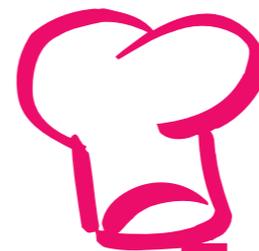


Der Tous ensemble Wettbewerb „Chefs de cuisine“ hat viele Schulen dazu animiert den Französischunterricht einmal anders zu gestalten. Kreative Rezepte, Dokumentationen und sogar Filme sind dabei entstanden. Dieses Rezeptbuch gibt einen kleinen Einblick in die eingesendeten Beiträge.

Weitere Infos zum Wettbewerb und zu den Gewinnern finden unter:

www.klett.de/chefsdecuisine 



Tous ensemble

Das Rezeptbuch des Wettbewerbs
„Chefs de cuisine“

In Kooperation mit:





Falk Staub,
Herausgeber Tous ensemble

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Lehrerinnen und Lehrer,

mit großer Freude haben wir die vielen Beiträge zu unserem Wettbewerb „Chefs de cuisine“ in Empfang genommen. Ein großes Dankeschön an alle teilnehmenden Klassen für ihren Einsatz in der Schulküche.

Ob Filme, Plakate oder Fotodokumentationen, bei der Sichtung der Beiträge waren wir immer wieder darüber überrascht, was die Schülerinnen und Schüler auf Grundlage unseres Kochmoduls aus dem neuen Tous Ensemble 2 entwickelt haben. Große Begeisterung fürs Kochen konnte man bei allen feststellen. Und wir haben uns sehr darüber gefreut, mit welcher Begeisterung Französisch gesprochen wurde.

Bei so vielen tollen Ideen, war die Auswahl der Gewinner nicht einfach. Gemeinsam mit der Sarah Wiener Stiftung haben wir aus dem großen Angebot die originellsten Beiträge ausgezeichnet. Was wir uns nun wünschen? In deutschen Schulküchen wird ab jetzt öfter französisch gekocht ... und gesprochen.

Ihr

Falk Staub

In Kooperation mit:



Die Gewinner und ihre Rezepte

Baltic-Schule Lübeck

Gratin dauphinois, Salade de fruits,
Quiche lorraine, Le taboulé

Seite 4

Erich-Kästner-Schule Bochum

Le poisson d'avril, Les crêpes,
La galette des Rois

Seite 6

Freie Waldorfschule Trier

Galette des rois bretonne, Galette des rois
au chocolat, Galette des rois à la frangipane

Seite 8

Gemeinschaftsschule Korb

Gâteaux chauds de chocolat, Plateau de Fromage,
Brochettes de crevettes, Verrines de fruits

Seite 10

Integrierte Gesamtschule Hermeskeil

Pommes de terre rissolées avec dip, Bochettes
de fruits enrobées de chocolat, Notre ratatouille

Seite 12

Johann-Peter-Eckmann Realschule

Bifteck de nouilles, Magret de Canard,
Tarte aux Pommes de France

Seite 14

Katharine-Weißgerber-Schule Saarbrücken

Verrine de fruits

Seite 16

Krusensternschule Rostock

Croque Madame, Les crêpes,
Gâteau au chocolat sans farine

Seite 18

Mittelpunktschule Gadernheim

Quiche lorraine, Crêpes à cannelle,
Verrine de fruits, La Baguette

Seite 20



Seite 22

Oberschule Hermannsburg Bremen

Cocktail aux mangues et à la menthe,
Gâteau à la mousse au chocolat, Canapé

Seite 24

Otto-Hahn-Schule Hamburg

Cupcakes de zèbre, Biscuits boutons,
Cake au chocolat

Seite 26

Peter-Joseph-Lenné Gesamtschule Potsdam

Croque-monsieur à la béchamel, Quiche au saumon
et au pinards, Douillons de pommes

Seite 28

Realschule Rhede

Chefs de cuisine de bâtonnet apéritif au fromage
au pâte feuilletée, Sachet de crêpes avec la farce
de pommes, Les tomates farcies

Seite 30

Solling Schule Berlin

Soupe à la carotte, Endives au jambon,
Gratin de pommes de terre

Seite 32

Städtische Realschule Halle

Pommes de terre au four sur un lit
de légumes frais, Quiche au fruits

Seite 34

Voigt Realschule Göttingen

Baba à l'orange, Les Grinnoles

Der Wettbewerb „Chefs de cuisine“ im Internet

Seite 36

Gratin dauphinois

Nous faisons :

- 12 pommes de terre
- du lait
- de la crème
- 2 gousses d'ail
- du fromage râpé

Préparation :

1. Nous épluchons et coupons nos pommes de terre en fines lamelles.
2. Après, nous mettons les lamelles dans une casserole avec l'ail écrasé.
3. Puis, nous ajoutons le lait et la crème de façon à couvrir à peine le niveau des pommes de terre.
4. Alors, nous faisons cuire pendant 15 min à feu doux.
5. Maintenant, nous transférons le mélange dans un plat et recouvrons de fromage râpé.
6. A la fin, nous faisons cuire à 180°C pendant 10 à 15 min.



Salade de fruits



Ingédients

- 3 banane 
- 2 pomme
- 1 grande poire
- 10 cl de crème fraîches
- quelques fraises 
- 1 grappe de raisins verts 
- 40g de sucre 

Préparation

D'abord, nous égrenons le raisin et épluchons la banane. Après, nous coupons la banane en rondelles, assons épaisses et la poire. Puis nous coupons les pommes, irisons les pommes fraises en petits morceaux.

Nous versons tous les fruits dans un grand saladier et ajoutons les raisins, le sucre et la crème. Puis, nous mélangeons délicatement. Alors, nous mettons du sucre, versons la crème et mélangeons le tout délicatement.

Enfin, nous versons la salade de fruits dans des coupelles et servons immédiatement.



Quiche lorraine

D'abord il faut préchauffer le four à 180°C

Après, nous mélangeons les œufs battus et la crème.

Puis nous ajoutons le fromage et mélangeons.

Après nous faisons chauffer les lardons dans une poêle.

Après avoir déroulé la pâte feuilletée nous mettons les lardons.

Enfin nous versons la préparation d'œufs et de crème et enfumons pendant 30 minutes.



Pour préparer une quiche lorraine, il faut des œufs, du fromage râpé, des lardons, de la crème et une pâte feuilletée.



Le taboulé

- Ingédients:**
- 150 g de boulghour
 - des feuilles de menthe
 - des tomates coupées 
 - un peu d'eau
 - 4 ciboules
 - un peu de jus de citron
 - 8 cuillère à soupe d'huile d'olive



Préparation:

Nous faisons tremper le boulghour dans l'eau chaude. Après, nous versons le boulghour dans un grand saladier.

Nous coupons les tomates, les feuilles de menthe et les ciboules.

Nous mélangeons les ingrédients et servons.



Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Concours "Chefs de cuisine" WP8-Französisch

Le poisson d'avril




Ingrédients

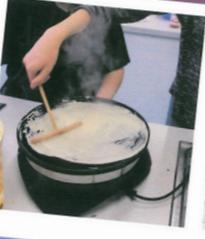
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de farine
- 50 g de farine de maïs
- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat

La recette

1. Versez le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'oeuf dans un saladier. Mélangez bien.
2. Ajoutez la farine et la Maïzena puis le beurre coupé en petits morceaux.
3. Pétrissez la pâte. Mettez la pâte ¼ heure au frigidaire.
4. Étalez la pâte. Découpez des petites formes de poissons dans la pâte. Faites un trou dans la queue du poisson.
5. Faites cuire les poissons pendant 15mn à 180°C.
6. Décorez les poissons avec du chocolat par exemple.
7. Écrivez des blagues sur des petits papiers.
8. Accrochez les blagues à la queue des poissons.
9. Offrez les poissons et amusez-vous!

