

BlogBooker

From Blog to Book.

ACTIVITESTARTICLES1.BLOGSPOT.COM.ES

Contents

1	2012	5
1.1	novembre	6
1.1.1	Recette du Bougna (2012-11-20 13:29)	7
1.1.2	Une recette d' Australie (2012-11-23 08:39)	9
1.1.3	Pierogi (Pologne) (2012-11-26 16:59)	10
1.1.4	Pain d'épice (Perník) (2012-11-26 17:33)	11
1.1.5	Bramboráky (2012-11-26 17:52)	15
1.1.6	Melomacarona (2012-11-28 08:33)	20
1.2	décembre	21
1.2.1	TURTE ou PELINCUȚELE LUI ISUS (Les langes de Jésus) (2012-12-02 11:14)	22
1.2.2	Ricotta Cheasecake (2012-12-02 16:02)	24
1.2.3	Recettes de la Croatie (2012-12-04 18:16)	25
1.2.4	Lamingtons - Australie (2012-12-05 08:37)	26
1.2.5	Les beignets - Fritule (2012-12-05 21:12)	28
1.2.6	Cozonac (2012-12-07 11:23)	30
1.2.7	Recettes de l'Espagne (I) (2012-12-17 14:23)	32
1.2.8	Le Gazpacho (2012-12-17 16:46)	33
1.2.9	La Paella (2012-12-17 16:53)	34
2	2013	37
2.1	janvier	38
2.1.1	Les Pestiños ("Pestignos") (2013-01-14 19:36)	39
2.1.2	Riz au lait (Arroz con leche) (2013-01-14 19:44)	41

1.1.1 Recette du Bougna (2012-11-20 13:29)

Chers amis,

Je vous passe une recette que notre partenaire Elisabeth nous a envoyé...

On peut utiliser la recette pour nos cours ou bien nous pouvons lui demander des questions sur le procès, les ingrédients...

Bon appétit!!!

Le **Bougna** est le plat traditionnel du peuple mélanésien en **Nouvelle Calédonie**

Il est fait à base de plusieurs produits locaux, de la viande ou fruits de mer et il est cuit dans un four de pierres chaudes pendant deux heures.

La préparation est longue et minutieuse. Pendant que les femmes s'occupent de préparer les légumes et la viande dans des feuilles de bananes, les hommes s'activent autour d'un feu allumé dans un creux peu profond pour y chauffer les galets provenant souvent des rivières.

La Recette du Bougna

1 poulet entier ou du poisson, des langoustes, des crevettes ou des crabes

-2 patates douces jaune

-2 patates douces mauve

-4 maniocs

-4 grosses bananes mures (bananes poingo)

-4 ignames

-4 belles tomates rouges mures

-4 boites de lait de coco(400ml) ou râper une noix de coco et presser pour extraire le lait de coco.

-2 branches de céleri

-2 gros oignons

- Du sel, du poivre et du persil

Préparation:

Commencer par couper des feuilles de bananiers et de cocotiers. Couper le dos des feuilles de bananiers, séparer en deux à partir de la tige centrale et les chauffer pour les assouplir

Râper des noix de coco pour extraire le lait qui servira à faire la sauce.

Eplucher les patates, le manioc, les ignames et les bananes.

Couper les en rondelles de 4 à 5cm sauf les bananes.

Couper les bananes en trois morceaux.

Placer les feuilles à plat en les superposant pour fabriquer un grand plat

Mettre le poulet (ou poisson ou fruits de mer) sur les légumes étalés sur les feuilles de banane

Couper les branches de céleri ainsi que les tomates, et les oignons

Rajouter sur les légumes placés sur les feuilles de bananes.

Ensuite couvrir l'ensemble de lait de coco.

Saler et poivrer, mettre le persil haché!

Fermer correctement les feuilles de bananes pour éviter la fuite de lait de coco

Ficeler l'ensemble correctement

Laisser mijoter pendant deux heures sous les pierres chaudes recouvertes de feuilles de coco.

Sortir le Bougna et ouvrir délicatement les feuilles de bananes

Servir encore chaud, accompagné d'une salade verte.

C'est un régal !



[1]

1. http://2.bp.blogspot.com/-R3kDVrgEaQE/Ukt2vcwXf4I/AAAAAAAAAPo/i_cbJHx_dYE/s1600/bougna.jpg

1.1.2 Une recette d'Australie (2012-11-23 08:39)

Merci à Jocelyne, from Australia...

