

# Recettes réalisées à l'atelier cuisine à Villard Léger - 2022/2023

## Recettes salées :

### CAKE JAMBON/OLIVES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

#### INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES :

180 g de farine  
100 g de cubes de jambon blanc  
150 g d'olives vertes dénoyautées  
100 g d'emmental râpé  
3 œufs  
½ sachet de levure chimique  
20 cl de lait  
10 cl d'huile d'olive

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C)

Coupez les olives en rondelles.

Dans un récipient, mélangez la farine tamisée et la levure chimique. Incorporez les œufs un à un et battez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajoutez le vin et l'huile.

Battez encore, la consistance de la pâte devient liquide (différente d'une pâte à cake traditionnelle), c'est normal.

Ajoutez le jambon, les rondelles d'olives et le fromage, mélangez bien.

Beurrer généreusement un moule à cake.

Verser le mélange dedans.

Enfournez pour environ une heure en surveillant la fin de la cuisson.

Quand le cake est cuit et doré, retirez-le du four. Tapotez le moule et démoulez. Laisser refroidir sur une grille.

### CAKE THON/OLIVES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

#### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

200 g de thon  
3 œufs  
150 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
100 g de crème fraîche  
100 g d'olives vertes dénoyautées  
2 oignons  
1 cs d'huile d'olive  
Sel et poivre  
3 pincées d'herbes de Provence  
1 cs de persil haché  
Facultatif : 30 g de parmesan, quelques pincées de curry

Préchauffez le four chaud 180 °C.

Faites blondir les oignons émincés à l'huile d'olive.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine, la levure et l'assaisonnement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Ajoutez la crème, bien mélanger.

Ajoutez le thon émietté, les herbes et les olives coupées en rondelles.

Chemisez un moule à cake (beurre + farine) et y verser le mélange.

Enfournez à four chaud pendant 50 minutes à 1 heure.

Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche et chaude.

Laissez refroidir puis conserver à couvert au réfrigérateur.

## PIZZA JAMBON/FROMAGE

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

### INGREDIENTS POUR 1 PIZZA :

1 pâte à pizza

200 g de coulis de tomates

3 tranches de jambon

100 g de gruyère râpé

Quelques olives noires

Sel et poivre

Etaler la pâte sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson.

Recouvrir la pâte de sauce tomate.

Couper les tranches de jambon en petits morceaux et les placer sur la sauce tomate.

Saupoudrer de gruyère râpé. Saler et poivrer.

Ajouter quelques olives noires (dénoyautées).

Faire cuire 20 minutes à 200°C.

## Recettes sucrées :

### GATEAU AUX POMMES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS :

1 yaourt

3 pots de yaourt de farine

2 pots de yaourt de sucre

½ pot de yaourt d'huile

3 œufs

1 sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

3 pommes

1 noix de beurre

Laver et éplucher les pommes puis les couper en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et l'huile.

Casser les œufs et les ajouter à la pâte.

Beurrer le moule et y verser la pâte.

Faire cuire à 180°C pendant 30 minutes.

## PETITS SABLES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

### INGREDIENTS :

150 g de farine

75 g de beurre

75 g de sucre en poudre

1 œuf

1 pincée de sel

Parfum au choix : vanille, cannelle, citron ...

Mélanger avec soin 150 g de farine, 75 g de sucre, du sel, le parfum au choix, 75 g de beurre coupé en petits morceaux en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire du « sable » (Attention : le beurre ne doit pas être mou, ni trop dur non plus !)

Incorporer rapidement l'œuf au mélange sableux. Mettre en boule.

Ecraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien amalgamer le tout.

Recouvrir d'un film de farine et laisser reposer dans un endroit frais environ 30 minutes, couvert d'un linge.

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer la pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour fariner le rouleau et les mains. Etaler la pâte au rouleau sur ½ cm d'épaisseur.

Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.

Déposer les sablés sur une plaque beurrée.

Cuire 10 minutes environ à four chaud, en surveillant la cuisson. Les sortir lorsqu'ils ont une belle coloration.

## GALETTE DES ROIS

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS POUR 4/6 PERSONNES :

2 pâtes à tarte feuilletées

100 g de poudre d'amandes

75 g de sucre en poudre

2 œufs

50 g de beurre mou

Disposer une pâte dans un moule à tarte en laissant le papier cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, 1 œuf et le beurre mou.

Etaler le contenu du saladier sur la pâte. Placer une fève dans la pâte.

Refermer la galette avec la deuxième pâte et bien coller les bords.

Sur la pâte, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau et percer de petits trous. Badigeonner la pâte au jaune d'œuf.

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.

## CLAFOUTIS AUX CERISES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS POUR 8/10 PERSONNES :

1 gousse de vanille  
4 œufs  
90 g de sucre  
130 g de farine  
30 g de beurre fondu  
100 g de crème liquide entière  
550 g de cerises  
Du sucre glace

Préchauffer le four à 210°C.

Couper la gousse de vanille en deux et récupérer les graines.

Dans un bol, verser les œufs, le sucre, les graines de vanille et fouetter le tout.

Ajouter la farine et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser le lait, la crème liquide entière, le beurre fondu et mélanger une dernière fois le tout !

Déposer les cerises dans un plat préalablement beurré.

Verser l'appareil à clafoutis sur les cerises.

Enfourner pendant 30 minutes.

Saupoudrer de sucre glace.

## CREPES

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

### INGREDIENTS POUR 10 GRANDES CREPES :

250 g de farine  
500 ml de lait  
50 g de beurre fondu  
4 œufs

Verser la farine dans un bol et creuser un petit puit.