Concours "Chefs de cuisine" WP8-Français

Les crêpes


Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 3 verres d'eau

La recette

1. Versez la farine dans un saladier.
2. Cassez les oeufs dans la farine.
3. Mélangez les oeufs et la farine.
4. Ajoutez le sucre, l'huile et le beurre fondu.
5. Ajoutez peu à peu le lait et l'eau. Mélangez bien.
6. Faites chauffer la poêle.
7. Mettez un peu d'huile dans la poêle.
8. Faites cuire les crêpes des deux côtés.
9. Mettez du sucre, du chocolat ou de la confiture sur les crêpes et dégustez!

Concours "Chefs de cuisine" WP8-Französisch

La galette des Rois



Ingrédients

- 2 ronds de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 1 fève

Crème pâtissière:

- ½ l de lait
- 60 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf

Crème d'amande:

- 100 g de sucre
- 90 g de farine
- 30 g de beurre
- 60 g d'amande
- 3 gouttes de concentré d'amande
- 30 cl de lait
- 2 oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cs parfum (Rhum)




La recette

1. La crème pâtissière:
 - Faites bouillir le lait dans une casserole.
 - Mélangez la farine, le sucre, l'oeuf, le jaune d'oeuf et le sucre vanillé dans un saladier.
 - Ajoutez peu à peu le lait et faire cuire en tournant jusqu'à ébullition.
2. La crème d'amande:
 - Mélangez le sucre, 2 oeufs et 1 jaune d'oeuf avec la farine et le beurre dans une casserole.
 - Faites bouillir le lait et ajouter le lait à la préparation.
 - Faites cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe. Ajoutez les amandes et le rhum.
3. Mettez le rond de pâte feuilletée dans un moule.
4. Mélangez la crème pâtissière et la crème d'amande et versez dans le moule. Mettez la fève dans la pâte.
5. Recouvrez avec l'autre rond de pâte feuilletée.
6. Écrasez les bords avec les doigts. Découpez les bords en forme de couronne. Décorez la surface avec un couteau.
7. Étalez le jaune d'oeuf sur la galette.
8. Faites cuire 10mn à 220°C puis 30mn à 180°C.
9. Invitez vos copains, dégustez la galette et tirez le roi!

Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Galette des rois bretonne

Ingédients

175 g de farine
75g de noix de coco râpée
125g de beurre salé
125g de sucre
2 jaunes d'œuf + 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

Verse la farine et la noix de coco râpée dans le saladier. Creuse un trou au centre. Ajoute le beurre coupé en morceaux, le sucre et les 2 jaunes d'œuf. Mélange d'abord doucement avec le batteur puis un peu plus vite pour avoir une belle boule de pâte.

Laisse reposer la pâte 1/2h. Beurre le moule et étale la boule de pâte avec la main. N'oublie pas la fève ! Dore avec un jaune d'œuf puis décore avec la fourchette.



Fais cuire 20min. dans un four préchauffé à 180°. Laisse refroidir et serre dans le moule.

BON APPÉTIT !



Ustensiles

un saladier
un batteur
un moule
un pinceau
une fourchette
une fève

Galette des rois au chocolat

Ingédients

pour la pâte feuilletée:
125 g de farine
140g de beurre salé très froid
6cl d'eau glacée

pour la garniture :
200 g de chocolat dessert
2 œufs + 1 jaune pour dorer
125 g de poudre d'amandes
125g de sucre
1 cuillère à café de cannelle
125g de beurre mou
amandes affilées pour la décoration

Préparation

Pâte feuilletée :
Mets dans un saladier la farine et le beurre salé. Incorpore le beurre à la farine à l'aide d'une corne jusqu'à obtenir des petits morceaux de la taille de petits pois. Verse l'eau glacée et incorpore progressivement avec la corne pour obtenir une boule. Farine ton plan de travail et ton rouleau à pâtisserie. Etale la pâte en rectangle. Retire l'excédent de farine à l'aide d'un pinceau et plie la pâte en trois. Donne 1/4 de tour et répète les mêmes étapes 3 fois : étaler, plier, tourner. Après le dernier pliage, place la pâte 1 heure au réfrigérateur.

Garniture : Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au bain-marie. Dans un saladier, mélange le beurre et le sucre. Ajoute la poudre d'amandes, le chocolat fondu, les œufs et la cannelle. Mélange bien.

Sors la pâte du réfrigérateur et partage-la en deux portions. Etale la première portion et dépose-la dans un moule beurré. Nappe la pâte de la préparation au chocolat. N'oublie pas la fève ! Etale la deuxième portion de pâte feuilletée et recouvre la galette. Dore au jaune d'œuf et décore avec des amandes affilées. Fais cuire la galette 25min. dans un four préchauffé à 180°.
BON APPÉTIT !

Ustensiles

une corne
un pinceau
un rouleau à pâtisserie

un bol
une casserole
un fouet
un saladier



Galette des rois à la frangipane

Ingédients

pour la pâte feuilletée:
125 g de farine
140g de beurre salé très froid
6cl d'eau glacée

pour la frangipane :
125 g de beurre salé
125g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs + 1 jaune d'œuf pour dorer
125g d'amandes en poudre

Préparation

Pâte feuilletée :
Mets dans un saladier la farine et le beurre salé. Incorpore le beurre à la farine à l'aide d'une corne jusqu'à obtenir des petits morceaux de la taille de petits pois.

Verse l'eau glacée et incorpore progressivement avec la corne pour obtenir une boule. Farine ton plan de travail et ton rouleau à pâtisserie. Etale la pâte en rectangle. Retire l'excédent de farine à l'aide d'un pinceau et plie la pâte en trois. Donne 1/4 de tour et répète les mêmes étapes 3 fois : étaler, plier, tourner. Après le dernier pliage, place la pâte 1 heure au réfrigérateur.

Frangipane :
Fais fondre doucement le beurre dans une casserole. Puis mélange le beurre fondu et le sucre dans un saladier. Ajoute les œufs battus, le sucre vanillé et enfin les amandes en poudre.

Sors la pâte du réfrigérateur et partage-la en deux portions. Etale la première portion et dépose-la dans un moule beurré. Répartis la frangipane sur le fond. N'oublie pas la fève ! Etale la deuxième portion de pâte feuilletée et dépose-la sur la frangipane. Dore au jaune d'œuf.

Fais cuire la galette 25min. dans un four préchauffé à 180°.

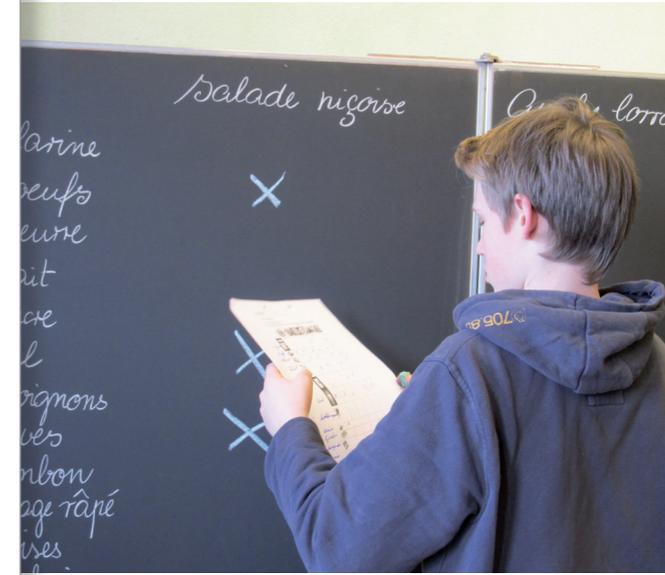
BON APPÉTIT !



