



LES

RÉCETTES

FBTC

# LES RECETTES DES RÉGIONS DE FRANCE

---

## Henry Cavendish

- Le gâteau basque avec Béatrice ..... page 3
- La tarte tatin avec Réjane ..... pages 4-5
- Les madeleines du château de la Ferté Saint-Aubin .... pages 6-7
- Le gâteau Elysée avec Jennifer ..... page 8

## Wix et Meteor

- Le clafoutis aux Cerises avec Delphine ..... pages 9-10
- Les bugnes Lyonnaises avec Réjane ..... pages 11-12
- Les madeleines du château de la Ferté Saint-Aubin ... page 13
- Le gâteau de savoie avec Anaïs ..... page 14

## Webbs 1

- Le pain brioché avec Emmanuelle D ..... page 15
- Les bredeles alsaciens avec Gaëlle ..... page 16
- Les crêpes avec Linda ..... page 17
- Le gâteau basque avec Béatrice ..... page 18
- Le Kouign Amann avec Sophie ..... page 19

## Webbs 2

- Les crêpes avec Linda ..... page 20
- La galette des rois avec Gaëlle ..... page 21
- La pachade aux pruneaux avec Emmanuelle O ..... page 22
- Les sablés de Noël avec Camille ..... page 23

# LE GÂTEAU BASQUE

## Origine

Le gâteau basque est né au 18<sup>ème</sup> siècle au Pays Basque. Son nom en langue basque est « etxeke biskotxa », qui signifie : « gâteau de la maison ».

## Carnet de route



- 6 à 8 parts
- Temps de préparation : 40 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes à 180 degrés.

## Les ingrédients pour la pâte

- 200 grammes de beurre
- 4 jaunes d'œufs + 2 œufs
- 200 grammes de sucre
- 400 grammes de farine
- 3 grammes de sel fin
- 1/2 sachet de levure

## Les ingrédients pour la crème

- un demi litre de lait
- 2 jaunes d'œufs et un œuf entier
- 120 grammes de sucre
- 50 grammes de farine
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 gousse de vanille

Bon Appétit!

La classe de CP  
H. Cavendish

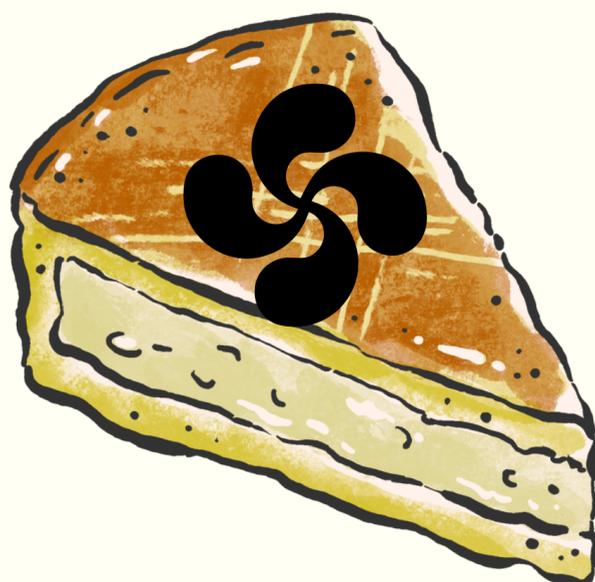
scripione  
Alex  
15-6-21  
18-12-21  
18-12-21

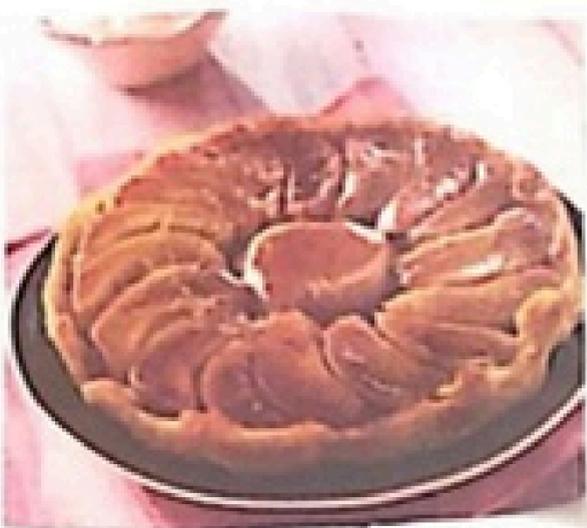
avec Béatrice



## 3) Monter le gâteau

- Etaler la pâte et couper 2 cercles de la taille du moule.
- Mettre un disque de pâte dans le moule, verser la crème jusqu'à 2 centimètres du bord. Puis refermer avec le second disque.
- Passer du jaune d'œuf au pinceau.
- Enfourner à 180 degrés.
- Cuire 30 minutes, jusqu'à obtenir une couleur dorée.





# LA TARTE TATIN

Pour 6 personnes

Niveau Facile

Temps total 70 min

Préparation 40 min

Cuisson 30 min

## Ingredients



180g de farine



30g de beurre pour la pâte

+50g pour le caramel



700g de pommes



80g de sucre

## ustensiles

rouleau à pâtisserie



Spatule



Saladier



Couteau

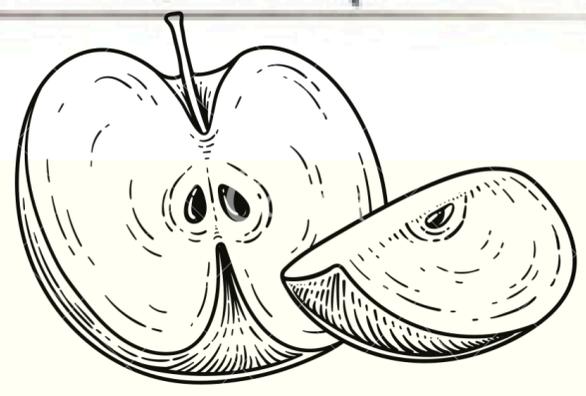


rouleau à pâtisserie

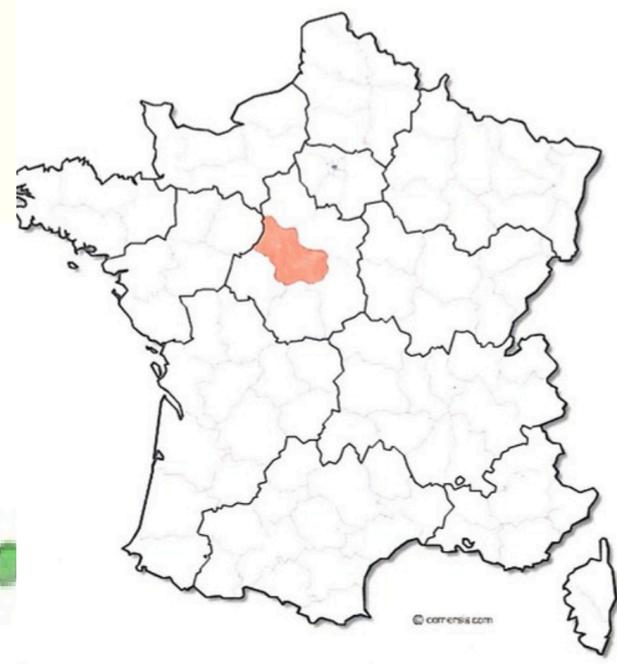


rouleau à pâtisserie

Evan (CE1), Léon (CE1), Julia (CE1), Naveen (CE1)  
Louis (CE1), Alicia (CE2), Augustin (CE1)