C'est Natasha Flint, une élève australienne qui a rédigé cette recette pour tous nous

IFRAME: [1]http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15309967

[2]Moelleux au chocolat fr from [3]Salvador MArti

1. http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15309967

2. <http://www.slideshare.net/salvabus/moelleux-au-chocolat-fr>

3. <http://www.slideshare.net/salvabus>

Anonymous (2012-11-28 12:05:56)

umm il sent délicieux

J'aime le chocolat

Merci pour le téléchargement de ce très beau travail

m'a servi beaucoup

1.1.3 Pierogi (Pologne) (2012-11-26 16:59)

Cette recette m'a envoyé Patricia lycéenne de la seconde de Rypin en Pologne.

Les pierogi-raviolis -est un plat qu'on sert obligatoirement pendant le réveillon en Pologne.

Bon appétit à vous tous!

INGREDIENTS:

- 300 g de farine,
- 1 verre d'eau chaude,
- sel

PREPARATION:

1. Mélanger la farine, l'eau et une pincée de sel.
2. Pétrir la pâte avec les mains au moins cinq bonnes minutes pour qu'elle soit dure et lisse.
3. Etaler la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm.
4. À l'aide d'un verre, découper des ronds de 5 cm de diamètre et déposer une cuillère à soupe de farce préparée à l'avance.
5. Plier chaque rond en deux et coller les bords en appuyant très fort avec les doigts et en les roulant légèrement sur eux-mêmes.
6. Saupoudrer légèrement de farine.
7. Jeter les pierogi dans une casserole d'eau bouillante salée environ 5 mn.
8. Ils sont cuits quand ils remontent à la surface. Retirer et égoutter.
9. Servir avec du beurre fondu, des petits lardons bien dorés ou un oignon émincé et revenu au beurre.

FARCES pour pierogi:

- Farce aux champignons: faire revenir au beurre des champignons et un oignon émincé; passer à la moulinette avec du pain rassis préalablement trempé dans de l'eau, du lait ou du bouillon; assaisonner et bien mélanger le tout.

1.1.4 Pain d'épice (Perník) (2012-11-26 17:33)

Ingrédients:

- deux œufs
- deux tasses de sucre
- trois tasses de farine
- une tasse de lait
- ½ tasse d'huile
- trois cuillères de cacao
- une petite cuillère de cannelle
- un paquet de levure pour pain d'épice

Instructions:

1. Prenez un bol grand.



[1]

2. Versez la farine, le sucre, le lait, les œufs, l'huile, le cacao, la cannelle et la levure pour pain d'épice.



[2]

3. Mélangez les ingrédients et remuez avec une cuillère en bois



[3]

4. Graissez et fariné la tôle.



[4]

5. Versez la pâte dans la tôle.



[5]

6. Mettez la tôle au four.



[6]

7. Faites cuire pendant 35 min. à 180 ° C.



[7]

8. Puis vous pouvez servir.



[8]

9. Bon appétit!



[9]

Salut!!!

1. http://1.bp.blogspot.com/-yNlMK6bZO-E/ULOY0v5pKPI/AAAAAAAAQM/KUb5_KJCaBQ/s1600/1.jpg
 2. <http://1.bp.blogspot.com/-PPqO4dAW4MA/ULOY1WpW2II/AAAAAAAAQQ/42kn11UJdWA/s1600/2.jpg>
 3. <http://1.bp.blogspot.com/-Hv9Wur6DAjo/ULOY2Ly-vQI/AAAAAAAAQc/JlMFY1UE-eU/s1600/3.jpg>
 4. <http://2.bp.blogspot.com/-kn3Qw84Xhjg/ULOY25P13jI/AAAAAAAAQk/Se3iKV1zzDQ/s1600/4.jpg>
 5. http://1.bp.blogspot.com/-JG96YkhHL38/ULOY3_Cz2aI/AAAAAAAAQo/eT_9EZ02-qE/s1600/5.jpg
 6. <http://4.bp.blogspot.com/-aYHGwJkdnwY/ULOY4VY3aXI/AAAAAAAAQs/Oz0CgGiRHuU/s1600/6.jpg>
 7. http://3.bp.blogspot.com/-9MqgtIi8_tE/ULOY45HO3BI/AAAAAAAAQ0/as04pKt_ilQ/s1600/7.jpg
 8. http://1.bp.blogspot.com/-4SYxZRZFffU/ULOY52dm7_I/AAAAAAAAARA/EPOH9vzvgrI/s1600/8.jpg
 9. http://2.bp.blogspot.com/-LyRkEMFbaAc/ULOY64v9ObI/AAAAAAAAARI/1_Eq0SxaDsQ/s1600/9.jpg
-

1.1.5 Bramboráky (2012-11-26 17:52)

Ingrédients (4 personnes)



[1]

- +- 1,5 kg de pomme de terre
- le cumin
- le pincer de sel
- de l'huile
- 1 œuf
- 3 gousses d'ail
- la poignée de farine
- petit peu de poivre
- 1 poignée de marjolaine
- 1 grande oignon

Instructions

1. Épluchez des pommes de terre.