Ustensiles

une corne
un pinceau
un rouleau à pâtisserie

une casserole
un fouet
un saladier
un moule



Gateaux chauds de chocolat

- Les Ingrédients :
- 400g apriçot
 - 1 Vanille
 - 4 EL jus de citron
 - 3 EL miel
 - 100g Schokolade, zartbitter
 - 60g beurre
 - 2 oeufs
 - 50g sucre
 - 3 EL farine



Préparation :
Épelez les apriçots et coupez les en deux. Mélangez le jus de citron, le miel et la vanille et faites cuire la mélange. Ajoutez les apriçots et laissez cuire pendant 5 minutes. Faites fondre le chocolat et le beurre. Mélangez le sucre et les oeufs sur l'eau chaude. Ajoutez doucement le chocolat fondu. Ajoutez après la farine. Mettez la pâte dans de petites moules et laissez cuire au four pendant 10 minutes. Servez les gateaux avec les apriçots.

Bon Apetit!



Plateau de Fromage

Ingrédients pour 10 persons:

- 1 kilo de rasins, blanc et bleu
- 200 gramme fromage (fromage à pâte dure)
- 200 gram me fromage (fromage à pâte molle)
- 5 figues
- 750 grammes de pain (p.e. baguette)



Nous faisons des verrines de fruits

Nous avons :

- du yaourt et du fromage blanc
- beaucoup de fruits : des mandarines, des oranges, des pommes, des bananes, des poires, des framboises, des rasins, des noix, des cerises, des myrtilles
- des céréales
- du sucre
- de la chantilly
- de la cannelle
- du chocolat

1. Nous mélangeons le yaourt, le fromage blanc et le sucre.
2. Nous coupons le fruits en petit morceaux.
3. Maintenant, nous mettons, dans nos verrines une couche de yaourt, puis une couche de fruits, après une couche de céréales et encore une couche de yaourt...

À la fin, toute la classe mange ensemble! 😊

Résultat :



Brochettes de crevettes

les ingrédients :

- 250g crevette
- basilic
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe huile d'olive
- sel et poivre



Préparation :

Laver et ciselez le basilic. Mélanger le basilic, huile d'olive, sel et poivre et la gousse d'ail. Mélanger les crevettes avec la marinade et laisser un peu. Puis mettez sur trois brochettes et donnez la marinade sur les crevettes. Grillez-les.



Integrierte Gesamtschule Hermeskeil, WPK 9

Pommes de terre rissolées avec dip

Ingédients pour 4 personnes

- 800 g de pommes de terre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 2 branches de romarin



Préparation

Temps de travail: environ 15 minutes quand les pommes de terres sont cuites

Faites d'abord cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Pelez ensuite les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y rissoler les pommes de terre et le romarin tout en remuant jusqu'à ce qu'une croûte se forme. Finalement, assaisonnez avec le sel et le poivre.

Option

On peut également prendre des pommes de terre épluchées au lieu des pommes de terre en robe de chambre.

Dip Café de Paris

Ingédients

- 3 petites cuillères de Café de Paris Dip
- 130 g de mayonnaise
- 70 g de fromage blanc
- un peu d'eau



Préparation

Secouez l'aromate avant l'usage. Prenez 3 petites cuillères du «café de Paris Dip» et humidifiez avec un peu d'eau. Ajoutez 130 grammes de mayonnaise et mélangez avec 70 grammes de fromage blanc.



« C'est délicieux !!! »

6

Brochettes de fruits enrobées de chocolat

Ingédients pour 16 brochettes

- 100 g de chocolat au lait
- 5 pommes
- 5 bananes
- 4 poires (option : des fraises fraîches en été)
- 2 oranges

Préparation

Temps de travail: environ 15 minutes
Temps de repos: 2 minutes
Niveau de difficulté: simple

Faites fondre le chocolat dans des bains marie séparés. Coupez les pommes et les poires en cubes, les oranges en morceaux et les bananes en rondelles. Tirez les cubes de pommes, de poires, les morceaux d'oranges et les rondelles de bananes sur 16 brochettes. Décorez le tout avec le chocolat fondu. Les brochettes de fruits sont prêtes après quelques minutes de repos.

Option

Vous pouvez encore changer le goût du chocolat fondu si vous le souhaitez: avec une cuillère à café de noix de coco, du chocolat aux noisettes, de la vanille ou en caramélisant le tout.



8

Notre ratatouille

Temps de travail: environ 1 heure
Cuisson dans le four: environ 1 heure
Niveau de difficulté : fûté

Ingédients

- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'ail émincé
- ½ tasse d'oignons émincés
- 3 tomates évidées coupées en morceaux
- un bouquet de thym
- un bouquet de persil
- une feuille de laurier
- sel

Pour les légumes:

- des courgettes
- une aubergine
- 4 tomates Roma
- ½ cuillère à café d'huile d'olive
- du sel et du poivre à moudre

Pour gratiner :

- du fromage rapé

Pour la vinaigrette :

- une cuillère à café d'huile d'olive
- une cuillère à café de vinaigre balsamique
- des herbes fraîches (thym, cerfeuil...)
- du sel et du poivre à moudre

Préparation

Chauffez l'huile, l'ail et les oignons doucement dans une casserole, ne les laissez pas brunir. Ajoutez les tomates, le thym et le laurier. Laissez mijoter et réduire pendant 10 minutes.

Mettez le tout dans un plat de cuisson allant au four et gardez une cuillère à soupe de cette cuisson.

Préchauffez le four à 150° C.

Coupez les courgettes, l'aubergine et les tomates en tranches de 2cm d'épaisseur. Alternez les tranches des différents légumes et disposez-les en forme d'éventail sur la piperade.

Mélangez l'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre et parsemez-en le tout. Couvrez le plat d'un papier aluminium et laissez cuire au four pendant une demi-heure.

Retirez le papier aluminium et saupoudrez du fromage sur la ratatouille. Laissez encore cuire pendant 30 minutes. Lorsque la forme brunit, recouvrez-la doucement de la feuille aluminium.

Pour la vinaigrette, mélangez la cuillère gardée de la piperade avec de l'huile, du vinaigre, des épices et des herbes. Assaisonnez selon votre goût. Parsemez le bord de l'assiette de vinaigrette. Pour servir, déposez les couches sur une assiette et disposez les légumes en forme d'éventail. Servez chaud. Bon appétit !



7

Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Bifteck de nouilles

Temps de préparation: 15 minutes; Temps de repos: 30 minutes

Les quantités:

- 250 grammes de spaghetti
- 4 tomates
- 3 poivrons
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 50 grammes de parmesan
- 100 grammes de farine
- 50 grammes de beurre
- 200 millilitres de crème
- Sel et poivre
- Un peu de farine
 - Poudre de poivrons
 - Poudre de chili
 - Poivre de cayenne
- 1 oeuf
- Un peu de chapelure
- 2 cuillères à soupe de beurre de Saindoux



La préparation

Bouillez les spaghetti dans l'eau de sel. Puis, jetez l'eau et rincez les spaghetti avec l'eau froid. Braisez les cubes d'oignon, ajoutez les cubes de poivrons et braisez les quelques minutes. Coupez les spaghetti en grandes pièces. Epicez avec les cubes de tomates, le jambon, le parmesan, le poivre vert, les poivrons et le poivre de cayenne. Mettez tout sur une plaque de four et faites refroidir. Découpez la masse refroidie. Panez avec la farine, l'oeuf et la panure. Frisez brun dans le beurre de saindoux. Le bifteck de nouille est prêt

Magret de Canard

Ingrédients :

- 4 grandes magrets de canard
- 1/2 pot de confiture (confiture de framboise meilleure qualité), alternativement une boîte de framboises
- 2 gousses d'ail / de l'ail, frais, non pelé
- balsamique
- Menthe frais comme décoration
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

Temps de travail: environ 30 minutes / niveau de difficulté normal

Coupez dans côté gras du magret de canard un croix avec un couteau.

