

## Gratin d'artichauts

### Ingrédients:

- Six ou sept Artichauts
- 25 cl de lait
- 10 cl de crème
- Deux œufs
- Du sel et du poivre

Fais cuire les artichauts. Enlève les feuilles et le foin. Ecrase le cœur. Bats les œufs avec le lait. Rajoute de la crème. Sale poivre. Fais cuire vingt minutes au four.

Bon appétit.

## Arzu

## Gâteau chocolaté-fruité

### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 200 gr de sucre
- 4 œufs
- 150 gr de beurre
- 125 gr de carottes
- 3 pommes bien rouges et pas vieilles.

Fais fondre le beurre. Mets le beurre fondu, le sucre, la farine et la levure dans un saladier. Mélange bien le tout. Sépare les blancs et les jaunes d'œuf (attention de ne pas percer les jaunes!). Incorpore les jaunes à la préparation. Bats les blancs en neige et, délicatement, rajoute-les au mélange.

Prépare le four à 180° th 6. Prends le moule. Beurre-le et découpe les carottes. Pose-les au fond et verse par-dessus le mélange. Râpe les pommes et dépose-les sur le gâteau. Coupe le chocolat en 4 morceaux et dispose-les sur les pommes.

Mets à cuire au four pendant 45 minutes.

Démoule et laisse refroidir le gâteau (si tu ne veux pas te brûler les doigts...). Si tu veux, mets des vermicelles de couleur pour décorer!

Pense à en emmener un bout à ton maître, il est très gourmand!

## Pauline

## La soupe de la sorcière

### Ingrédients :

- 3 kg de citrouilles
- 5 souris
- 6 feuilles de navet
- 12 escargots

1 branche de thym

### **Préparation :**

Fais revenir les escargots et les souris dans du beurre avec du thym et du laurier. Rajoute la citrouille. Coupe en morceaux les feuilles de navet. Mets un litre d'eau. Couvre la casserole et laisse mijoter pendant 20 minutes. Mouline le tout et sers très chaud.  
Bon appétit !!!!

## **Raphaël**

### **le gâteau kiwi-caramel**

#### **Ingrédients:**

- 3 kiwis
- 50 grammes de caramel
- 350 grammes de sucre
- 250 grammes de farine
- 8 œufs
- 25 grammes de crème fraîche épaisse
- 25 centilitres de crème fraîche liquide

#### **ustensiles:**

- un bain marie
- un saladier
- un moule à charlotte
- un batteur électrique

Fais fondre le caramel au bain marie. Coupe les kiwis en fines tranches. Mélange les 25 centilitres de crème fraîche liquide avec le sucre, la farine avec 4 œufs dans un saladier. Quand le caramel est fondu, casse les 4 œufs. Rajoute les 25 centilitres de crème fraîche liquide. Mélange le tout avec un batteur électrique. Mets la pâte dans un moule à charlotte puis dans le four déjà préchauffé (thermostat 7, 240 degrés) 30 minutes. Savoure.

## **Clément**

### **Un gratin de vers de terre aux châtaignes**

Pour préparer cette recette, il faut, la veille, aller se promener dans les bois pour ramasser les châtaignes et gratter la terre pour trouver des vers de terre.

#### **Ingrédients pour 6 personnes:**

- environ 50 vers de terre
- 1kg de châtaignes
- un petit pot de crème fraîche
- 1kg de pommes de terre pourries
- 1/2 litre de lait
- du sel et du poivre
- une touffe de poils de chien

#### **Préparation:**

Dans une casserole, fais cuire avec un peu d'eau, les châtaignes avec la peau et les pommes de terre pourries sans les laver. Ajoute le lait. Laisse bouillir le tout pendant une demi-heure. Rajoute les vers de terre et laisse encore cuire jusqu'à ce qu'ils aient fait plein de mousse. Mouline le tout. Mets la crème, le sel et le poivre. Pose le tout dans un plat à gratin et rajoute les poils dessus la préparation. Fais cuire pendant un quart d'heure.  
Bon appétit