[2]

2. Dans un grand bal râpez toutes les pommes de terre.



[3]

3. Épluchez une grande oignon.



[4]

4. Coupez l'oignon aux petits morceaux.



[5]

5. Passez de l'ail.



[6]

6. Mélangez ensemble des pommes de terre, de l'ail, l'oignon e les autres ingrédients.



[7]



[8]



[9]

7. Prenez la poêle et ajoutez de l' huile



[10]

8. Fritez la pâte.



[11]



[12]



[13]

9. Bon appétit !



[14]

1. <http://3.bp.blogspot.com/-TeP4HwT11xA/ULOcN59BJRI/AAAAAAAAARg/zMyYo1dxIF4/s1600/1.jpg>
2. <http://4.bp.blogspot.com/--51wRo86JTA/ULOcN8q48I/AAAAAAAAARK/pONzGuGI1kQ/s1600/1a.jpg>
3. <http://1.bp.blogspot.com/-C4CD7BN4mT0/ULOcOjw0GYI/AAAAAAAAARs/VY9utXLWpu4/s1600/2.jpg>
4. <http://1.bp.blogspot.com/-iy-Rb3hKpJU/ULOcP4zZ2I/AAAAAAAAAR0/CXetJYXpsyg/s1600/3.jpg>
5. http://2.bp.blogspot.com/-NITHN1X-Wrs/ULOcQp45nYI/AAAAAAAAAR4/_SygB2r5kS8/s1600/4.jpg
6. <http://4.bp.blogspot.com/-uXvz92vJEMI/ULOcQ7MtmDI/AAAAAAAAASA/RbNzxwRD8gY/s1600/5.jpg>
7. <http://4.bp.blogspot.com/-93B0vJem2YI/ULOcruN2IrI/AAAAAAAAASI/ewoprFxf0h4/s1600/6a.jpg>
8. http://3.bp.blogspot.com/-J8nXtBqGf3k/ULOcscAf7oI/AAAAAAAAASU/3_7fio3M8w8/s1600/6b.jpg
9. <http://4.bp.blogspot.com/-NAOW7Yyf7bI/ULOcSvJiaFI/AAAAAAAAASc/j6o7Q6mYWY0/s1600/6c.jpg>
10. http://1.bp.blogspot.com/-_YMDaa4ISa4/ULOctnFIbbI/AAAAAAAAASk/u9b8f_pPvrM/s1600/7.jpg
11. <http://1.bp.blogspot.com/-R6oFvo3BQ1Q/ULOcUSKAZgI/AAAAAAAAASs/lmfKXYNuTzY/s1600/8a.jpg>
12. <http://4.bp.blogspot.com/-7R5RimPymgY/ULOcVY6ASTI/AAAAAAAAAS0/nCEzZcyGMk/s1600/8b.jpg>
13. <http://1.bp.blogspot.com/-qu0uRNnJ4Nw/ULOeG-CHd8I/AAAAAAAAATI/MPhMkFLGysU/s1600/8c.jpg>
14. http://2.bp.blogspot.com/-FWCN5tO3Iuw/ULOeHRNp-FI/AAAAAAAAATM/z_u-vMhZKs0/s1600/9.jpg

1.1.6 Melomacaronna (2012-11-28 08:33)

Ici, nous avons une recette de Noël qui nous a envoyé Athina dès l'île de Crète.

INGREDIENTS :

PATE

2 verres d'huile d'olive (450 gr) ½ de verre de sucre (100 gr) ½ petit verre de cognac 1 cuillère a café de bicarbonate de soude ½ cuillère a café de cannelle ¼ cuillère a café de girofle 2 cuillère a café de baking powder 1/2 verre de jus d'orange Un zeste d'orange 1+ kg de farine (jusqu'à ce que la pate soit molle) **SIROP** 2-2 1/2 verres de sucre (400-500 gr), 2 verres d'eau (450 gr) 1 verre de miel (de préférence de thym) – 340gr ,un bâton de cannelle,un peu de cognac, de la cerneau de noix pour la décoration **PRÉPARATION**

Battez tous les ingrédients sauf la farine pour 5' et après ajoutez la farine peu a peu .Il faut que la pâte soit molle mais pas collante aux doigts. Façonnez des biscuits de forme ovale.