Prenez une casserole. Versez autant d'eau que le sol soit à peine recouvert, placez le magret de canard sur le côté de la peau. Mettez aussi la gousse d'ail non pelées.

Chauffez la poêle. La graisse commence à fondre maintenant et l'eau se évapore, comme sa le magret de canard frit dans son propre graisse.

Frittez le magret de canard sur le côté de peau jusqu'à qu'elle soit croustillante et une belle couleur dorée. Puis, ajoutez beaucoup de sel et poivre. Tournez après quelque temps. Le temps de cuisson varie selon la taille.

Si vous n'êtes pas sûr de temps de cuisson, vérifiez l'état avec un couteau, le magret de canard doit être l'anglais ou moyen selon les goûts. Laissez reposer le magret gardez au chaud.

Laissez la confiture de framboise mijoter pendant que vous touché lisse avec un fouet, assaisonnez avec un peu de sel et beaucoup de poivre noir fraîchement moulu.

Serve la sauce comme un miroir sur les plaques ou d'une plaque chauffée.

Préparation „Salbeispätzle“

Bouillez les pâtes „Spätzle“ dans l'eau. Après, versez l'eau. Mettez le beurre dans le pot. Mettez aussi les pâtes dans le pot et ajoutez le sel, le poivre et la sauge.

Ingrédients:

- 1 paquet de „Spätzle“ (3 poignée)
- de l'eau salée
- 2 cuillères à soupe de sauge
- un peu de sel et de poivre
- 1 cuillère à soupe de beurre

Tarte aux Pommes de France

La Tarte aux pomme vient de France des régions Normandie et alsace.

Typiquement pour la tarte aux pommes alsace, c'est que les quarts de pomme sont couverts encore avec un crème.

Les ingrédients:

- * 200 grammes de farine
- * 100 grammes de margarine
- * Un petit paquet de sucre vanille
- * Un peu de sel
- * 2 petites cuillères de sucre
- * ½ verre d'eau



En plus:

- * 3 pommes
- * 2 petites parquets sucre vanille
- * 2 x 120 grammes de yaourt de soja
- * 100 grammes de tofu nature



La préparation:

D'abord, mélangent la farine et le beurre et faites de miettes. Ne pétrissez pas trop long temps!

Puis, du sucre mélangez et insèrent l'eau.

Et alors mélangez le tout à une pâte.

Étendez la pâte mince et lardez des coups avec la fourchette.

Épluchez les pommes et coupez les pommes dans les bandes.

Vous mettez la pâte, puis les pommes dans le moule.

Distribuez un mélange de 2 yaourts de soja, de 2 paquets du sucre de vanille et de Tofu sur les pommes.

Cuisez pour 45 minutes à 180°C.

La tarte est vegan, parce qu'une camarade d'études se nourrit vegan.

Et Voilà!



Verrine de fruits

Notre deuxième dessert, c'est une verrine de fruits de saison d'après une recette de Laura.



Il vous faut :

- 750 g de fromage blanc (20 % de mat. grasse)
- du lait ou de la crème chantilly selon vos goûts
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sirop d'érable
- le jus d'un citron
- 500 g de fruits à la saison (oranges, mandarines, pommes, bananes, myrtilles, poires)
- de la cannelle en poudre pour décorer ou condiment de Noël selon vos goûts
- du croquant aux amandes



Préparation :

1. Mélangez le fromage blanc, le sucre vanillé et le lait ou la crème chantilly.



2. Lavez les myrtilles. Epluchez les bananes, les mandarines, les oranges, les pommes et les poires. Coupez en dés les fruits et ajoutez un peu de jus de citron.



3. Ajoutez du sirop d'érable selon vos goûts.

4. Mettez une couche de fromage blanc, puis une couche de fruits, puis une couche de fromage blanc, ...

5. Décorez avec de la cannelle, du condiment de Noël ou du croquant aux amandes.



Pour le croquant aux amandes :

Il vous faut du beurre, du sucre et des amandes feuilletées.

Chauffez le beurre dans une poêle et caramélisez le sucre.

Ajoutez les amandes feuilletées et faites – les caraméliser également.



Nos desserts – super !!!

Croque Madame

Ingédients pour 3 personnes:

- 6 tranches de pain de mie
- 30g de beurre
- 180g de gruyère râpé
- 100g de jambon cuit
- 10g de margarine
- 6 œufs
- un peu de sel et un peu de poivre



La préparation:

1. Beurrer les tranches de pain de mie.
2. Couvrir le pain d'une tranche de jambon.
3. Déposer du gruyère râpé.
4. Saler et poivrer.
5. Recouvrir de la deuxième tranche de pain.
6. Mettre les croques madame au four (200°) pendant 10 minutes.
7. Faire fondre la margarine dans une poêle. Casser les œufs. Laisser cuire les œufs, saler et poivrer.
8. Déposer les œufs sur les croques.



Celine au travail



Les crêpes



Les ingrédients pour 4 personnes:

- 250ml de lait
- 100g de farine
- 10g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé



La préparation:

1. Verse la farine, le sucre et le sel dans un saladier.
2. Casse l'œuf.
3. Mélange l'œuf, la farine, le sucre, le sel et ajoute du lait.
3. Verse un peu de pâte dans la poêle et fais cuire des deux côtés.
4. Sers les crêpes avec du sucre en poudre, du chocolat, ou de la confiture.

Bon appétit!



Xavier et Leon

Mousse au chocolat



Temps de préparation:

30 minutes et encore 2 heures dans le réfrigérateur

Les ingrédients pour 4 personnes:

- 3 œufs
- 150 g de chocolat noir
- 125 g de crème chantilly
- 20 g de sucre
- des feuilles de menthe

La préparation :

1. Fondre le chocolat (cassé en petit morceaux) au bain marie.
2. Clarifier les 3 œufs et garder 3 jaunes.
3. Mélanger les 3 jaunes d'œufs dans le chocolat fondu et encore chaud.
4. Mélanger la masse immédiatement.
5. Monter les 3 blancs d'œufs en neige pour corser les blancs.
6. Batre la crème chantilly et incorporer la crème chantilly dans la masse de 3 blancs d'œufs en neige.
7. Verser cette masse dans le mélange (chocolat et jaunes d'œufs et sucre) et mélanger ça doucement sans casser les blancs d'œufs en neige.
8. Mettre la masse au réfrigérateur pendant 2 heures.
9. Avant de servir répartir la mousse dans 4 coupes.
10. Décorer chaque coupe avec une feuille de menthe.



Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Quiche Lorraine



Les ingrédients:

Pour la pâte:

200g de farine
100g de beurre
75ml d'eau
Un peu de sel

La préparation

Mettez les ingrédients dans un saladier et mélangez.
Après ça, mettez la pâte dans le réfrigérateur 15 minutes.

Pour la garniture:

3 œufs
150g de lardons
100g Gruyère râpé
400ml de lait

Mettez les ingrédients dans un 2ème saladier et mélangez.

Versez la pâte dans un moule à gâteau et mettez la garniture dessus (la pâte).
Mettez le moule à gâteau dans le four 30 minutes à 180 degrés.