# Instructions



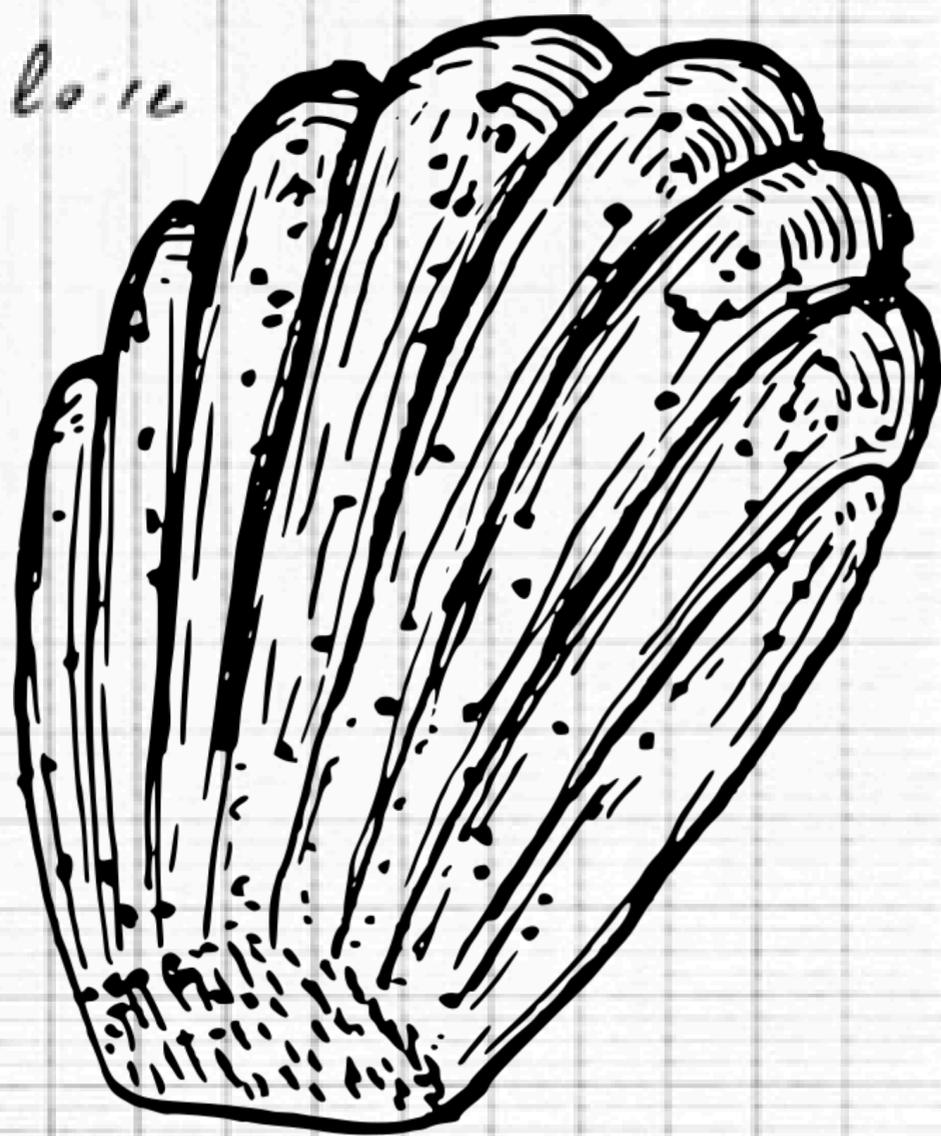
- Dans un saladier, mélanger la farine avec les 90g de beurre pour former la pâte.
- Éplucher les pommes puis les couper en lamelles.
- Étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis réserver.
- Chemiser le fond du moule avec les 50g de beurre et le sucre.
- Recouvrir les pommes de la pâte.
- Enfourner à 180°C pendant 30 minutes.

# Les Madeleines du château de la Ferté saint aubin

Origine: notre val de Loire

Les ingrédients:

- 2 œufs
- 10g miel
- 90g de farine
- 90g de beurre fondu
- 10g de cassonade
- 75g de sucre
- 1/2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel



voici la recette!

Mélanger le sucre, la cassonade, le sel,  
les œufs entiers dans le bol de votre robot  
mélanger et à jouer la farine, le beurre fondu refroidi,  
le miel et la levure mélanger et mettre au frais  
pendant 1/2 heure. Remplir les moules à madeleines avec  
une douille à pâtisserie ou à la cuillère.  
Enfourner à 180° pendant 10 mn.

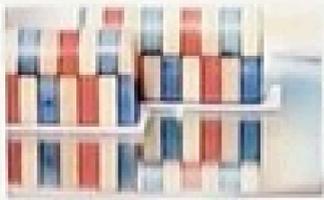
A déguster au petit déjeuner ou au goûter

Gabriel cez FBTC Bourdeau



A moins de 20 minutes d'Orléans et 30 minutes de Chambord, le château de la Ferté Saint-Aubin est entouré de douves et bordant la rivière du Cosson, ce magnifique château a été essentiellement bâti au 17ème siècle. La visite permet notamment de se rendre dans les cuisines. Et tous les après-midi des vacances scolaires et dimanches, on peut assister à la présentation de la recette des madeleines de la Ferté Saint-Aubin.





# Le jardin d'hiver

Palais de l'Elysée

Paris



## Ingrédients:

- Bient pistache : 120 gr de poudre d'amande
- 80 gr de pâte de pistache
- 4 œufs
- 100 gr de sucre glace
- 40 gr de farine
- 100 gr de beurre fondu
- Crème yağı : 100 gr de yağı
- 150 gr de sucre
- 3 œufs
- 100 gr de beurre fondu
- 3 feuilles de gélatine

## Glaçage au chocolat blanc : 200 gr de chocolat blanc

- 100 gr de crème fraîche
- 100 gr de glaçure
- 2 feuilles de gélatine
- colorant alimentaire jaune, bleu et rouge
- Blanc : feuille de transfert alimentaire à motif (ou dessin manuel au pinceau avec colorants et levure de cacao)

## Préparation: 1. Ouvre

### 1. Bient pistache - préchauffez le four à 170 degrés

- Mélangez la poudre d'amandes, la pâte de pistache et œufs
- ajoutez le sucre glace, puis la farine tamisée
- incorporez délicatement le beurre fondu
- étalez la pâte dans un cadre rectangulaire et faire cuire pendant 12 à 15 min
- laissez refroidir et découpez en bandes adaptées au moule.

### 2. Montage : Dans un moule en forme de bûche, versez une

- couche de crème fraîche
- Placez une bande de bûche pistache.
- Répétez l'opération pour votre bûche.
- Laissez pousser au congélateur pendant 2 heures.

### 3. Décoration : Réalisez des motifs en bandes colorées sur

- une feuille transfert alimentaire ou dessinez sur la surface.
- Placez la bûche congelée avec soin et appliquez les motifs pour obtenir l'effet souhaité.

