|  |
| --- |
|  **Chicons au gratin**  |

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :****Pour la sauce béchamel :*** 60 gr de beurre
* 50 gr de farine
* ½ Litres de lait
* **Assaisonnements :** sel, poivre, muscade.

**Pour la roulade de chicons :*** 2 chicons
* 2 tranches de jambon
* 75 gr de gruyère râpé
 | **Ustensiles :****Pour la sauce :** * 1 petite casserole
* 1 fouet
* 1 cuillère à café

**Pour la cuisson des chicons :*** 1 grande casserole
* 1 écumoire, 1 assiette plate avec un papier essuie tout.
* 1 couteau d’office
* bac à déchets
* 1 balance
* 1 mesureur , 1 barquette en alu.
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| **Préparer les chicons :**1. Préchauffer le four à 200° C.
2. Laver les chicons et ôter les feuilles abimées.
3. Mettre l’eau, du sel dans une casserole ainsi que les 2 chicons.
4. Cuire à couvert pendant **½ heure.**
5. S’assurer de la cuisson à l’aide d’un couteau d’office en piquant dans le chicon ensuite égoutter rapidement.
 |

|  |
| --- |
| **Préparer la sauce béchamel :**1. Faire fondre le beurre.
2. Ajouter la farine et bien mélanger **= ROUX** et laisser refroidir
3. Faire bouillir le lait.
4. Verser le lait bouillant sur le roux froid.
5. Mélanger hors du feu à l’aide d’un fouet.
6. Verser progressivement le reste du lait jusqu'à obtention de la **SAUCE BECHAMEL.**
7. Beurrer un plat mettre la roulade de chicon verser de la sauce béchamel parsemer de gruyère râpé et mettre au four pendant 20 minutes.
 |

**Professeur : Madame Leroy Cours : Art Culinaire**

|  |
| --- |
|  **Tarte au citron**  |

 

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :****Pour la pâte :*** **1 pâte sablée**
* **1 œuf**

**Pour la crème au citron :*** **8 cl de jus de citron**
* **Le zeste d’un citron très finement râpé**
* **4 œufs**
* **2 cuillères à soupe de maïzena**
* **200 gr de sucre en poudre**
* **220 gr de beurre fondu**

 | **Ustensiles :*** **1 bac à déchets**
* **1 râpe**
* **1 cul de poule, 1 fouet**
* **1 petite casserole**
* **1 cuillère à soupe**
* **1 balance, 1 mesureur**
* **1 moule à tarte**
* **1 fourchette**
* **1 pinceau**
 |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| 1. Déroulez la pâte, garnissez un moule à tarte piquez le fond avec une fourchette et coupez nettement le bord à ras du moule.
2. Recouvrez de papier de cuisson et de légumes secs et faites cuire 10 minutes à blanc à 180 °C.
3. Retirez les légumes secs et le papier cuisson, enduisez le fond de la pâte de l’œuf battu et remettez 5 minutes au four, laissez refroidir.
4. Cassez les œufs dans le cul de poule et fouettez –les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez successivement la Maïzena le jus de citron et les zestes de citron et le beurre.
6. Transvasez le mélange dans une casserole et faites- le épaissir en chauffant à feu doux sans cesser de fouetter ensuite retirez du feu.
7. Etalez la crème au citron sur le fond de tarte , et laissez refroidir et mettez au frais jusqu’au moment de servir.

  |