Bon Appétit 

Crêpes à cannelle

Pour 4 personnes

Les ingrédients:

- 2 œufs
- 100 ml de lait
- Une cuillère à soupe de cacao
- 40 g de farine
- 120 g de sucre
- Une petite cuillère de cannelle
- Un peu de sel
- 2 oranges
- 50 g de beurre
- 50 ml de crème fleurette
- Une cuillère à soupe de beurre
- Une cuillère à soupe de sucre

La préparation :

1. Mélangez des œufs, du lait, du cacao, de la farine, 20 g de sucre, de cannelle et un peu de sel.

2. Épluchez une orange et coupez-la en petits morceaux.

3. Caramélisez le sucre. Ajoutez le beurre et remuez. Ajoutez la crème chantilly et faites bouillir. Ajoutez les oranges.

4. Faites cuire une crêpe dans une poêle.



Verrines de fruits

Il faut une verrine par personne

Ingrédients:

Des fruits (des poires, des pommes, des bananes, des mandarines, des melon, des kiwis)
Du yaourt nature, deux verrine de confiture, deux sachet de chocolat râpé, un fond de biscuit ou de tarte, la crème chantilly

Préparation :

- ★ Coupe des fruits en petits morceaux
- ★ Mets les fruits dans le yaourt et remue
- ★ Coupe le fond de biscuit ou de tarte à la taille d'une verrine
- ★ Donne une couche de yaourt aux fruits, puis une couche de confiture
- ★ Décore la verrine avec le reste de fruits, ajoute la crème chantilly avec le chocolat râpé
- ★ Après, mets la verrine au frigidaire pour 1 heure



Bon appétit



La Baguette

700 g de farine de froment
½ l d'eau tiède
20 g de malt
40 g de levure
1 petite cuillère de sel
200 g – 300 g de farine de froment
1 plat avec de l'eau



Mettez 700 g de farine de froment dans le saladier. Faire un pétrin dans la farine.
Mélanger ½ l d'eau tiède et 20 g de malt avec un fouet.

Mélanger une moitié avec 40 g de levure. Mettre la au pétrin et mélanger avec un peu de farine de froment. Puis, laisser lever la pâte pour 15 minutes.

Mélanger la deuxième moitié avec une petite cuillère de sel et mélanger tout avec la farine de froment afin d'obtenir une pâte lisse. Batta la pâte pour 5 minutes avec une cuillère en bois. Puis, laisser lever la pâte pour 30 minutes. Malaxer la pâte pour 3 minutes et laisser lever (encore 30 min.). Répéter le processus 5 fois. (= 3 heures)

Ajouter 200 g – 300 g de la farine de froment dans la pâte. Forme 2-3 baguettes dans un papier sulfurisé. Entailler les baguettes diagonalement.

Faire chauffer le four à 220 ° C

Mettre un plat avec de l'eau au four et faire cuire les baguettes pour 25 minutes.

Après, badigeonner les baguettes avec un peu d'eau.

Bon appétit!!!!



Cocktail aux mangues et à la menthe

Les ingrédients

- 2 mangues
- 1 bouquet de menthe
- 3 verres de pulpe de mangue
- 1 verre de jus de mangue
- 8 cubes de glace
- 2 cuillères de sirop de grenadine

La préparation

1. D'abord épluchez la mangue et coupez-les en morceaux.
2. Donnez les morceaux de mangues dans un mixeur.
3. Coupez la menthe et ajoutez-la dans le mixeur.
4. Ajoutez la pulpe et le jus. Mélangez tous avec le mixeur.
5. Donnez des cubes de glace dans les verres et ajoutez le cocktail.
6. Versez un peu de sirop dans les verres.
7. Décorez les verres avec une feuille de menthe.



Gâteau à la mousse au chocolat

Les ingrédients

- 180g de biscuits écrasés
- 90g de beurre fondu
- 6 blancs monté
- 4 jaunes d'œufs
- 250g de chocolat de couverture
- 50g de beurre doux
- 50g de sucre
- 1 point de couteau d'acide citrique

La préparation

1. Préchauffez le four à 200-220 °C et beurrez un moule.
2. D'abord, mélangez les biscuits écrasés et le beurre fondu.
3. Versez cette pâte dans un moule à tarte en tassant la pâte avec les doigts. Faites cuire la pâte au four pendant 15 minutes.

La mousse au chocolat :

1. Puis, fondez le chocolat et le beurre au bain marie.
2. Cassez les six œufs et gardez quatre jaunes.
3. Battez six blancs en neige avec une pointe de couteau d'acide citrique et ajoutez le sucre.
4. Mélangez les jaunes d'œufs dans le chocolat fondu.
5. Ajoutez une partie du blanc d'œufs monté en neige.
6. Ensuite versez le mélange dans le reste du blanc d'œuf monté en neige.
7. Versez la mousse au chocolat sur la pâte à biscuit. Mettez la tarte au frigo pendant 20 minutes



Canapé

Les ingrédients

- 500 g de farine
- 300 ml d'eau
- 1,5 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure sèche
- 1 aubergine
- 2 gousses d'ail
- Du sel, du poivre
- Un pot de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de crème

La préparation

1. D'abord mélangez le sel et la farine.
2. Disposez en fontaine. Ajoutez la levure sèche dans la fontaine.
3. Puis, ajoutez l'eau tiède.
4. Mélangez la pâte avec les doigts.
5. Formez la pâte en une boule.
6. Pétrissez la boule pendant six minutes.
7. Puis, laissez lever la pâte pendant 40 minutes.
8. Formez la pâte en forme d'une baguette et faites cuire au four la pâte pendant 25 minutes.
9. Ensuite coupez la baguette en tranches et empâtez la crème d'aubergines sur les tranches.

La crème d'aubergines :

1. Epluchez les aubergines et les gousses d'ail. Puis coupez-les en tranches.
2. Faites cuire les légumes au four pendant 30 minutes.
3. Mélangez le crème fraîche, la crème, du poivre et du sel dans un saladier.
4. Ajoutez les légumes et mixez la crème.



Cupcakes de zèbre

Les ingrédients:

- 150ml d'eau
- 150g de beurre
- 350g de fromage frais
- Miettes de biscuits au chocolat
- 150g de sucre
- 240g de farine
- 40g de poudre de cacao
- 24 petits moules de cupcakes
- 2 sachets de sucre vanillé

LA PRÉPARATION

La Pâte:
Premièrement, vous fondez le beurre à la micro-onde. Après cela, vous mettez le beurre, la farine, l'eau, les miettes de biscuits et les œufs dans un saladier. Mélangez tous avec un batteur. Distribuez la pâte dans les petits moules de cupcakes. Puis mettez les cupcakes au four à 180 degrés pour 18 minutes.

La Garniture:
Mélangez le fromage frais et le sucre vanillé avec une cuillère. Après, vous donnez la garniture sur les cupcakes et les miettes de biscuit sur la garniture.

Bon appétit !



Biscuits boutons

Pour 32 personnes

Les ingrédients:

- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- Papier de cuisson
- Pailles



La préparation:

Préchauffer le four à 160 degrés. Mettre maintenant le beurre et le sucre dans un bol et mélanger bien la pâte. Casser les œufs et ajouter la farine, une pincée de sel et mélanger tous. Puis, pétrir bien la pâte et en prendre la moitié, puis et former une boule. Après, ajouter le cacao dans l'autre moitié. Maintenant, rouler la pâte avec un rouleau à pâtisserie. La pâte doit avoir de 5 à 7mm d'épaisseur. Découpez la forme avec un emporte-pièce ou un verre. Ensuite, enfourner les boutons biscuits sur une plaque de four avec du papier sulfurisé pour environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Finalement laisser refroidir sur une grille.