### 2. Crème yağı : faites chauffer la gélatine dans l'eau froide

- Mélangez le yağı et sucre, le sucre et les œufs dans la casserole
- faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement
- Hors du feu, ajoutez la gélatine, laissez à mélanger
- laissez refroidir avant de incorporer le beurre fondu et la vanille
- Mixez pour obtenir une crème lisse puis réchauffez au bain

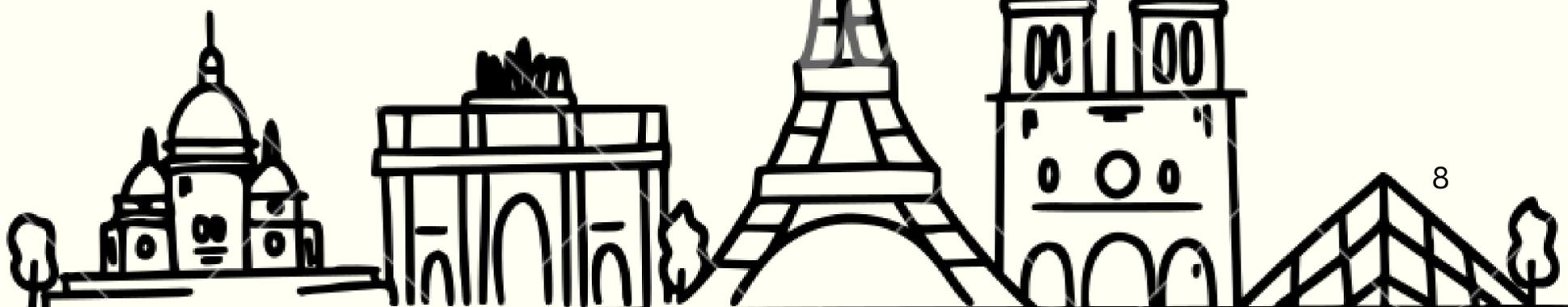
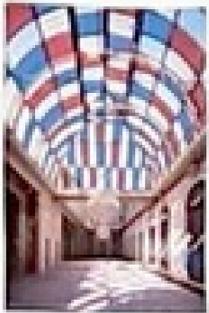
### 4. Glaçage au chocolat blanc : faites chauffer la crème et glaçure

- Versez sur le chocolat blanc haché et ajoutez la gélatine ramollie
- Divisez le glaçage en 3 et colorez (chaque portion jaune, bleu, rouge)
- Laissez refroidir à 35°C avant utilisation

### 5. Finition : laissez décongeler la pâtisserie au réfrigérateur pendant 1 heure avant dégustation.

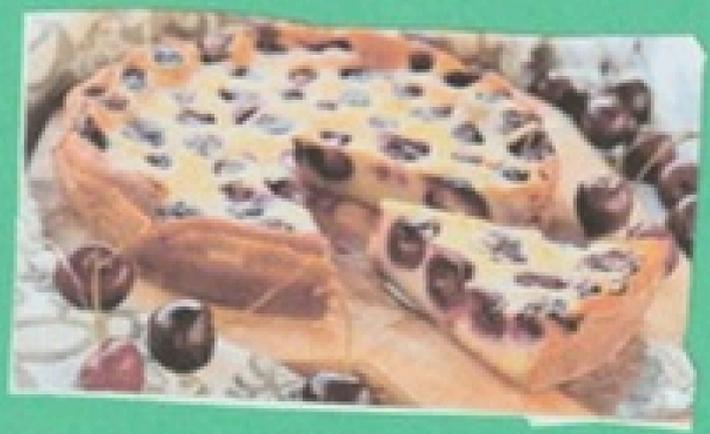
Résultat : Un dessert élégant avec saveurs subtiles et au motif inspiré du Jardin d'hiver.

Bonne dégustation!



# Éclafoutis aux cerises

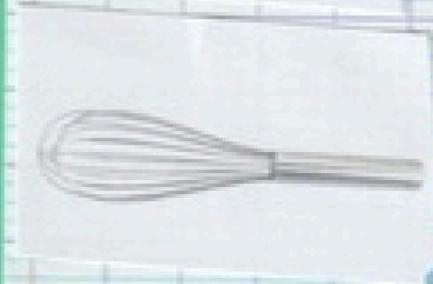
- Nombre de personnes 4
- Temps de préparation 10 minutes
- Temps de cuisson 40 minutes



Un saladier



Une spatule



Un fouet



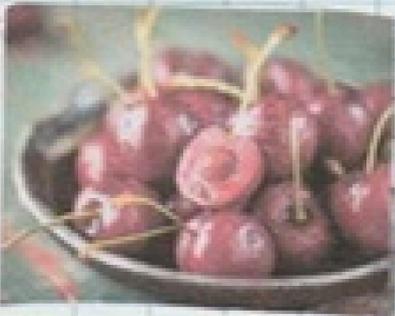
Un moule



100g de farine



30 cl de lait entier



Une quinzaine de cerises



1 pincée de sel fin



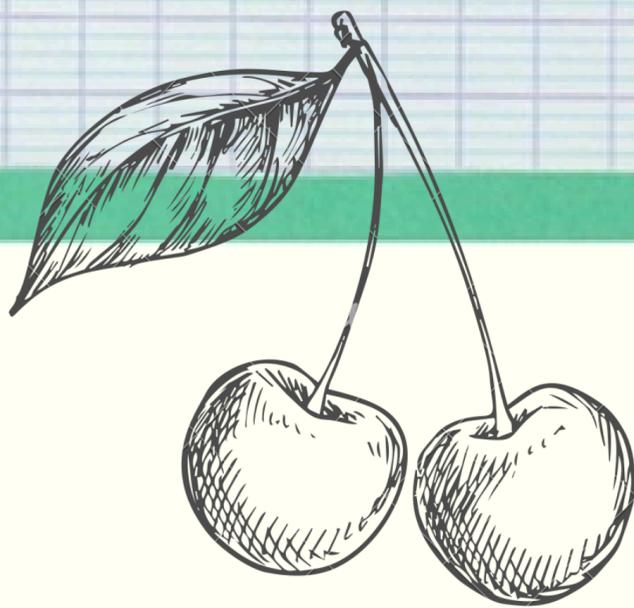
3 œufs



Du beurre pour le moule



10g de sucre semoule + un peu pour saupoudrer



# Cla foutis aux cerises



## La préparation De LA Recette

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Lavez, épongez et équeutez les cerises. Laissez les noyaux ou pas selon votre préférence. Les laisser donnera plus de goût au clafoutis.

2. Dans un saladier mélangez le sucre et les œufs puis ajoutez la farine et le sel.

3. Mélangez tout en versant le lait peu à peu pour obtenir une pâte lisse comme une pâte à crêpes.

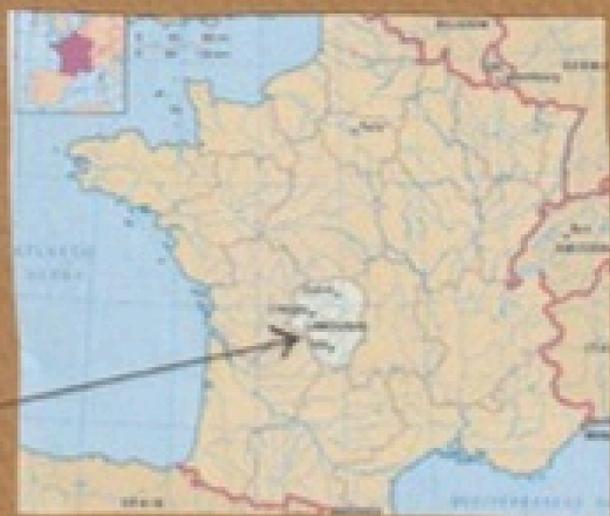
4. Beurrez un plat creux et disposez-y les cerises. Versez ensuite la pâte sur les cerises.

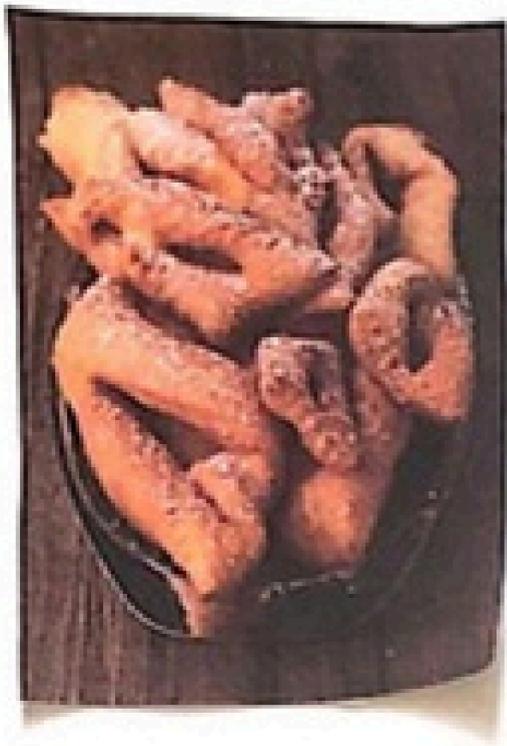
5. Entourez le clafoutis 40 minutes environ. Lorsqu'il est doré et légèrement tremblotant au centre, sortez-le du four et poudrez-le aussitôt d'un peu de sucre.

