

2011

Recettes



Departamento de Francés

IES Auga da Laxe

2011

Macarons au chocolat

Ingrédients

- 3/4 de tasse de cassonade
- 1/4 de tasse de lait
- 1/4 de tasse de graisse
- Pincée de sel
- 1/2 c.à thé de vanille
- 1/4 de tasse de cacao
- 1 1/2 tasse de gruau
- 1/2 tasse de coconut



Étapes

1. Faire fondre les premiers ingrédients (cassonade, lait, graisse, sel, cacao, vanille) sur feu doux.
2. Faire mijoter quelques minutes en brassant.
3. Ajouter le gruau, cuire 1 minute en brassant. Retirer du feu.
4. Ajouter le coconut et façonner en boule et laisser refroidir.

Croque monsieur (crème fraîche)

Ingrédients (pour 1 personne)

- 2 tranches de pain de mie tranché
- 2 tranches de fromage spécial croque monsieur (cheddar ou autre)
- 1 tranche de jambon blanc (sans gras)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 poignée de gruyère râpé



Préparation

Badigeonner les tranches de pain de mie d'une face de crème fraîche, y déposer 1 tranche de cheddar (ou autre fromage spécial 'croques monsieur'), une demi-tranche de jambon blanc puis à nouveau 1 tranche de fromage et enfin la tranche de pain de mie que l'on recouvre de crème fraîche et de gruyère râpé.

Mettre au four thermostat 8 pendant 6 mn, puis sur grill pendant 3 minutes.

Croque madame

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 4 belles tranches de pain de mie, celui que vous préférez : aux céréales, complet, nature...
- 2 oeufs bien frais
- 2 belles tranches de jambon cuit au torchon, du vrai svp!
- une noix de beurre
- du gruyère râpé
- sel et poivre

Préparation

Saisir d'une main une tranche de pain de mie. Couvrir d'une tranche de jambon pliée en deux. Déposer du gruyère râpé, autant que vous le souhaitez. Saler et poivrer. Recouvrez de la deuxième tranche de pain. Préparer ainsi les deux croques.

Dans une poêle, faire fondre le beurre sans qu'il noircisse. Casser les oeufs : ils doivent être "au plat". Laisser cuire à votre goût, saler et poivrer. Réserver.

Déposer ensuite les croques dans la poêle, laissez-les dorer gentiment des deux côtés puis déposer sur chacun un oeuf au plat tout chaud ! Très bon appétit!

PS : on les déguste avec les doigts

