|  |
| --- |
|  **Soupe aux poireaux** |

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :** * 2 poireaux
* 1 carotte
* 2 oignons
* 1 pomme de terre
* 1.5 litres d’eau avec 2 cuillères à soupe de maggi julienne.
* 1 noix de matière grasse
 | **Ustensiles :** * 1 bac à déchets
* 1 planche
* 1 couteau d’office, 1 économe
* 1 cul de poule
* 1 cuillère en bois
* 1 mesureur, 1 mixeur
* 1 grande casserole avec couvercle.
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| 1. Éplucher les pommes de terre et les oignons. Fendre les poireaux dans la longueur et les laver à l'eau, puis les émincer. Couper les pommes de terre en morceaux de 2 cm. Émincer les oignons.
2. Dans une casserole, mettre le beurre à fondre, puis faire revenir les oignons et les poireaux pendant 5 à 6 min avec une pincée de sel. Ajouter ensuite les pommes de terre préalablement lavées et les carottes couper en rondelles, les recouvrir d'eau froide et laisser cuire à petite ébullition pendant 25 min. Vérifier la cuisson des légumes (ils doivent s'écraser) et mixer la soupe.
3. Rectifier l'assaisonnement et servir la soupe dans des bols.
 |

Professeur : Chef Leroy Cours : Art culinaire

|  |
| --- |
|  **Madeleine traditionnelles**  |



|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients : pour 18 madeleines*** 2oeufs
* 150 sucre
* 125gr de beurre
* 150 gr de farine f
* Le zeste râpé de 1 citron
 | **Ustensiles :** * 1 bac à déchets
* 1 cul de poule
* 1 fouet
* 1casserole
* 1 moule à madeleine
* 1tamis, 1 cuillère à soupe
* 1 balance, 1 râpe
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| 1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Cassez les œufs dans le cul de poule ajoutez le sucre mélangez à l’aide du fouet.
3. Ajoutez le beurre.
4. Ajoutez une cuillère par cuillère de farine tamisée mélangez.
5. Incorporez le zeste de citron mélangez.
6. Remplissez les moules à madeleines de pâte.
7. Mettez à cuire pendant 10 minutes à 200 °C.
 |

Professeur : Chef Leroy Cours : Art culinaire

|  |
| --- |
|  **Tarte aux pommes et twix**  |

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :** * 1 pâte sablée
* 5 pommes
* 3 barres de twix
* 20 cl de crème fraiche
* 2 œufs (entier)
* 2 cuillères à soupe de sucre
* 1 cuillère à soupe de sucre vanille
 | **Ustensiles :** * 1 bac à déchets
* 1 vide pomme, 1 couteau d’office
* 1 économe
* 1 cul de poule, 1 casserole
* 1 fouet, 1 cuillère en bois
* 1 mesureur, 1 cuillère à soupe
* 1 pinceau
* 1 planche
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| 1. **Préchauffé le four à 180 ° C .**
2. **Faire fondre les twix avec la crème et mélanger à l’aide d’une cuillère en bois.**
3. **Dans un cul poule casser les œufs puis ajouter le sucre et mélanger à l’aide du fouet.**
4. **Ajouter à cette préparation la crème au twix et mélanger.**
5. **Beurrer un moule à tarte et mettre la pâte sablée.**
6. **Laver les pommes et les peler.**
7. **Puis les couper en lamelles (taille moyenne) et les ranger sur la pâte sablée.**
8. **Verser la préparation sur les pommes.**
9. **Faire cuire 30 à 35 minutes à 180° C.**
 |

Professeur : Chef Leroy Cours : Art Culinaire