6. Laissez tiédir avant de déguster.



Recette  
du  
Limousin





# Les Bugnes Lyonnaises



## Ingredients

 250g de farine

 3 œufs entiers

 75g de sucre

 100g de beurre fondu

  $\frac{1}{2}$  paquet de levure

 De l'huile pour la friture

## ustensiles

 Saladier

 cuillère en bois

 Balance.

 rouleau à pâtisserie

 casserole

 saulette à pizza

# INSTRUCTIONS



Dans un grand saladier, mélanger la farine et la levure.

Former une fontaine, puis ajouter les œufs entiers.

Incorporer peu à peu le beurre fondu.

Avec de la farine, assécher la pâte pour qu'elle puisse s'étendre.

Laisser reposer 1h.

Étendre la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5mm puis découper des losanges.

**ASTUCE DU CHEF** : tu peux utiliser une roulette à pizza pour découper plus facilement les bugnes.



Faire chauffer l'huile.

Avec l'aide d'un adulte, plonger les bugnes dans la friture (elles doivent remonter rapidement si l'huile est assez chaude).

Une fois cuite, égoutter les bugnes sur du papier absorbant.



Saupoudrer de sucre glace.

Bonne dégustation !



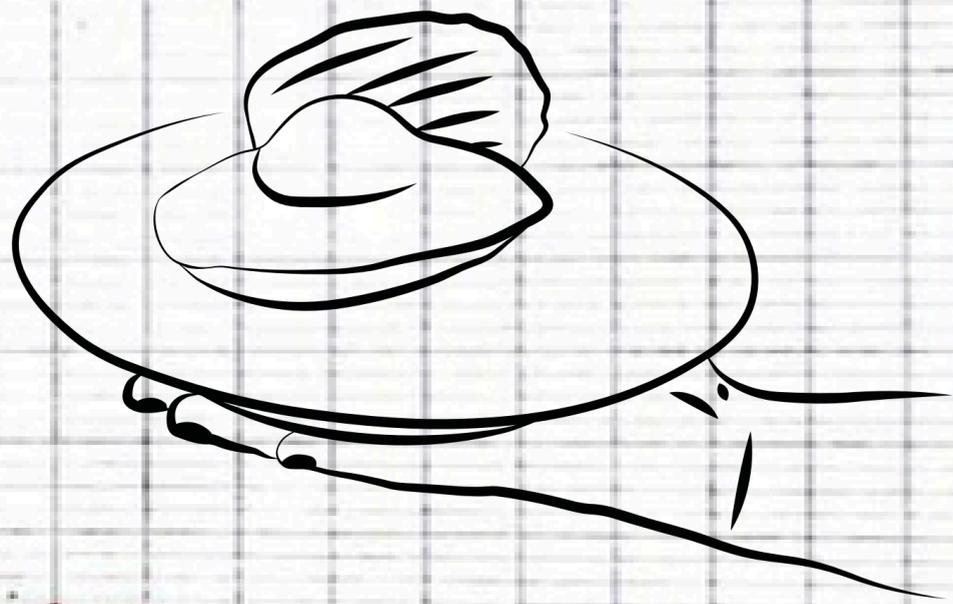
Olympe (CP), Samuel (CE1), Moa (CP), Freya (CE2)

Skylar

## Les madeleines du chateau de la gite saint d'obain

### • Les ingrédients

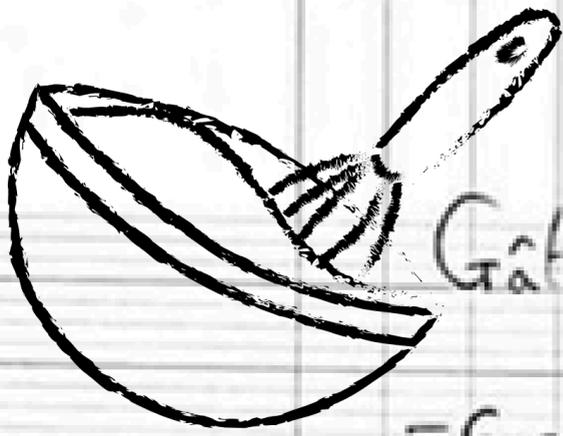
- 2 Oeufs
- 10g de miel
- 90g de farine
- 90 de beurre fondu
- 10g de caronade
- 75g de sucre
- $\frac{1}{2}$  cl de levure chimique
- 1 pincée de sel



### Les étapes

Mélanger le sucre, la caronade, le sel, les oeufs entiers dans le bol de votre robot. Mélanger et ajouté la farine, le beurre fondu refroidi, le miel et la levure. Mélanger et mettre au frais pendant  $\frac{1}{2}$  heure. Remplir les moules à madeleines avec une douille à pâtisserie ou à la cuillère. Enfourner à  $180^{\circ}$  pendant 10 mn.

À déguster au petit déjeuner  
ou au goûter.



## Gâteau de savoie en forme d'un pingouin

- 6 oeufs
- 200g de sucre
- 100g de farine
- 100g de fécula de pommes de terre.
- 1 sachet de sucre

- citron vert 1/2



1. Préchauffez à 180 degrés.
2. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
3. Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre.
4. Ajoutez la farine et la fécula de pommes de terre avec du citron vert.
5. Battez les blancs en neige avec le sucre vanillé.
6. Mettez délicatement tout ensemble et laissez le moule et effirmez légèrement.
7. Mettez la pâte dans le moule et enfournez le moule pour 35 minutes.
8. Vérifiez la cuisson et démoldez sur une grille.