## Camille

### Gâteau aux myrtilles et au coulis de framboises

Ingrédients:

200 gr de farine	150 grammes de sucre
100 gr de beurre	de la confiture de framboises
4 œufs	300 grammes de myrtilles
1/2 verre d'eau	3 ou 4 framboises
De la pâte feuilletée	

Prends un saladier. Verse la farine et casse les œufs. Remue et, en même temps, ajoute le sucre et l'eau. Fais fondre les 80 g de beurre dans une casserole. Beurre le moule. Ensuite, étale ta pâte (qui doit être épaisse) puis étale la confiture dessus. Lave les myrtilles. Met-les sur la confiture. Rajoute soigneusement la pâte feuilletée par-dessus. Fais cuire le tout au four à 180 degrés pendant 45 minutes. Quand c'est cuit, mixe les framboises avec un peu de confiture et d'eau. Coupe des parts puis dispose-les dans une petite assiette. Ajoute le coulis à coté au-dessus de la part de gâteau.  
Bon appétit!

## Lisa

### Des sablés au beurre

Ingrédients:

200 g de sucre	2 jaunes d'œuf	1 paquet de levure chimique
400 g de farine	2 pincées de sel	1 paquet de sucre vanillé
200 g de beurre	2 cuillères à soupe de lait	
3 œufs		

Mélange dans un saladier le sucre semoule, le sucre vanillé, la levure chimique et le sel. Puis rajoute la farine.

Mets petit à petit le beurre coupé en morceaux. Pétris jusqu'à ce que la pâte n'ait plus de morceaux de beurre.

Ajoute les trois œufs. Travaille la pâte pour la rendre lisse. Puis mets-la au frigo pendant une heure.

Étale la pâte en une abaisse de cinq millimètres d'épaisseur. Détaille la pâte avec le petit moule. Pose les galettes sur la plaque beurrée. Mets au four pendant 20 mn à 170° ou 180°.

Une fois cuit, prends une spatule en bois et démoule-les. Mets-les dans une assiette puis sers-les.

## Maxime

### Gâteau au yaourt

#### **Ingrédients :**

3 œufs	-25 cl d'huile
-100g de sucre	-1 sachet de levure chimique
-1 yaourt	-200g de farine

Prends un saladier. Mets les œufs et le sucre. Bats jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte légère. Ajoute ensuite le yaourt, l'huile. Mélange avec un fouet. Incorpore la farine. Ensuite dans cette pâte homogène, verse le tout dans un moule et mets-le au four à thermostat 180° pendant 30 minutes. Sors-le. Le gâteau est prêt.

## **Rayan**

### Forêt noire

#### Ingrédients pour 6 personnes :

200 g de chocolat à cuire	2 cuillères à soupe de rhum ou d'eau de fleur d'oranger
125 g de beurre	1 pot de cerises au sirop ou 125 g de cerises confites
4 œufs	
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs	
1 bombe de crème chantilly	

Dans un récipient, mets le chocolat coupé en petits morceaux et environ 95 g de beurre en parcelles. Fais chauffer 4 minutes au micro-ondes puissance 2. Ensuite ajoute l'amidon de maïs, les jaunes d'œufs et le rhum. Mélange. Bats les blancs en neige ferme. Incorpore délicatement à la préparation le chocolat. Beurre un moule rond. Verse la pâte. Couvre. Fais cuire 7 minutes à puissance maximale. Démoule ensuite sur un grille à pâtisserie. Laisse complètement refroidir. Coupe le gâteau en 3 dans l'épaisseur de façon à obtenir 3 disques. Garnis le disque intermédiaire avec la crème. Garnis le disque inférieur de crème chantilly. Enfonce quelques cerises égouttées dans la crème. Recouvre avec le disque intermédiaire. Garnis celui-ci de la même façon. Termine par le disque supérieur sur lequel tu déposes un cordon léger de chantilly.  
Régalez-vous

## Annie

### Gâteau au chocolat

#### **Ingrédients:**

100g de chocolat noir	150g de sucre
100g de beurre	3 œufs entiers
50g de farine	

Fais fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole. Verse ensuite les 150 g de sucre dans un saladier. Ajoute les 50 g de farine. Mets les trois œufs dans le saladier. Ajoute le chocolat fondu avec le beurre. Mélange. Mets dans le moule tout ce qu'il y a dans le saladier. Fais cuire au four quinze à vingt à minutes à feu moyen.  
C'est bon!