Cake au chocolat

Ingrédients :

Pour la pâte

- 3 œufs
- 50g de farine
- 150g de sucre
- 100g de beurre
- 1 pincée de sel
- 100g de chocolat râpé
- 75g d'amandes moulues
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 petites cuillères de levure
- 1 sachet de préparation pour flan au chocolat
- 2 cuillères de lait

Pour la couverture

- 200g de chocolat
- 20g de beurre de coco

Pour la crème

- 400g de crème chantilly
- 1 verre de confiture de fraises

La préparation du cake au chocolat

Remuer 100g de beurre dans un saladier avec un mixeur. Après, vous ajoutez 150g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et 1 pincée de sel. Remuez de cette manière jusqu'à la pâte soit fixe. Cassez 3 œufs et râpez 100g de chocolat. Mélangez les œufs et le chocolat avec la pâte. Mélangez 50g de farine avec 1 sachet de poudre préparation pour flan au chocolat et 2 petites cuillères de levure dans un autre saladier. Après, vous ajoutez 2 petites cuillères de lait dans le saladier avec la pâte. Finalement, vous mélangez 75g d'amandes moulues avec la pâte et versez la dans un moule. Faites cuire le cake au four à 170-200 degrés.

Pour la crème, vous remuez 400g crème chantilly. Si la crème est fixe, vous ajoutez un verre de confiture de fraises.

À la fin, vous cassez le chocolat en petits morceaux et puis vous fondez le chocolat avec le beurre de coco. Puis, vous distribuez le chocolat fondu uniformément sur le cake.

Bon Appétit !



Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Peter-Joseph-Lenné-Gesamtschule Potsdam, Klasse 7 - 10 und 13

Recette Croque-monsieur à la béchamel (pour 1 person)

Ingrédients

- 2 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon
- 2 tranches de fromage
- 1 grosse cuillère de gruyère râpé
- 3/4 à 1 cuillère à soupe de farine
- 125 ml du lait
- 15 g de beurre



Préparation

1. Pour la sauce béchamel : Mettez d'abord du beurre dans la poêle chaude et après ajoutez de la farine. Ajoutez du lait et bouger le sans problème. Après, ajoutez du sel et du poivre.
2. Préparez le croque-monsieur comme ça.
3. Maintenant, mettez une portion de la sauce toast.
4. Mettez du gruyère râpé sur le toast.
5. Préchauffez le four à 150° C.
6. Mettre le croque-monsieur dans le four jusqu'à ses côtés devient dorés.



Tobi & Jonas

Quiche au saumon et au pinards (pour 6 personnes)



Ingrédients

- 200 g de filets de saumon
- 200 g d'épinards
- 1 pâte brisée
- 4 œufs
- poivre et sel
- 1 citron
- 25cl de crème fraîche
- 15g de beurre
- 30g de parmesan

Préparation

1. Coupez le saumon en petits cubes, le sel et le poivre et le jus de citron
2. Laissez coincider les épinards dans le beurre dans une casserole.
3. Mélangez les œufs, la crème fraîche, le liquide, le parmesan, du sel et du poivre dans un bol
4. Mettre la pâte dans un moule à tarte, étalez les épinards aussi sur le saumon.
5. Mettez le liquide préparé sur l'ensemble du casting, à 200 ° C pendant 25 à 35 minutes dans le four
6. Bon Appétit!

Jan & Dominic

Douillons de pommes (pour 4 personnes)



Ingrédients

- 4 pommes (Äpfel)
- un paquet de pâte feuilletée
- 15g beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- gelée de coing (Quittengelé)
- 1 œuf

Préparation

1. Epluchez les pommes et enlevez le cœur.
2. Découpez des carrés de pâte pour envelopper les pommes.
3. Mettez la pomme sur la
4. Mettez du sucre, de la gelée de coing et du beurre au le milieu de la pomme.
5. Badigeonnez battu sur le bord de la pâte feuilletée à l'œuf.
6. Enveloppez la pomme avec la pâte feuilletée.
7. Pressez les bords.
8. Distribuez le reste de l'œuf sur la pomme.
9. Préchauffez (vorheizen) le four à 180° C.
10. Faites cuire pendant 15 minutes.

Quynh Lan & Thanh- Ni



Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Chefs de cuisine

de bâtonnet apéritif au fromage au
pâte feuilletée



des ingrédients:

- 16 sachets de mille feuilles
- 8 cuillères de concentré de tomates
- 16 jaunes d'œuf
- 1600 grammes de fromage râpé
- 16 cuillères de lait
- un peu de carin/graine de pavot/sésame/poudre de poivre/origan

la préparation (temps de travail: 15 minutes)

Coupez la pâte mille feuilles en 12 parties de même taille. Mélangez les jaunes d'œuf et le lait. Il faut mettre le concentré de tomates dans la pâte. Après mettez fromage râpé dans la pâte. Il faut rouler la pâte en forme de barre. Maintenant enduisez la pâte avec les jaunes d'œuf et répandez sa avec le sel marin, le carin, la graine de pavot, le sésame, le poudre de poivre, et l'origan. Mettez la barre au four à 200 degrés pendant 8-12 minutes.

Sachet de crêpes avec la farce de pommes

Les ingrédients pour 16 personnes:

pour la pâte:

- 200 grammes de farine
- 12 pointes de sel
- 400 millilitres de lait
- 200 millilitres d'eau
- 8 œufs

pour la farce:

- 1600 grammes de pommes
- 100 grammes de beurre
- 400 grammes de fromage blanc
- 4 petite cuillère
- un peu de citron frotté



En outre...
feuille de cuisines

Le préparation:

1. La pâte:

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte.

2. La farce:

Coupez les pommes en tranches et faites cuire avec le beurre en poêle. Mélangez les pommes, le fromage blanc, le sucre et le zeste du citron râpé. A la place des pommes vous pouvez utiliser des poires.

3. Sac de crêpes

Faites cuire 4 crêpes dans un poêle. Les crêpes ne doivent pas être trop inconsistant et ne peut pas trop petite. Mettez au milieu de chaque crêpe un peu de la farce et fermez à sachet. Faites cuire pendant 15-20 minutes. Décorez avec le sucre en poudre. Qui veut, peut servir les crêpes avec de sauce à la vanille.

Les tomates farcies

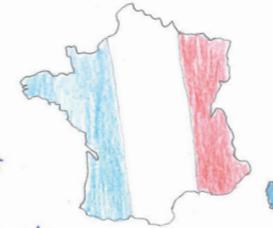
personnes: 20

minutes: 15

degré de difficulté: simple

Ingrédients:

- 20 tomates
- 7 champignons
- 7cs ciboulette
- 419g fromage frais
- sel et poivre



Creusez le pulpe des tomates. Coupez les champignons et ciboulette. Mélangez le fromage frais, les champignons, le ciboulette et la pulpe des tomates, dans un moule. Salez et poivrez. Mélangez le farce. Mettez le farce dans la tomates. A la fin Salez et poivrez à nouveau.



Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Solling Schule Berlin, Klasse 8.1

À table au collège Solling

Soupe à la carotte

Les ingrédients pour 4 personnes

500g	carottes
4	pommes de terre
2	oignons
2	cuillères d'huile d'olive
1	branche de céleri
1	bouquet de persil plat
	un petit morceau de gingembre frais
	sel, poivre

Préparation:

- Éplucher et couper les carottes en rondelle.
- Éplucher et hacher les oignons.
- Éplucher et couper les pommes de terre.
- Éplucher et couper le céleri
- Faire dorer les oignons au beurre dans une casserole
- Ajouter les pommes de terre et les carottes et le céleri.
- Ajouter le gingembre frais haché.
- Ajouter de l'eau jusqu'à tout est couvert à peine de l'eau.
- Laisser cuire 25 minutes à feu doux.
- Mixer finement et saler et poivrer selon votre goût.
- Garnir avec de crème et de persil.



