

# GATEAU AUX AMANDES

Cours de cuisine du 4 janvier 2017

## Ingrédients

250 g de sucre glace  
500 g de poudre aux amandes  
2 CS de fruits confits (ou plus selon goût)  
2 CS de beurre pommade  
2 jaunes d'œufs  
2 blancs d'œufs  
½ verre de fleur d'oranger  
1 paquet d'amandes effilées  
Miel liquide

## Préparation

1. Mélanger poudre d'amandes, sucre et fruits confits
2. Ajouter les jaunes d'œufs et la fleur d'oranger et pétrir afin de former la pâte
3. Préchauffer 10 mn le four à 180°C, chaleur tournante
4. Former un boudin, le couper en tranches d'1,5 cm ; les badigeonner de blanc d'œufs et les tremper dans les amandes effilées
5. Préparer une plaque avec du papier sulfurisé et mettre les tranches de pâte dessus
6. Cuire 20 mn environ (surveiller la cuisson)
7. A la sortie du four, badigeonner les gâteaux avec du miel



# PAIN ORIENTAL A LA POELE

Cours de cuisine du 4 janvier 2017

## Ingrédients

1 kg de farine  
1 CS de sucre  
1 CC de sel  
½ cube de levure fraîche de boulanger  
Eau tiède

## Préparation

1. Mélanger la farine, le sel, la levure émiettée
2. Ajouter l'eau tiède au fur et à mesure afin d'obtenir une boule de pâte
3. Pétrir la pâte sur le plan de travail
4. Couper la pâte en 8 pâtons environ
5. Pétrir chaque pâton et former une boule, les mettre sous un linge en attendant
6. Reprendre chaque boule et former une galette, les remettre sous le torchon
7. Laisser reposer 15 mn pour qu'elles gonflent
8. Cuire dans une poêle chaude ; retourner la galette lorsque des petites bulles se forment
9. Faire tourner la galette plusieurs fois : celle-ci se met à gonfler ; la mettre à refroidir sur un torchon



# LASAGNES A LA BOLOGNAISE

Cours de cuisine du 4 janvier 2017

## Ingrédients pour la sauce béchamel

50 cl de lait  
50 g de beurre  
2 CS de farine  
Sel, poivre

## Ingrédients pour la sauce bolognaise

500 g de viande hachée  
250 g de sauce tomate  
8 cl d'huile d'olive  
3 oignons  
Pâte à lasagne sèche  
125 g de gruyère



## Préparation

1. Cuire les oignons à l'huile d'olive ; ajouter ensuite la viande hachée
2. Faire revenir, ajouter la sauce tomate
3. Laisser mijoter quelques minutes
4. Faire la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter la farine dès que le beurre est fondu
5. Ajouter le lait chaud et remuer constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe,
6. Dans un plat à four alterner béchamel, lasagne, bolognaise, béchamel, lasagne et recouvrir de fromage râpé
7. Cuire au four à 180°C 30/35mn