Casser les œufs dans le puit.

Ajouter le beurre fondu.

Fouetter énergiquement sans incorporer toute la farine. Ajouter le lait, en 4 fois, en fouettant entre chaque ajout pour incorporer en douceur la farine.

Déposer une noisette de beurre sur une poêle chaude. Verser une louche de pâte.

Laisser cuire 2 minutes de chaque côté sur feu vif.

## GATEAU AU YAOURT

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS :

1 pot de yaourt  
3 pots de yaourt de farine  
2 pots de yaourt de sucre  
½ pot de yaourt d'huile  
2 œufs  
1 sachet de levure

Dans un saladier, mélanger le yaourt, le sucre, le sucre vanillé. Mélanger.  
Ajouter les œufs puis verser la farine et mélanger de nouveau.  
Ajouter la levure et l'huile. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.  
Verser la préparation dans un moule huilé.  
Faire cuire à four moyen (thermostat 5) pendant 35 minutes.

## GAUFRES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

### INGREDIENTS POUR 10 GAUFRES :

165 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
2 cc de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
200 ml de lait  
30 g de beurre fondu  
4 œufs

Dans un bol, verse la farine, la levure, le sel, le sucre vanillé, fouette le tout et creuse un petit puits au centre.  
Clarifie les œufs : sépare les blancs des jaunes.  
Dans ton puits, verse les jaunes d'œufs, le beurre et fouette le tout en ajoutant progressivement le lait.  
Monte les blancs en neige à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique.  
Incorpore-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.  
Cuis ta pâte 5 minutes dans un appareil à gaufres.  
Tu peux maintenant garnir tes gaufres avec l'ingrédient de ton choix, sucré ou salé !

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 6 OU 8 PERSONNES :

100 g de chocolat noir

140 g de beurre

5 œufs

100 g de sucre

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

Préchauffe le four à 180°.

Fais fondre le chocolat et le beurre au micro-onde ou au bain-marie.

Dans un bol, fouette les œufs avec le sucre pendant 5 minutes. Tu peux t'aider d'un batteur électrique ou d'un robot.

Incorpore la farine et la levure en fouettant, pas trop énergiquement.

Verse le mélange chocolat/beurre fondu de la même façon jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Verse la pâte dans un moule de 20 cm, préalablement beurré.

Enfourne pendant 40 minutes. Tu peux vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit ressortir sèche.

À la sortie du four, démoule le moelleux au chocolat et laisse-le refroidir sur la grille.

## TARTE AUX ABRICOTS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

### INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE :

125 g de beurre ramolli

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 œuf entier

250 g de farine

Mélanger le beurre ramolli et le sucre. Battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une pommade.

Ajouter la farine et le sel, amalgamer rapidement du bout des doigts.

Ajouter ensuite l'œuf entier. Mélanger avec une cuillère.

Former une boule avec la pâte puis laisser reposer au frais.

### INGRÉDIENTS POUR LA TARTE :

Des abricots

2 œufs

20 cl de crème liquide

150 g de sucre

1 cc de vanille liquide

5 cs de poudre d'amandes

Préchauffer le four à 210°c.

Étaler la pâte et garnir le moule.

Laver les abricots, les couper en 2, enlever les noyaux et les disposer sur la pâte.

Enfourner 10 minutes.

Mélanger dans un saladier les œufs avec le sucre en poudre et la vanille liquide, la poudre d'amandes et la crème liquide.

Sortir la tarte du four, verser sur les fruits la préparation aux amandes.

Enfourner pour 20 minutes.

## TARTE AUX POIRES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

2 poires  
150 g de sucre en poudre  
100 g de poudre d'amandes  
100 g de beurre doux  
2 œufs  
1 gousse de vanille  
1 bâton de cannelle  
1 citron jaune bio non traité

Préparer les poires pochées : fendre la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau et gratter l'intérieur. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec les grains de vanille, la gousse, le sucre, les zestes de citron et le bâton de cannelle. Lorsque le mélange devient sirupeux, laver et éplucher les poires.

Couper les poires en 2 et les plonger dans le sirop. Laisser pocher les poires environ 30 minutes à feu doux. Au bout des 30 minutes, arrêter le feu et laisser refroidir les poires dans le sirop.

Préparer la crème d'amandes : mélanger 100 g de beurre ramolli avec 100 g de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger. Ajouter les œufs battus, puis les amandes en poudre. Réserver.

Enduire le moule de beurre pommade et fariner. Retourner le moule et tapoter légèrement pour enlever l'excédent de farine. Disposer l'abaisse dans le moule. Foncer la pâte en appuyant légèrement et uniformément avec les doigts afin que la pâte colle aux parois du moule.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Garnir la pâte de crème d'amandes à ½ cm du bord.

Disposer les poires par-dessus.

Enfourner pendant 30 minutes thermostat 6.

## TARTE AUX POMMES ET CANNELLE

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS :

1 pâte brisée  
3 pommes  
2 œufs  
20 cl de crème fraîche  
100 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
Cannelle – à doser selon votre goût

Préchauffer le four à 200°C.

Etaler la pâte au fond d'un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.

Saupoudrer la pâte d'une cuillère à soupe de sucre mélangé avec de la cannelle.

Couper les pommes en quartiers et les disposer au fond de la tarte.

Battre les œufs, le sucre, la cannelle et la crème. Verser sur les pommes.

Enfourner la tarte pendant 40 à 45 minutes.