Tous ensemble „Chefs de cuisine“

À table au collège Solling

Endives au jambon

Les ingrédients pour 4 personnes

6	tranches de jambon
6	belles endives
125 g	de fromage râpé
1	cuillère de sel
40 g	de beurre
40 g	de farine
500 ml	de lait
pincé	de noix de muscade
	sel, poivre



Préparation:

- Préchauffer le four 210°C
- Retirer les endives.
- Faire cuire les endives dans 2l d'eau salé pendant 30 minutes.
- Egoutter les endives

Sauce béchamel

- Chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen.
- Ajouter la farine et remuer à laide d'un fouet.
- Verser peu à peu le lait chaud.
- Mélanger et laisser lier.
- Ajouter une pincée de noix de muscade et la moitié du fromage râpé.
- Envelopper les endives chacune dans une tranche de jambon.
- Déposer les endives dans le plat beurré.
- Arroser de béchamel.
- Mettre le reste du fromage sur les endives.
- Mettre au four de 10 à 15 minutes pour gratiner.

Tous ensemble „Chefs de cuisine“

À table au collège Solling

Gratin de pommes de terre

Les ingrédients pour 4 personnes

1 kg	de pommes de terre
1	poireau
1	gousse d'ail haché
150 ml	de crème liquide
75 g	de fromage râpé (de gruyère ou d'emmental ou de gouda)
	sel, poivre

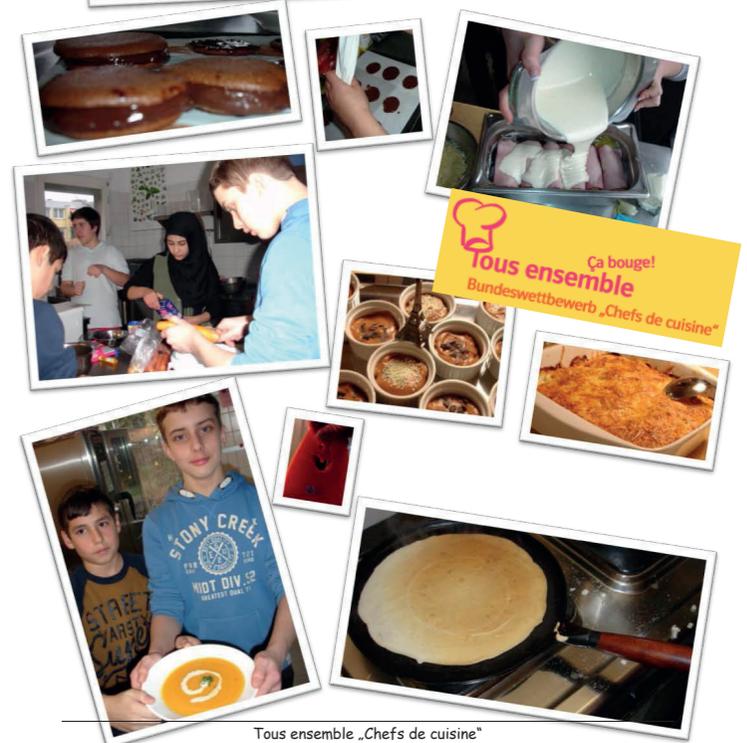
Préparation:

- Préchauffer le four 175°C
- Éplucher les pommes de terre.
- Laver les pommes de terre, découper les en tranches fines.
- Éplucher et découper le poireau en rondels
- Placer la moitié des tranches de pommes de terre dans le plat à gratin beurré
- Ajouter le poireau un peu de sel et de poivre et le reste des pommes de terre.
- Mélanger la crème et le fromage, saler et poivrer.
- Ajouter le tout sur les pommes de terre.
- Mettre au four pendant 45 minutes.



Tous ensemble „Chefs de cuisine“

À table au collège Solling



Tous ensemble „Chefs de cuisine“

Mehr zum Wettbewerb unter: www.klett.de/chefsdecuisine

Pommes de terre au four sur un lit de légumes frais



les noms
Paula, Jan, Johannes, Kilian, Özkan

Pommes de terre au four sur un lit de légumes frais ;)

Les ingrédients

500g de pommes de terre
1 petite cuillère de sel
1 botte de tym
1 botte de romarin
½ petite cuillère de poivre
200ml huile d'olive

1 poivron rouge et jaune
1 courgette
1 botte de lavande
1 carotte
1 poireau
1 céleri-branche
1 ail
2 petits oignons

La préparation

- Lave les pommes de terre et coupe les en moitié
- mets les moitiés en baton
- graisse un moule avec l'huile
- met sel, poivron et les herbes dans le moule
- fait cuire au four pendant 20 minutes à 220°C
- lave les légumes
- coupe les en petits morceaux
- après chauffe l'huile d'olives dans une poêle
- ajoute l'ail et les oignons (5min)
- ajoute les légumes, le sel et le poivron
- ajoute la lavande

Bon appétit:)

Quiche aux fruits

Ingrédients pour la pâte:

180g de farine
90g de beurre froid
1 œuf, 1-2 cuillères à soupe d'eau
une prise de sucre

préparation:

Mélanger tout et laisser la pâte 30 minutes dans le frigo.
Graisser des formes, ensuite faire cuire 15min au four à 180°C

Ingrédients pour la crème de fraises:

500g de fraises
250g de fromage blanc
3 cuillères à soupe de crème
2 cuillères à soupe de mascarpone
1 cuillère à soupe de sucre
1 gousse de vanille
1 petite cuillère de miel

préparation:

Couper les fraises et les réduire en purée.
Verser le fromage blanc dans un saladier. Ajouter le miel, le sucre et la vanille.
Mélanger tout et distribuer la crème de fraises sur les quiches.
Faire cuire les quiches environ 20 minutes au four à 180°C. Laisser les refroidir.

ingrédients pour la garniture:

250g fromage blanc
2 cuillères à soupe Mascarpone
1 gousse de vanille
5 cuillères à soupe de zeste d'orange
1 cuillère à soupe de cannelle et de sucre

préparation:

Mélanger le zeste d'orange avec le fromage blanc, la mascarpone la cannelle et le sucre. Décorer les quiches avec la crème et des fraises ou la peau d'orange.

Bon appétit!



Baba à l'orange de Ahmed, Mohammed Ali

ingrédients pour 6-8 personnes

pour la pâte:

- 150g de farine
- 100ml de lait
- 10g de levure
- 2 oeufs
- 75g de beurre mou
- un peu de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 50g de raisins de Corinthe
- 50g de raisins

Pour le sirap:

- 250g de sucre
- 250ml d'eau
- 150ml de jus d'orange



1. Je verse la farine dans le saladier.
2. J'échauffe le lait et j'ajoute la levure.
3. Je verse le lait dans un saladier.
4. Je casse les oeufs dans un autre saladier. Je bats les oeufs avec un fouet électrique.
5. J'ajoute les oeufs à la farine. Je mélange bien et je laisse lever la pâte pendant 20 minutes.
6. Je bats le sucre vanillé, le sucre, le sel et le beurre dans un saladier. J'ajoute la crème avec les raisins et raisins de Corinthe à la pâte.
7. Je beurre le moule et je préchauffe le four (210°C).
8. Je mets la pâte dans le moule et je laisse lever la pâte encore une fois pour 20 minutes.
9. Je fais cuire au four pour 35 minutes.
10. Pour le sirap, je verse le sucre et l'eau dans une casserole. Je fais cuire pour 3-4 minutes et j'ajoute le jus d'orange et l'arôme d'orange.
11. Je sors le gâteau du four. Je pique le gâteau avec une fourchette. Je verse le sirap sur le gâteau.

