
Les plats	26
Les desserts	32
Autres recettes	38
Table des recettes	43

AQpyg

Présentation

aq5

Ingrédients

a

Préparation

aé

Indications

a

Le chef Suzanne



S

Présentation
S

Ingrédients
S

Préparation
S

Indications
S

Le chef

S



D

Présentation

D

Ingrédients

D

Préparation

D

Indications

D

Le chef

D

LE DRENNEC

Espace des Châtaigniers

LOTO

Animé par « Malou » de Brest

Vendredi 13 octobre

2017

Ouverture 17H00 - Jeux 20H00

1 BA 300 €

1 BA 200 €

5 BA 100 €

6 BA 50 €

1 TV 80 cm

2 tablettes

2 friteuses

2 cafetières

4 paniers garnis

NOMBREUX AUTRES LOTS ...

Cartes : 1=> 3€ / 3=> 8€ / 7=> 16€

 **concerto**
Cabinet d'études et de conseils

Le cabinet
[Nos convictions](#)
[Notre pratique](#)
[Notre offre](#)
Qui sommes nous
[Nos références](#)
[Nos communications](#)
Espace presse
Nous contacter

Cabinet concerto
38 rue Jim Sélée
Technopole Brest Iroise
29200 Brest
Tél : 02 90 26 21 26
contact@cabinet-concerto.com

La concertation au service du développement de votre territoire

L'équipe
Une équipe au service de vos projets

Sociologue et consultante, Christelle Pouliquen-Calvez gère depuis 2012 le Cabinet Concerto.
Après cinq années d'enseignement et de recherche à l'université, elle intègre la fonction publique territoriale où elle travaille sur le développement local puis en tant que chargée d'étude dans un service dédié à la politique de la ville. Ces diverses expériences lui ont permis de renforcer ses compétences, en matière de démarches participatives et d'évaluation des politiques publiques et de mesurer les besoins, les faiblesses des collectivités locales et les attentes des usagers.





