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

[](https://www.bing.com/images/search?q=soupe+aux+poireaux&view=detailv2&qpvt=soupe+aux+poireaux&id=38E470F77533A889CB311F1FC959B6F2433692D1&selectedIndex=1&ccid=Tf1pDmW3&simid=607992127195188828&thid=OIP.Tf1pDmW3uVQ4b6Ckc-NKsQEsDH)

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |

[](https://www.bing.com/images/search?q=images+de+madeleine&view=detailv2&qpvt=images+de+madeleine&id=0A7C29A95BD76CCCEE856241B3457A615AC5136E&selectedIndex=27&ccid=UblhE9nt&simid=608043598077757646&thid=OIP.UblhE9ntNufHTVL0lv4KwAEsDH)

|  |  |
| --- | --- |
| **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