

SOIREE PIZZAS ET ...

Cours de cuisine du 16 mars 2016

Ingrédients pour 8 personnes

1 kg de farine T80
600 ml d'eau tiède
4 paquets de levure boulangère Briochin
12 CS d'huile d'olive
1 CS de sel
Graines de pavot

Garniture

Carottes râpées	Fromage de chèvre
Haricots verts cuits en morceaux	Fromage râpé
Fenouil en lamelles	Roquefort émietté
Tomates en rondelles	Viande hachée d'agneau
Courge Butternut en fines lamelles	Sardines en boîte
Blettes en morceaux	Lardons fumés
Betterave cuite en rondelles	Sauce pesto rosso
Pommes en fines tranches	Sauce pesto genovese
Fromage fermier de vache en morceaux	Etc.

Préparation

Mettre dans un robot pâtissier la farine, l'eau, la levure, l'huile d'olive, les graines de pivot, le sel, pour obtenir une pâte

Laisser reposer au moins 1 heure

Retravailler la pâte à la main, prélever des boules de pâte, les étaler au rouleau pour former un rond

Huiler chaque rond ; mettre la garniture que vous souhaitez

Enfourner dans un four à 200°C ; surveiller la cuisson



GATEAU AU FLAN

Cours de cuisine du 16 mars 2016



Ingrédients

200 g de farine

4 œufs

150 g de sucre

1 sachet de levure Alsa

1 sachet de sucre vanillé

1 verre de lait

1 verre d'huile de tournesol

1 litre de flan à la vanille

Mélanger les œufs entiers et le sucre.

Ajouter le sucre vanillé, le lait et l'huile.

Ajouter la farine et la levure tamisée et bien mélanger.

Mettre la pâte dans un moule à gâteau.

Cuire environ 45 mn.

Piquer le gâteau pour vérifier la cuisson.

Préparer votre litre de flan vanillé.

Laisser le gâteau dans son moule ou le mettre dans un autre plat creux.

Verser le flan par dessus et laisser le gâteau s'imbiber.

Laisser refroidir au moins 2 h avant de le mettre au frais.

Démouler bien froid.