LES Bûches

- Pour la pâte

- 200g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre mou
- 1 œuf

la préparation

1. Je mélange la farine, le beurre, le sucre, et l'œuf dans un saladier.
2. Je mets la pâte dans le réfrigérateur pour une heure. Je préchauffe le four (200°C).
3. Je mets la pâte dans le moule. Je prépare le flanet. Je verse le flan sur la pâte. Je fais cuire au four à 180°C.
4. Je lave les fruits. Je decore les triangles avec les fruits.

Pour la crème

- 2 sachet de Flan fondant saveur vanille
- 500 ml de lait

la garniture

- 3 bananes
- 200g de fraises
- 125g de myrtille

la Revolution française




Furkan Cepanta u.

Notre travail avec le Module







Merci beaucoup!

Ein ganz herzliches Dankeschön an
alle Teilnehmer aus ganz Deutschland.

Adolf-Diesterweg Realschule Plus

Adolf-Reichwein-Schule

Angela-Fraundorfer-Realschule

Baltic-Schule Lübeck

Bertha-von-Suttner Schule

Bittalschule Wadgassen

Carl-Benscheidt Realschule Alfeld

Domschule St. Martin

Edith-Stein-Realschule

Eider-Treene-Schule

Erich Kästner Gesamtschule

Erich-Fried-Gesamtschule Herne

Erich-Kästner-Schule

Ernst Legal Grund- und Oberschule

Freie Christliche Gesamtschule
Rhein-Sieg

Freie Christliche Schule Frankfurt

Freie Comeniuschule Darmstadt

Freie Waldorfschule Trier

Freiherr-von-Rochow Schule

Friederikenschule

Friedrich-Bergius-Schule

Friedrich-Ebert Realschule Plus
Frankenthal

Friedrich-von-Bodelschwingh Schule
Puderbach

Gemeinschaftsschule Korb

Gemeinschaftsschule Neuenrade

Gemeinschaftsschule Rugenbergen

Georg-August-Zinn-Schule

GMS Neuenstein

GOBS Bisingen

Gymnasiale Schulzentrum Barth

Hanns-Seidel-Gymnasium

Heinrich-Heine-Schule Büdelsdorf

Heinrich-Mann-Schule

Heinrich-von-Brentano-Schule

HRS-Hambühren

IGS Erfurt

IGS J.-W.-von Goethe

IGS Kastellaun

IGS Stromberg

Ilse-Löwenstein-Schule

Ingeborg-Drewitz-Gesamtschule

Integrierte Gesamtschule
Hermeskeil

Jakob-Grimm-Schule

Johannes-Kepler-Schule Viersen

Johann-Friedrich-Mayer-Schule

Johann-Peter-Eckmann Realschule

John F. Kennedy Schule

Kaleidoskop Jena

Karla-Raveh-Gesamtschule

Karl-Wagenfeld-Realschule

Katharine-Weißgerber-Schule
Saarbrücken-Klarenthal

Katholische Marienschule Potsdam

KGS Hambergen

Krüger-Adorno-Schule

Krusensternschule Rostock

Lise-Meitner-Gesamtschule

Lukas-Schule

Marga-Spiegel-Sekundarschule

Marienschule

Marion-Dönhoff-Realschule Plus
Wissen

Maximilianschule Rütenbrock

MittelpunktschuleGadernheim

Mittelschule Trebur

Mühlbachschule

Oberschule am Sonnenberg

Oberschule Hermannsburg Bremen

Oberschule Niesky

Oberschule Theodor-Fontane

Ostsee-Schule Wismar

Otto-Hahn-Schule

Pestalozzi Gymnasium Idstein

Peter-Joseph-Lenné-Gesamtschule
Potsdam

Realschule am Sportark

Realschule Bleichstein

Realschule Gerlingen

Realschule Himmelsthür

Realschule Konrtal-Münchingen

Realschule Lindlar

Realschule Plus Altenglan

Realschule Rhede

Realschule Westerkappeln

Realschule Wildeshausen

Realschule Hittfeld

Robert-Koch-Realschule

Schule am Ochsenweg

Schule am Sportpark

Schule an der Haveldüne

Schulfarm Insel Scharfenberg

Solling Schule

Städtische Realschule Halle

Stadtteilschule Flottbek

Verbundschule Hille

Voigt Realschule Göttingen

Willy-Brandt-Realschule

Der Wettbewerb „Chefs de cuisine“ im Internet

Zum Nachlesen, nochmal Ausprobieren oder einfach zum Stöbern in anderen Rezepten stehen alle Materialien, Beschreibungen unter www.klett.de/chefsdecuisine. Viel Spaß.



The screenshot shows the Klett website interface. At the top, there is a navigation bar with the Klett logo, a search bar, and links for 'Kundenservice', 'Newsletter', and 'Hilfe zur Webseite'. Below this is a main menu with categories like 'Start', 'Produkte für Lehrerinnen und Lehrer', 'Produkte für Schülerinnen und Schüler', 'Klett digital', 'Service', and 'Kontakt'. The main content area features a banner for the 'Tous ensemble' competition, including a photo of children cooking and the Sarah Wiener Stiftung logo. Below the banner, there is a section titled 'Bundeswettbewerb Chefs de cuisine' with a sub-heading 'Französischunterricht einmal anders erleben!' and a paragraph describing the competition's goals and prizes. A footer note mentions that a donation will be made to the Sarah Wiener Stiftung for each submission.



„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ ist seit 2007 die Mission der Sarah Wiener Stiftung.

Antriebsfeder ist das schwindende Wissen über Zubereitung, Herkunft und Vielfalt der Lebensmittel bei Kindern. Nachfolgende Generationen verlieren so ihre Ess- und Kochkultur und die Fähigkeit sich selbstbestimmt und gesund zu ernähren.

Kern der Stiftungsarbeit sind Weiterbildungen für Menschen, die mit Kindern arbeiten und leben. Die sogenannten Genussbotschafter der Sarah Wiener Stiftung werden mit theoretischem und praktischem Wissen ausgestattet, um möglichst hürdenlos in ihren Einrichtungen Kinderkochkurse durchführen zu können.

Die Stiftung verfolgt dabei einen nachhaltigen Ansatz, der nicht nur die Gesundheit der Kinder fördert, sondern auch die Umwelt, das Klima oder die Biodiversität erhalten soll. Als Ergänzung zu den Kinderkochkursen organisiert die Sarah Wiener Stiftung pro Jahr bis zu 100 Ausflüge zu Bio-Bauernhöfen, auf denen die Kinder ebenfalls praktische Erfahrungen über die Herkunft der Lebensmittel sammeln können.

Mit diesem Prinzip erreicht die Stiftung in derzeit gut 650 Einrichtungen jedes Jahr tausende Kinder – und es sollen natürlich noch viele mehr werden! Das wird durch Ihre Spende möglich.

Sarah Wiener Stiftung –
Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen
Kontakt: Anja Schermer
Wöhlerstraße 12-13, 10115 Berlin, Telefon: 030-70 71 80 238,
E-Mail: info@sw-stiftung.de, www.sarah-wiener-stiftung.de

Spendenkonto: GLS Bank Bochum
IBAN: DE95 4306 0967 1139 0251 00
BIC: GENODEM1GLS