f

Présentation

fd

Ingrédients

f

Préparation

f

Indications

f

Le chef

f



qs

Présentation

q

Ingrédients

q

Préparation

q

Indications

q

Le chef

q



wq

Présentation

wq

Ingrédients

wq

Préparation

qw

Indications

wq

Le chef

wq

Photo manquante

Photo manquante

jj

Présentation

jjh

Ingrédients

jj

Préparation

jj

Indications

jj

Le chef

jiji



q

Présentation

q

Ingrédients

q

Préparation

q

Indications

q

Le chef

S



Photo manquante

Le Gateau au chocolat

Présentation

la rectte

Ingédients

sdsd

Préparation

sqdqsd

Indications

dQSDQSD DSQDQsdqSD

Le chef

Théo Kervella



ASSOCIATIONS du DRENNEC					
	ASSOCIATION	RESPONSABLE	ADRESSE	COMMUNE	TELEPHONE
1	FOYER RURAL DRENNECOIS	ABIVEN Danielle	8 place du Coat	LE DRENNEC	02.98.40.43.15
2	Pétanque Drennecoise	LE BEC Jacqueline	13, rue de Brest	LE DRENNEC	02.98.40.74.69
3	Tennis Club Drennecois	JACOPIN Noël	41 rue des Ajoncs d'Or	LE DRENNEC	02.98.40.43.69
4	Football Club Drennecois	TOURBOT Isabelle	10 Park Al Louarn	LE DRENNEC	02.98.40.84.96
5	Handball Drennecois	PERON Yves	14, Park al Louarn	LE DRENNEC	02.98.40.81.50.
6	Vive la Gym au Drennec	LE HIR Marie-Louise	3, rue de Kervaziou	LE DRENNEC	02.98.40.74.84.
7	An Hentchou Treuz (randonnée)	TREBAOL Francois	5, Park Al Louarn	LE DRENNEC	02.98.40.87.96
8	Vélo Sport Drennecois	BIANEIS Jean-François	Lézéridier	KERLOUAN	02.22.08.58.51
9	Cyclotouristes Drennecois	FLOCH Bruno	11, rue de l'Argoat	LE DRENNEC	02.98.40.47.47
10	VTT	KERMARREC Pierre	17, rue de Lesneven	LE DRENNEC	02.98.37.61.69
11	TY MEDIA (informatique)	LE HIR Louis	6 allée des Lauriers	LE DRENNEC	06.75.11.27.55
12	Art Floral	RONVEL Marie-Louise	Bervenroc	LE DRENNEC	02.98.40.85.16.
13	LES PTITS LUTINS (assistantes maternelles)	LE GOFF Yolande	21 bis Lesgall an Taro	PLOULDANIEL	02.98.40.78.08
14	CENTRE DE LOISIRS	BRETON Marina	Maison de l'enfance	LE DRENNEC	06.62.34.62.68
15	EVASIONS (patchwork, peinture,...)	CRENN Marie-Suzanne	35, rue de Brest	LE DRENNEC	02.98.40.72.04.
16	LE TEMPS DE VIVRE (3 ^e âge)	SIMIER Yvon	Coat Ezoen	LE DRENNEC	02.98.40.74.86
17	AIDE A DOMICILE EN MILIEU RURAL	ABGRALL René	9 rue J. Marie Kermarec	PLOULDANIEL	02.98.83.71.49.
18	UNC/UNC-ANF	SEVIN François	9 rue Président Kennedy	LESNEVEN	02.98.40.70.88.
19	OFFICIERS MARINIERS	HAMON Michel	3 rue de l'Argoat	LE DRENNEC	02.98.40.83.71
20	COMITE PAROISSIAL	LE ROUX Cathy	Keravel	LE DRENNEC	06.30.20.21.75
21	SOCIETE DE CHASSE	BESSON Stéphane	Le Gouézou	PLOULDANIEL	06.64.49.05.95
22	MIGNONED LANDOUZEN	SIMIER Nicole	3, résidence La Venelle	LE DRENNEC	02.98.37.60.26
23	BUEHZ A PLIJADUR E LOK-MAZE	MARZIN Corentin	6, rue de Kerfeunteun	LE DRENNEC	02.98.40.43.99
24	OGEC ECOLE ST ADRIEN	GUILLON Emmanuel	13 Lesgall an Taro	PLOULDANIEL	02.98.36.84.55.
25	APEL ECOLE ST ADRIEN	JAOUEN Lidwine	4 rue de Bréhal	LE DRENNEC	02.98.83.36.58
		CABON Sylvie	19 rue de Kerfeunteun	LE DRENNEC	02.98.37.60.34
26	AMICALE PARENTS ELEVES ECOLE PUBLIQUE	AUTRET Gwénaëlle	4, Le Petit Bois	LE DRENNEC	02.98.42.44.81
27	SECOURS CATHOLIQUE	DELAUNAY Jeannine	9 Park Al Louarn	LE DRENNEC	02.98.40.87.63
28	DONNEURS SANG BENEVOLES	APPERE Jeannine	Kerivet	LE DRENNEC	02.98.83.24.19.
29	ABER'S COUNTRY	PELLEN Yves	3 rue Dr Gales	GUIPAVAS	sanquerianine@free.fr
30	TEAM BREIZH (4L Trophy)	KERZIL Laura	44 rue de Brest	LE DRENNEC	06.45.94.17.44
31	TARIKAREA	MILNE Marc	7 cité Gorrékéar	LE DRENNEC	associationtarkarea@gmail.com

gloubi

Présentation

dcfv

Ingrédients

dcvb

Préparation

bnhg lqskjlsdfj test 2

Indications

cccc

Le chef

VWWWXV



Les plats

La cocotte au four de mamy

Présentation

C'est une recette toute simple, pas clinquante, mais avec une pièce de viande de qualité et des pommes de terre adéquates pour le four, c'est un vrai délice : la viande, les pommes de terre et les oignons sont bien dorés, à la fois fondants et croustillants... Hum !!!

Ingrédients

- Un rôti de porc avec os, dans l'échine
- 3 carottes
- 1 bel oignon
- 5 gousses d'ail
- 4-5 feuilles de laurier
- 8-10 pommes de terre
- sel, poivre

Préparation

Épluchez les pommes de terre, rincez-les sous l'eau courante, essuyez-les, coupez-les en quartiers. Épluchez les carottes, rincez-les, séchez-les, coupez-les en rondelles. Épluchez l'oignon, détaillez-le (en lanières pas trop petites).

Préchauffer le four à 210° chaleur tournante. Avant de placer la viande dans le plat, versez un peu d'huile dans le fond de celui-ci. Rajoutez autour de la viande les pommes de terre, les carottes et l'oignon. Mélangez ces 3 ingrédients pour bien les répartir. Rajouter l'ail en chemise et les feuilles de laurier. Badigeonner le tout d'un peu d'huile d'olive et insérer quelques beaux morceaux de beurre dans la garniture et sur la viande. Salez, poivrez et rajouter un fond d'eau dans le plat, environ 1cm. Enfournez (le four n'a pas encore atteint la température choisie) pour 1h15/30 de cuisson et retournez la Viande en cours de cuisson pour bien la faire dorer.

