



Le cake d'Amour de Peau d'Ane

En classe, nous avons travaillé sur les contes, plus particulièrement sur Peau d'Ane.

Après visionnage du passage de la confection du cake d'amour par Peau d'Ane pour le prince, les élèves ont dû inventer la recette. Nous avons parfois eu des recettes un peu « originales » !

~~~~~

Voici la « vraie » recette :

## Ingrédients

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Oeufs                     | 4      |
| Sucre Semoule             | 150 gr |
| Sel Fin                   | 1 gr   |
| Poudre d'Amande           | 50 gr  |
| Farine Type 55            | 120 gr |
| Levure chimique           | 4 gr   |
| Miel de fleurs            | 25 gr  |
| Beurre                    | 150 gr |
| Gousse de Vanille Bourbon | 1      |

## Préparation

Tamiser la farine avec la levure chimique.

Fondre le beurre et ajouter la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Casser 3 des 4 oeufs dans une jatte.

Séparer le blanc du jaune du dernier oeuf et l'ajouter aux trois oeufs cassés.

Ajouter le sucre semoule et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Incorporer la poudre d'amande et la farine tamisée en mélangeant délicatement.

Monter le blanc en neige et ajouter le miel de fleurs.

Incorporer au mélange précédent et ajouter le beurre fondu infusé avec la Vanille Bourbon de Madagascar.

Couler dans un moule beurré et fariné et déposer une bague.

Laisser reposer la pâte 30 min.

Cuire dans un four doux à 165°C pendant 40 à 45 minutes environ.

Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche, sans trace de biscuit.

**Napper la surface d'un glaçage à la pomme et saupoudrer de paillettes d'or.**



Lalie



# Des gâteaux un peu originaux

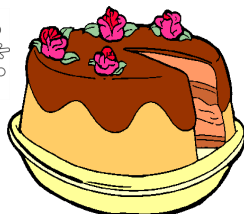
A essayer que si vous ne craignez pas de vous transformer en « Peau d'Ane » !



## La recette du cake d'amour de LEA

Les ingrédients :

Beurre rose  
 Sucre d'orge  
 Colorant  
 2 bouts de chocolat  
 Sucre  
 Farine  
 Des œufs  
 4 bonbons à la violette  
 Beurre  
 4 pommes d'amour  
 1 pincée de sucre  
 1 bisou  
 Beurre vert



## Préparation :

Mélangez le beurre rose avec la farine.  
 Mélangez les pommes et le sucre.  
 Ajoutez 1 bout de chocolat.  
 Ajoutez le bol de pommes, de sucre, de chocolat avec le bol de farine, de beurre vert et mélangez tout.  
 Mettez tout au four 1 heure.  
 Puis quand la cuisson est terminée ajoutez les trois bonbons à la violette et le bisou.  
 Saupoudrez du sucre d'orge cassé.  
 Mélangez le colorant avec du sucre, puis ajoutez le colorant avec du beurre et un quart de beurre.  
 Puis cassez le 4<sup>ème</sup> bonbon à la violette que vous mélangez avec votre colorant.  
 Coulez le tout sur le gâteau.  
 Saupoudrez avec votre pincée de sucre.

Bon appétit



## Préparation :

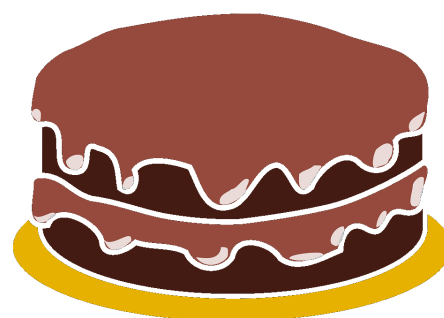
Prenez les 200gr de farine et versez-les dans un saladier.  
 Cassez les œufs et mettez les jaunes d'œufs dans le saladier.  
 Mélangez le tout et laissez reposer 5 minutes.  
 Battez les blancs d'œufs en neige puis après 5 minutes, ajoutez-les et mélangez jusqu'à ce que cela devienne tout blanc.  
 Ajoutez les 100gr de sucre et mélangez.  
 Ensuite mettez le sucre vanillé et la levure chimique dans le saladier et mélangez. Faites fondre les 100gr de beurre dans une casserole puis mélangez-les avec le reste.  
 Faites réchauffer les 500gr de Nutella et ajoutez-les au reste de la préparation.  
 Coupez les PRINCE en deux. Beurrez le moule et versez la préparation dans le moule. Mettez les PRINCE par-dessus.  
 Coupez aussi les tartines en 4 et ajoutez-les au dessus du gâteau.  
 Puis faites chauffer le four à 200 C° thermostat 7 et enfournen.  
 Faites cuire 1 heure.



## La recette du cake d'amour d'ALEXANDRE

Les ingrédients :

200gr de farine.  
 6 œufs.  
 100gr de sucre.  
 1 sachet de sucre vanillé.  
 1 sachet de levure chimique.  
 100gr de beurre.  
 500gr de Nutella.  
 10 gâteaux PRINCE.  
 5 tartines de pain.





# Un goûter de Noël

Nombres de personnes: 4 personnes

Difficulté: facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients:

-200 g de chocolat noir

-1 litre de lait

-(1 ou 2 pincées de cannelle)



## Le chocolat chaud du Père Noël



Préparation:

1. Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole avec 4 cuillères à soupe d'eau.
2. Lorsque le chocolat est ramolli, ajouter le sucre vanillé, et si on aime, la cannelle.
3. Dès que le chocolat forme une pâte bien lisse, on verse progressivement le lait en fouettant à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.
4. Laisser chauffer un peu, à feu doux.
5. Retirer du feu et fouetter énergiquement pour que le chocolat soit bien moussueux.



Ingrédients pour environ 60 biscuits :

- 500 g de farine
- 180 g de sucre
- 2 oeufs + 1 jaune pour dorer les biscuits
- 250 g de beurre
- Du sucre glace
- Pour le parfum : 1 sachet de sucre vanillé



## Petits biscuits de Noël



**Recette**

- 1 - On tamise la farine
- 2 - Dans un saladier on mélange le sucre, le sucre vanillé, les 2 œufs. On blanchit le mélange au fouet.
- 3 - On coupe le beurre en petits dés et on l'incorpore à la farine en pétrissant à la main.
- 4 - On ajoute le mélange sucre + oeufs à la farine, on pétrit à la main jusqu'à obtenir une pâte assez homogène.
- 5 - On forme une grosse boule de pâte et on la laisse reposer au frigo pendant 1 heure.
- 6 - On préchauffe le four à 180°C.
- 7 - On étale la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 5 mm et on découpe des formes à l'emporte-pièces.
- 8 - On les dispose sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et on dore au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau (on allonge le jaune d'œuf avec un petit peu d'eau).
- 9 - On enfourne pour 10 à 13 minutes. A la sortie du four, les biscuits doivent être dorés mais pas trop durs, ils durciront en refroidissant.
- 10 - On saupoudre de sucre glace.
- 11 - Une fois refroidis, on les conserve dans une boîte en fer, ils se garderont plusieurs jours.



Lucie, Romane, Oméryne