

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 épaisse,
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