## Glacage

blancs d'oeufs

2g sucre glace

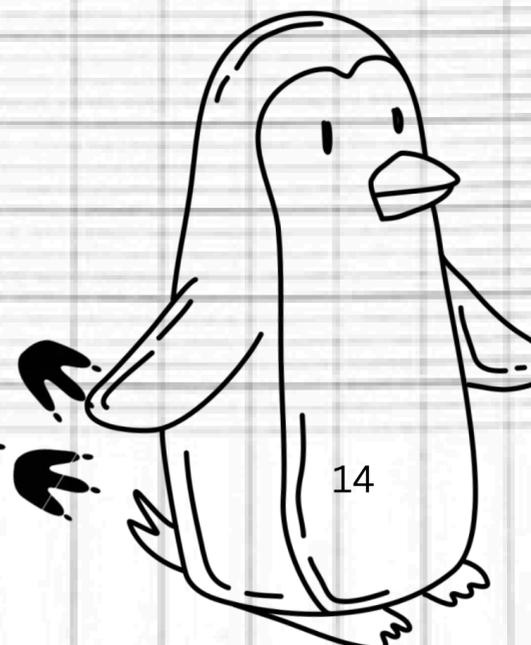
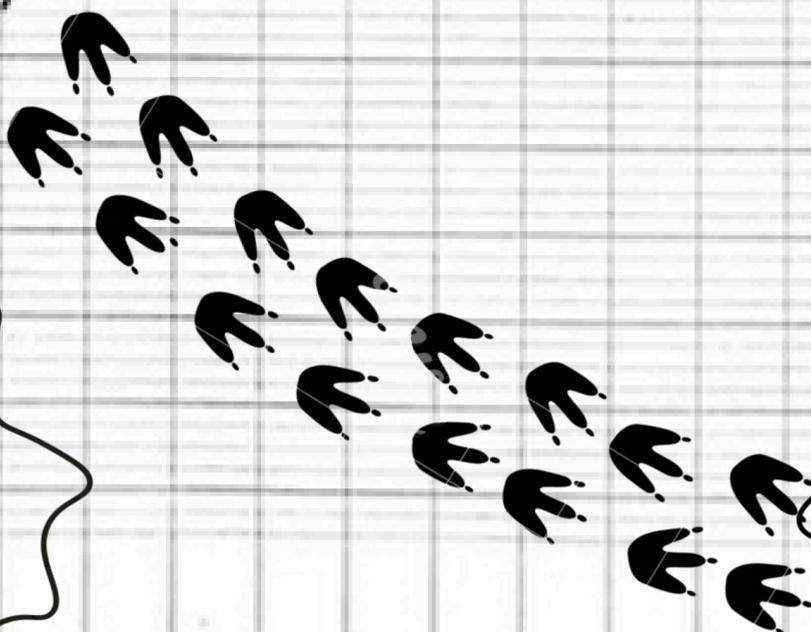
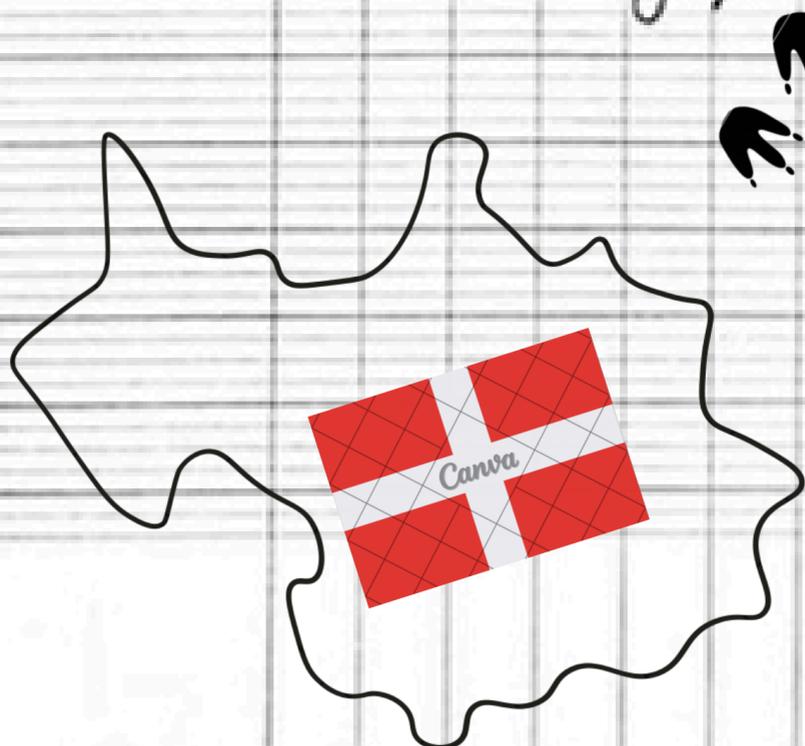
d'un citron

colorant alimentaires?

1. Fouettez les blancs d'oeufs avec le jus de citron jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux.

2. Ajoutez le sucre glace peu à peu tout en remuant.

3. Séparez en trois lots et ajoutez du colorant, rouge, blanc et bleu.  
(Vous n'avez pas besoin d'utiliser ces couleurs)



# Pain Brioche

La brioche vient de Normandie.  
 "Brioche" dérive du mot "Brier" synonyme de "Broyer" pour "fêtrer"...

METTEZ DANS UNE [ ]  
 3 cuillères à soupe D'EAU TIEDE  
 ET 2 cuillères à soupe DE [ ] DU BOULANGER.  
 [ ] avec la cuillère en bois.

[ ] 1 TASSE DE LAIT  
 3 cuillères à soupe DE [ ]

ET 1/2 cuillère à café DE SEL.  
 ALLUMEZ LE GAZ (feu moyen).  
 POSEZ LA CASSEROLE DESSUS.

METTEZ DANS UN GRAND BOL

4 TASSES DE [ ]  
 VERSEZ DESSUS LE CONTENU  
 EN MÉLANGEANT avec [ ]  
 LAISSEZ [ ] 2 HEURES

ALLUMEZ LE FOUR (6).

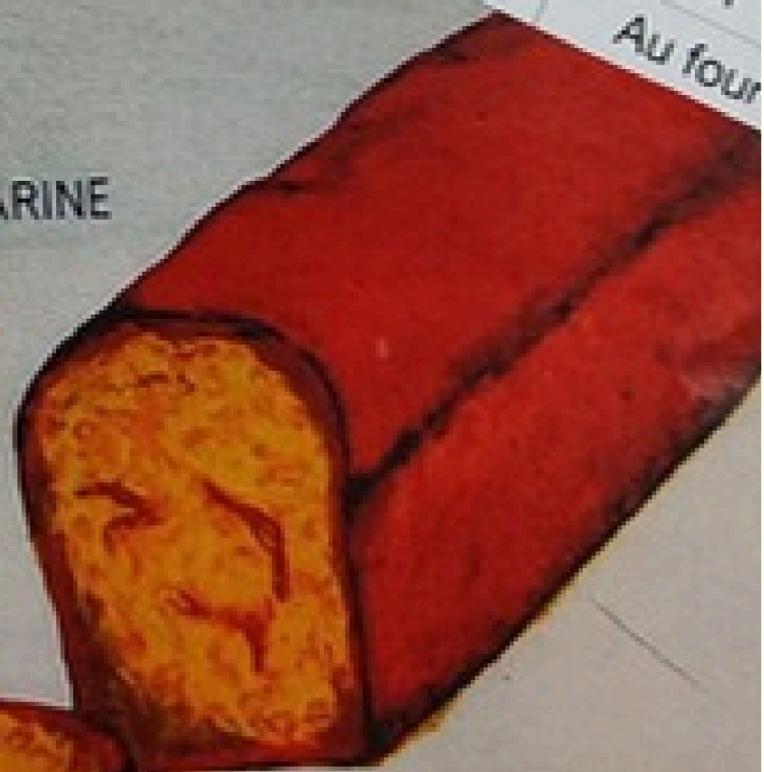
BEURREZ LE [ ] A CAKE  
 AVEC 1 cuillère à soupe DE BEURRE.

[ ] LA PÂTE AVEC LA MAIN.  
 AJOUTEZ-Y [ ] DE FARINE  
 POUR LA ROULER EN FORME DE [ ]  
 METTEZ-LA DANS LE MOULE.

[ ] 1 HEURE 1/2



|        |                     |         |
|--------|---------------------|---------|
| levure | CASSEROLE           |         |
| moule  | Ajoutez             | lev     |
| farine | Battez              | Mél     |
| beurre | casserole           | pain    |
|        | 2 cuillères à soupe | Au four |



# Les Bredeles alsaciens



Les « bredeles », « bredelas », ou encore « breille » sont des petits gâteaux confectionnés traditionnellement en Alsace à l'occasion des fêtes de Noël. Les recettes ont été transmises de génération en génération!



l'ares

## Les ingrédients

- 300g de farine
  - 80g de sucre glace
  - 200g de beurre mou
  - 80g de poudre d'armande
  - 2 sachets de sucre vanillé
  - 1 pincée de sel
  - 1 œuf
- 

A  
L  
E  
X  
A  
N  
D  
R  
E

## Les ustensiles

- une balance
  - un saladier
  - un couteau
  - une cuillère à soupe
  - une plaque de cuisson
  - un rouleau à pâtisserie
  - des emporte-pièces
- 