Indications

Pour 4 personnes, 20 à 25 minutes minutes (cuisson : 1h15 - 1h30 pour 750 g de viande)

Le chef
Emilie Le Gall



iron

Présentation
maiden

Ingrédients
mm

Préparation
mm

Indications
mm

Le chef

mm



AC-DC

Présentation

qq123456789 -R

Ingrédients

qq

Préparation

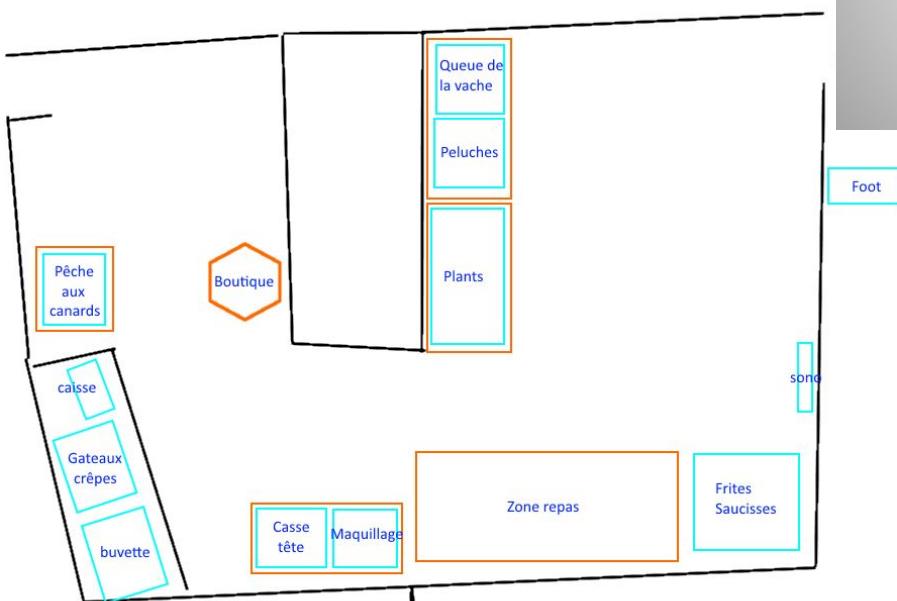
qq

Indications

qq

Le chef

qq



Fondant au chocolat

Présentation

Gâteau au chocolat hyper facile et toujours un succès !

Ingrédients

3 oeufs
200 g de chocolat
50 g de farine

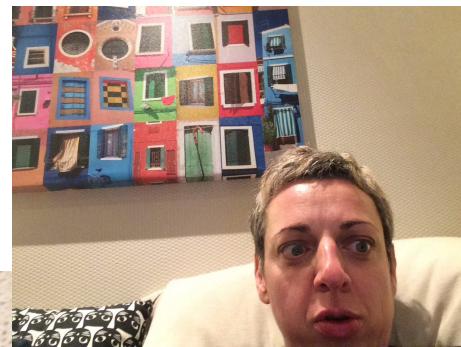
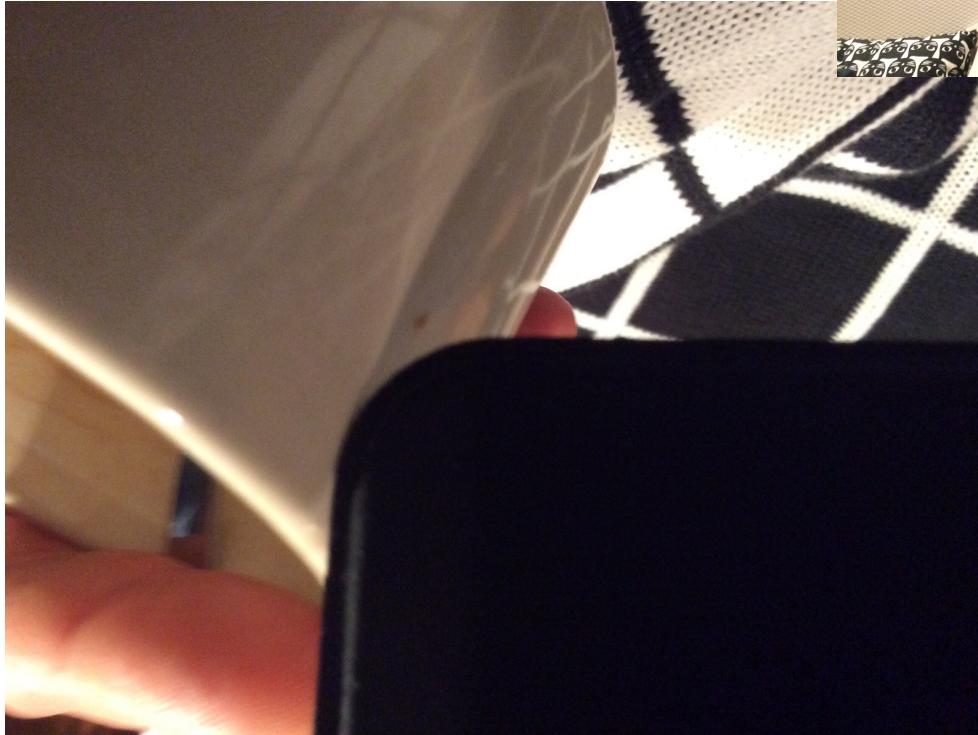
Préparation