## Baptiste

### Gratin d'artichauts

**Ustensiles :** 2 moules de 3,5 dl, un couteau

#### **Ingrédients :**

2 à 3 artichauts	1 blanc d'œuf
du jus de citron	100g de crème
du sel	30g de gruyère râpé
125 g de tomates	du poivre

du beurre pour les moules

Casse la tige des artichauts. Retire les premières rangées de feuilles. Coupe le tiers supérieur. Citronne aussitôt les parties coupées. Partage les artichauts en 4 dans le sens de la longueur. Retire le foin. Fais blanchir les artichauts à l'eau salée 5 minutes puis rafraîchis-les à l'eau froide. Partage chaque quart d'artichaut en 2.

Coupe les tomates en 4. Dispose les artichauts et les tomates dans les moules beurrés en formant des couches.

Mélange la crème avec le blanc d'œuf et le gruyère. Sale, poivre. Verse sur les légumes et fais cuire au milieu du four préchauffé à 220° 20 minutes environ.

Sers très chaud, accompagné de riz.

## Manon

### La soupe miraculeuse qui rend invincible

#### **Ingrédients:**

- des petits morceaux de fer
- 5 feuilles de tilleul
- 1/2 de sang de dragon
- 1 litre de lait
- ail, sel

Prends les petits morceaux de fer puis mets-les dans une casserole. Coupe des morceaux de feuilles de tilleul. Ajoute-les dans la casserole. Ajoutes-y le sang de dragon, puis le lait. Remue doucement. Fais cuire le tout en ajoutant de l'ail et du sel 25 minutes. Bois quand c'est très chaud et tu seras invincible !

## Hugo

### Gâteau de crêpes

#### **Ingrédients:**

- 320 grammes de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 4 œufs
- 4dl de lait
- 60g de beurre ramolli

#### **Garniture:**

- 1,5 kg de pommes
- 75 g de sucre semoule
- 1 pointe de cannelle en poudre

Mets la farine dans une terrine. Sale. Casse les œufs et incorpore-les peu à peu à la farine. Ajoute le lait petit à petit.

Pèle les pommes. Coupe-les en lamelles et fais-les cuire dans une casserole avec 75g de sucre et une pointe de cannelle.

Fais cuire au beurre, dans une petite poêle de 18 cm de diamètre, une dizaine de crêpes. Au fur et à mesure de la cuisson, empile-les sur le plat préparé. Recouvre chaque crêpe de 2 ou 3 cuillerées de compote de pommes. Termine par une crêpe.

Découpe le gâteau de crêpes en parts égales et sers-le comme un gâteau classique.

BON APPETIT!

**Audrey**

### **Mousse au chocolat**

#### **Ingrédients :**

- 250g de chocolat  
- 50 g de beurre  
- 3 jaunes d'œuf

- 4 blancs d'œuf  
- 125 g de sucre en poudre  
- 1 pincée de sel

Dans une terrine, travaille au fouet à sauce les jaunes d'œuf et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Casse le chocolat en morceaux. Fais-le fondre au bain-marie en lui ajoutant une cuillerée à soupe d'eau. Mélange à la cuillère en bois jusqu'à ce que tu obtiennes une crème lisse.

Hors du feu, incorpore le beurre et mélange à nouveau. Ajoute le chocolat aux jaunes d'œuf sucrés, puis les blancs battus en neige ferme avec le sel. Pour ne pas les briser, mélange avec une spatule en bois, en soulevant toujours la masse par-dessous. Verse la crème dans un saladier et mets au moins 3 heures au réfrigérateur.

*HUMMM ! C'est trop bon ...*

**Ludivine**