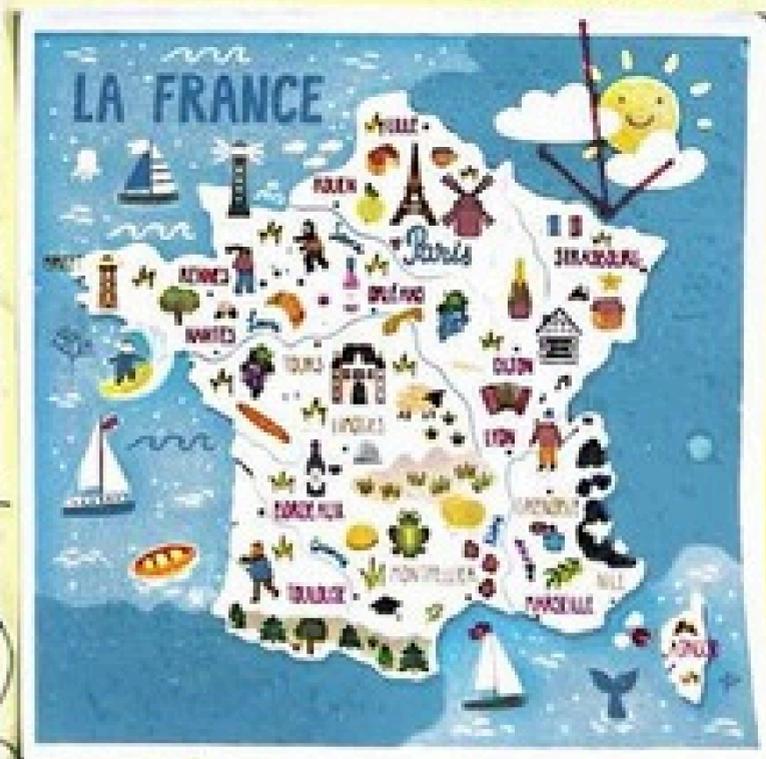
Alise

## Le déroulement

- Mélanger la farine, le sucre, un sachet de sucre vanillé, la poudre d'armande et le sel
- Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer. Pétrir jusqu'à obtenir une belle boule de pâte
- Avec le rouleau à pâtisserie, étaler la pâte finement (5mm d'épaisseur)
- Découper la pâte avec les emporte-pièces et poser les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Enfourner dans un four chaud à 150° pendant 15 minutes. Les sablés doivent rester chais
- Mélanger le dernier sachet de sucre vanillé avec le sucre glace
- Dès la sortie du four, saupoudrer les sablés avec le mélange de sucres

Yoyonse Noël

Jeanne Alsace



K  
L  
C  
I  
R

Sebastian



# BRETAGNE OUEST



## des crêpes

1. MÉLANGER la farine et le sel ensemble
2. Batare les œufs dans un autre SALADIER
3. FAIRE UN Puits DANS la Farine et y verser les œufs
4. Ajouter petit à petit le lait tout en remuant.
5. Laisser reposer - 15 min

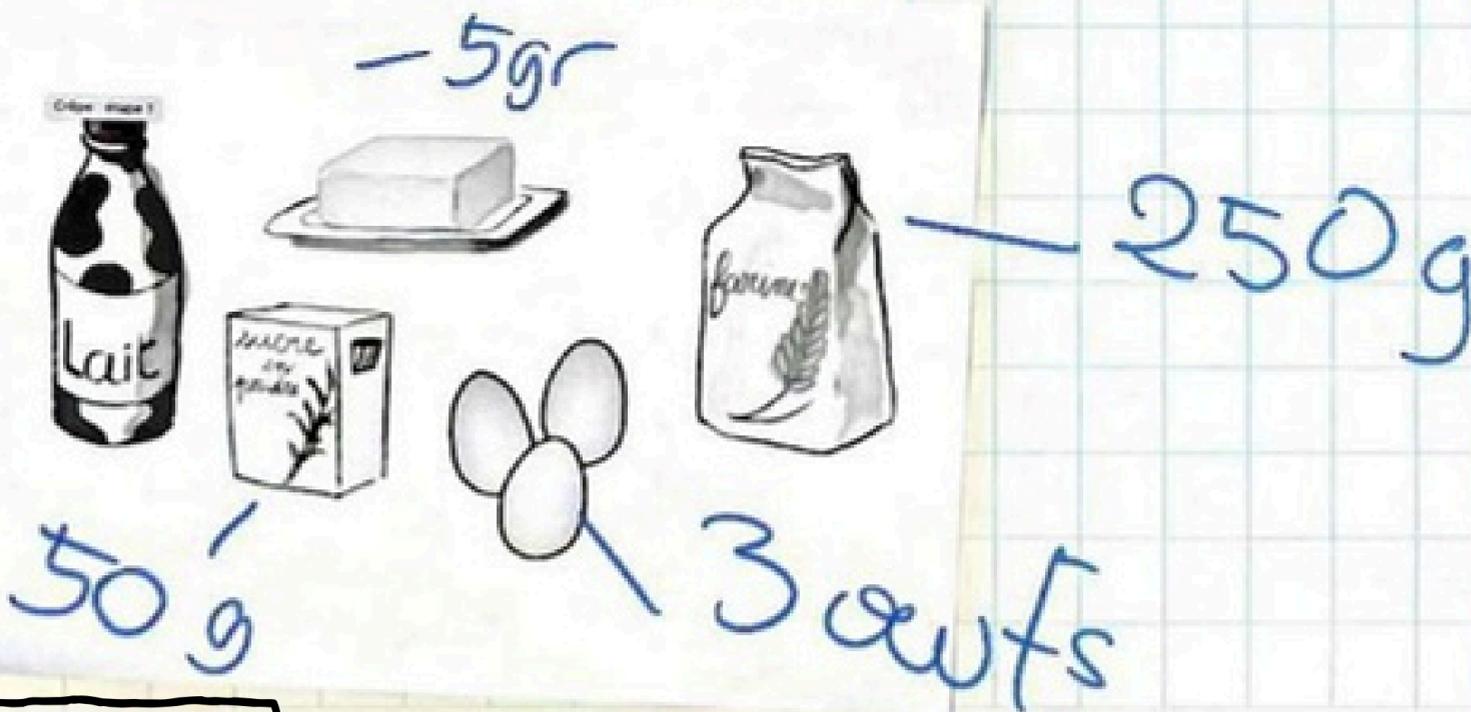
### Ustensiles



### Ingredients:

50cl

Pour 4 personnes



6. graisser une poêle (si désiré) et la chauffer.

7. verser une louche et bien étaler la pâte dans dans la poêle.

8. quand le burre apparaît, il faut retourner la crêpe.



Le

Gâteau

Basque

### Origine

Le gâteau basque est né au 18<sup>me</sup> siècle au Pays basque - Son nom en basque est *basque* et... « *deceko biakotxa* », qui signifie « gâteau de la maison »



La recette est pour 6 à 8 parts.

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes à 180 degrés

### 1) Préparer la pâte

- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sel.
- Ajouter les 4 jaunes puis les 2 œufs, et mélanger encore.
- Quand le mélange est lisse, tamiser la farine et la levure et les ajouter à la pâte.
- Former une boule et laisser reposer 30 minutes.



### Les ingrédients

→ pour la pâte

- 200 grammes de beurre.
- 4 jaunes d'œufs + 2 œufs.
- 200 grammes de sucre.
- 400 grammes de farine.
- 3 grammes de sel fin.
- un demi sachet de levure.

→ pour la crème

- un demi litre de lait.
- 2 jaunes d'œuf et un œuf entier.
- 120 grammes de sucre.
- 50 grammes de farine.
- 2 cuillères à soupe de rhum.
- une gousse de vanille.