Mélanger les oeufs, le sucre et la farine

Indications

Pour 6 personnes

Le chef Suzanne



Divers

zz top

Présentation

zz

Ingrédients

zz

Préparation

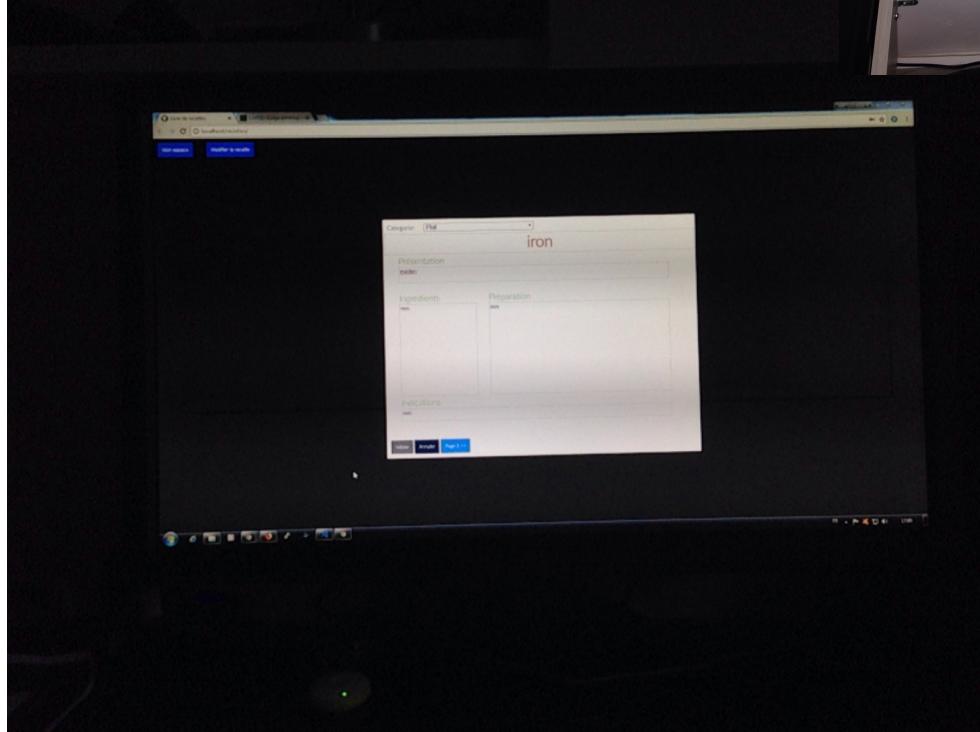
zz

Indications

zz

Le chef

zz



Recette sans photo

Présentation
pas de photo

Ingrédients
du texte

Préparation
une preparation

Indications
1 peronne

Le chef

le chef, c'est moi

Photo manquante

Photo manquante

Table des recettes

Entrées

- 5 AQpyg
- 7 S
- 9 D
- 11 f
- 13 qs
- 15 wq
- 17 jj
- 19 q
- 21 Le Gateau au chocolat
- 23 gloubi

Plats

- 27 La cocotte au four de mamy
- 29 iron

Table des recettes

Desserts

- 33 AC-DC
- 35 Fondant au chocolat

Autres

- 39 zz top
- 41 Recette sans photo



À TAAAAAAABLE !!!

SPONSORS?