### 2) Préparer la crème

Dans une casserole, mettre le lait à bouillir, avec la vanille

Dans un saladier, mélanger le sucre, les jaunes et l'œuf entier

Ajouter la farine

Quand le lait bout, retirer la gousse de vanille et verser le moitié du lait dans le mélange

Puis verser ce mélange sur le reste du lait dans la casserole et remuer

Sortir la crème du feu et ajouter le rhum

Réserver la crème dans un saladier et laisser refroidir

### 3) Monter le gâteau

Etaler la pâte et couper 2 cercles de la taille du moule. Mettre un disque de pâte dans le moule, verser la crème, puis à 2 centimètres du bord. Pairement avec le second disque. Passer du four à 180 degrés Celsius 30 minutes, jeter à refroidir un cœur lors

Bon Appétit!

La classe de CM2

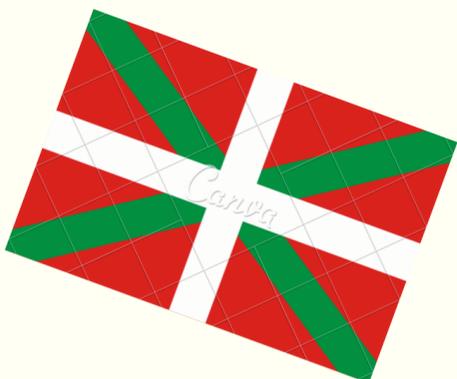
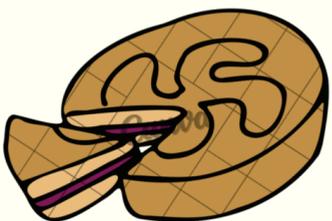
Defferville

- Léa
- Jules
- E. M.
- Valéria

• Mathilde

• Erick

avec Béatrice



présenté par Anna de Pâtisseries

# Le Kouign Amanñ

## Les Ingrédients

- Farine de froment T55: 250g
- Fleur de sel de Guérande: 8g
- Levure fraîche de boulanger: 10g
- Beurre: 230 + 20g
- Sucre: 200g



## Les Outils

- Plat à gâteau ou moules individuels ou cercles à pâtisserie
- Rouleau à pâtisserie
- Film graisseur
- Torchon
- Saladier

### Préparation de la pâte à pain

- Préparer 20g de beurre fondu
- Mélanger la farine avec le sel, la levure, 10g de beurre fondu et 15 cl d'eau.
- Faire reposer la pâte 1 heure à température ambiante dans un saladier.

## Préparation:

30 min

## Cuisson:

35 min

## Bretagne

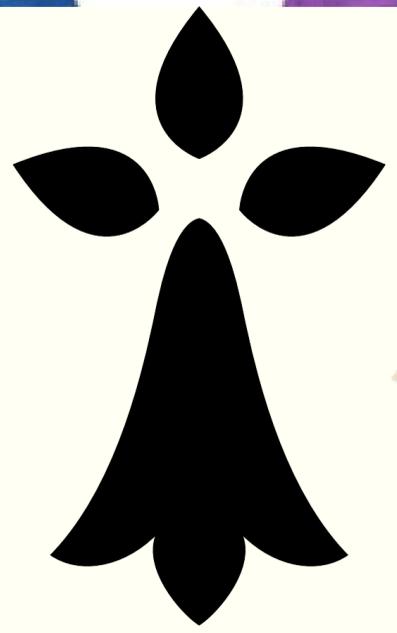
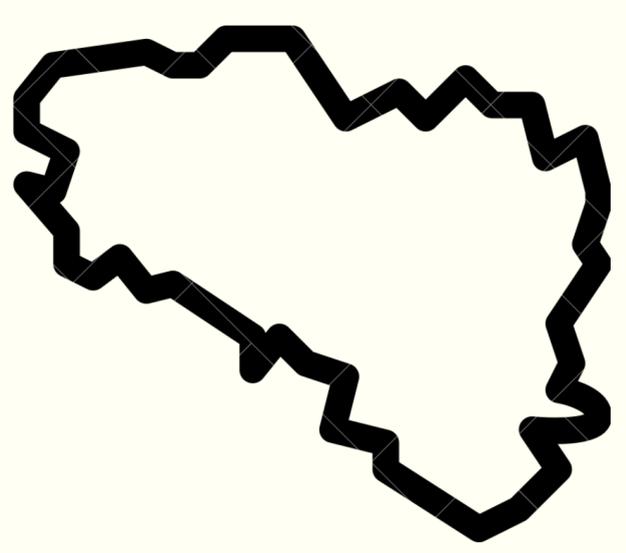


## Préparation de la pâte à kouign-aman

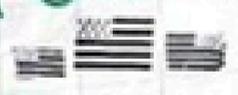
- Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie pour obtenir un rectangle.
- Étalez les 230g de beurre au centre de la pâte.
- Saupoudrez le sucre sur le beurre.
- Repliez la pâte au-dessus du beurre.
- D'abord en 3 dans la largeur. Puis encore en 3.

## Cuisson

Tasser la pâte dans un moule rond. Mettre dans le four à 210° et cuire pendant 30 à 40 minutes.



# BRETAGNE



À TABLE!

# les crêpes

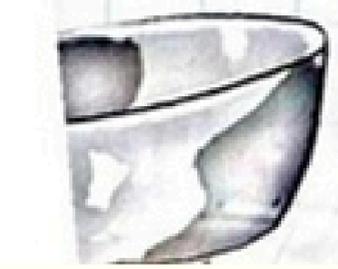
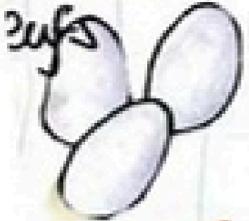


pour 12 CRÊPES

DÉJÀ LE DESSERT!

## Recette:

- une pincée de sel
- 30gr sucre en poudre



50 cl

250 g

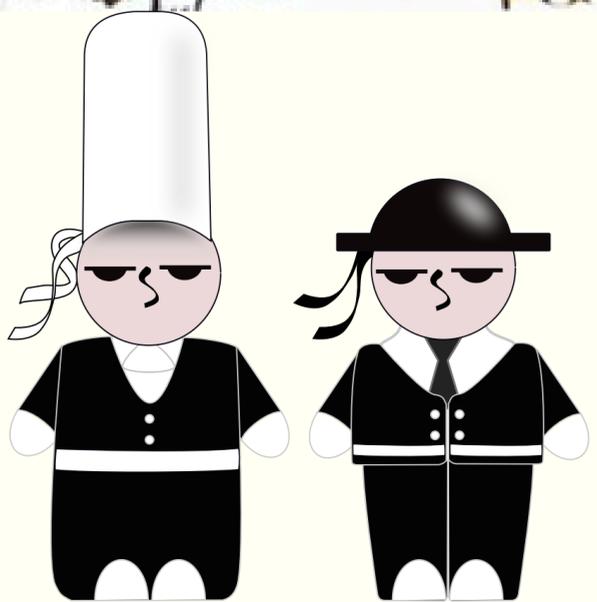
4 œufs

## USTENSILES



- Mélanger la farine et le sel.
- Battre des œufs dans un autre saladier.
- Faire un puits dans la farine et y verser les œufs.
- Ajouter petit à petit le lait en remuant.
- Laisser reposer 15 minutes.
- Chauder une poêle (si désiré) et bien échauffer la pâte de poêle.
- Quand l'huile est chaude, verser une louche de pâte dans la poêle et bien étaler la pâte.
- Quand l'huile est revenue, retourner la crêpe.

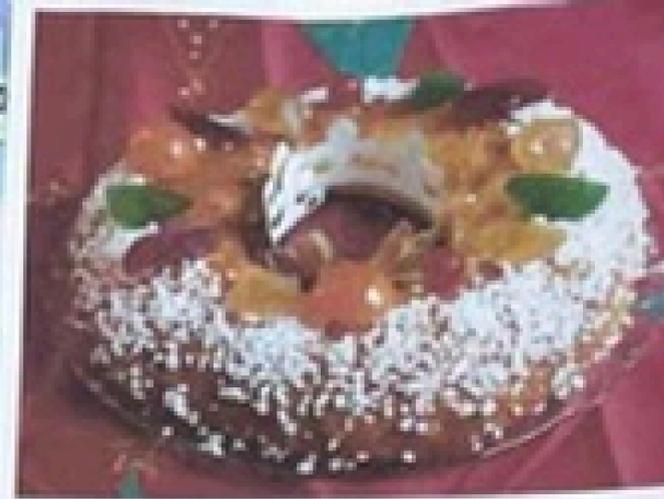
Beurre et hop on fait sauter les crêpes



Alexandre Rose Liv ~~me~~ mello

ARTHUR  
Agathe

## La galette des rois



### Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs
- 80 grammes de sucre
- 60 grammes de beurre
- 125 grammes d'amandes en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé

### Le déroulement

1. Peser les ingrédients nécessaires.
2. Étaler une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.
- Mélanger le sucre et les œufs dans un saladier.
- Ajouter la poudre d'amande et le sucre vanillé.
- Incorporer le beurre mou.
- Mélanger le tout à l'aide de la spatule.
- Étaler le mélange sur la pâte feuilletée.
- Placer la fève.
- Refermer la galette avec la deuxième pâte.
- Piquer les bords de la galette avec une fourchette.
- Piquer la pâte en plusieurs endroits.
- Donner la pâte avec le jaune d'œuf et un pinceau.
- Mettre la galette au four pendant 30 minutes à 210°C.

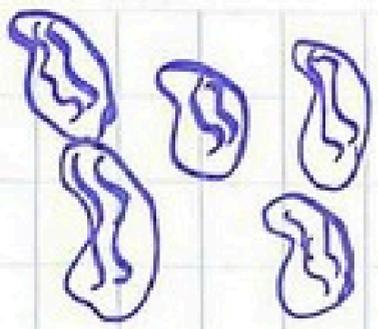
### Les ustensiles

- une fourchette 
- une spatule
- un saladier 
- une balance
- une plaque de cuisson

### Les accessoires

- une couronne
- une fève





# Pachade aux pruniaux

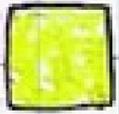


Pruniaux

## RECETTE D'AUVERGNE

4 Personnes - Temps de Préparation 10 minutes - Temps de cuisson 20 minutes

Beurre



de la farine

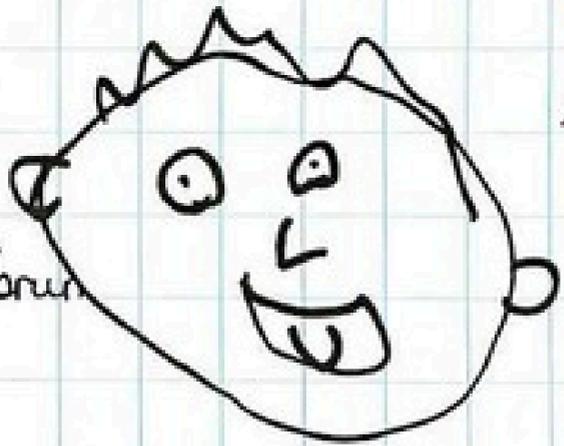
du sucre

### INGRÉDIENTS:

- 200g de pruniaux
- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 20cl de lait
- 40g de beurre
- 50g de farine
- 1 cuil à soupe de rhum brun
- 1 pincée de sel



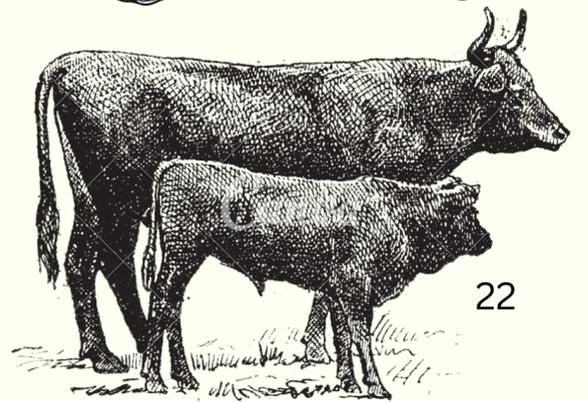
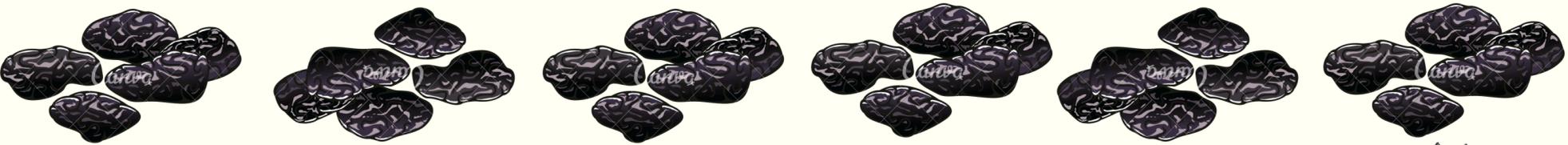
Eva Gabriella Chloé !! Mateo !!

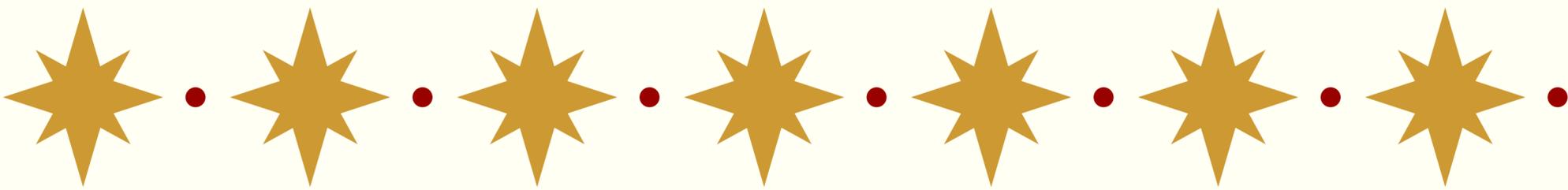


miam miam!

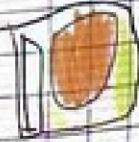
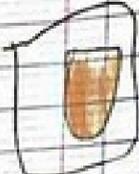
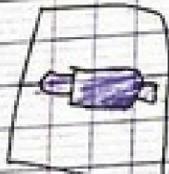
### Préparation:

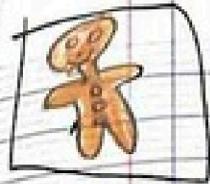
- Faire gonfler les pruniaux dans le rhum et un peu d'eau chaude.
- Dans un saladier, Battre les oeufs, avec 80g de sucre, puis ajouter la farine et le sel. incorporer le lait sans cesser de battre.
- Quand la pâte pâte est liasse, ajouter les pruniaux et égouttés.
- Mettre du beurre dans une poêle. Verser la pâte et la faire cuire comme une grosse crêpe.
- retourner la pachade dans la poêle pour la faire doré des deux côtés.
- Servir, saupoudré de sucre. miam miam! Yummy





### Matériel

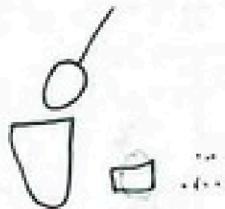
-  un bol
-  un grand bol
-  un rouleau
-  un rouleau
-  une couteau



un emporte-pièces

## les sablés de Noël

### Préparation



- 1) mélanger le beurre et le sucre
- 2) rajouter un oeuf et mélanger
- 3) rajouter la farine malaxer
- 4) étaler au rouleau
- 5) utiliser des emporte-pièces
- 6) mettre au four. 10 min 180°C

### ingrédients

• beurre 125 grammes

• oeuf 1

• farine 250 grammes

• sucre

• sucre 125 grammes