Percez avec une fourchette, mettez au four pour 20' a 180 C . Laissez –les refroidir.

Préparez le sirop en faisant bouillir les ingrédients pendant 5' et gardez-le tiède . Faites plonger les « melomacaronna » dans le sirop . Saupoudrez avec la cerneau de noix.



[1]

1. <http://1.bp.blogspot.com/-RqdcZpgBITc/ULW96gVbAmI/AAAAAAAAATk/VCiT3mEANDw/s1600/melomacaronna.jpg>

1.2.1 TURTE ou PELINCUȚELE LUI ISUS (Les langes de Jésus) (2012-12-02 11:14)

TURTE ou PELINCUȚELE LUI ISUS

(Les langes de Jésus)



[1] Du pain libanais

eau

arômes

sucre

1 zeste râpé d'un citron

1 zeste râpé d'une orange

noix moulus

Voici un dessert savoureux et facile à réaliser parce qu'on n'a besoin ni de réchauffer ni de fourrer.

[2][3]En Roumanie, selon les régions, on l'appelle „Turte” ou „Pelincuțele lui Isus” (Les langes de Jésus), titre symbolique qui renvoie à la naissance de notre Sauveur.

C'est un dessert traditionnel pour les jours de Noël et, même si on n'utilise aucun produit animal (consigne spécifique au jeûne), „Pelincuțele lui Isus” sont un des signes gastronomiques distinctifs de la grande fête.



[4] On a besoin d'un paquet de pains libanais. Les pains, on les trempe un à un dans un sirop fait d'eau, sucre et une goutte de rhum. Entre ces pains qu'on superpose on met un mélange fait de noix moulus, sucre, cannelle et miel. Vous pouvez aussi y ajouter quelques cerneaux de noix pour donner du [5]croquant au gâteau !



[6]



[7][8]

On laisse au froid 24 heures avant de servir!

Bon

Bon appétit!

Prof. Dana Floares, Roumanie

1. <http://2.bp.blogspot.com/-rgrDmJaaCKA/ULs3diPPjVI/AAAAAAAAAT4/10eBjNI4B70/s1600/iesu1.jpeg>
2. <http://www.blogger.com/blogger.g?blogID=2092581820662854253>
3. <http://www.blogger.com/blogger.g?blogID=2092581820662854253>
4. http://1.bp.blogspot.com/-5GQw5zoK2Vg/ULs3eCwgE_I/AAAAAAAAAT8/WFR55utZnzU/s1600/iesu2.jpeg
5. <http://www.parapromos.com/croquant.html>
6. <http://2.bp.blogspot.com/-Q88AQfgkpQQ/ULs3e9K1NsI/AAAAAAAAAUE/tNonRIh0wo0/s1600/iesu3.jpeg>
7. <http://1.bp.blogspot.com/-lLvnp6WquOQ/ULs3fkgbJJI/AAAAAAAAAUM/y1bTsFsW7kg/s1600/iesu4.jpeg>
8. <http://www.blogger.com/blogger.g?blogID=2092581820662854253>

1.2.2 Ricotta Cheesecake (2012-12-02 16:02)

Bonjour à tous!!!

Jocelyne, notre amie en Australie, nous envoie une recette de son élève Matt Wright.

IFRAME: [1]http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15451241

[2]Ricotta cheesecake gâteau au fromage blanc from [3]Salvador MArti

1. http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15451241

2. <http://www.slideshare.net/salvahun/ricotta-cheesecake-gteau-au-fromage-blanc>

3. <http://www.slideshare.net/salvahun>

1.2.3 Recettes de la Croatie (2012-12-04 18:16)

Merci Ankica pour vos recettes.

IFRAME: [1]http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15445740

[2]Les recettes de Croatie from [3]amsth

1. http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15445740
 2. <http://www.slideshare.net/amsth/les-recettes-de-croatie>
 3. <http://www.slideshare.net/amsth>
-

1.2.4 Lamingtons - Australie (2012-12-05 08:37)

Ingrédients :



- [1]
Beurre fondu, pour beurrer
- **75g de farine auto-levante/ fermentante**
- **75g de farine**
- **70g de farine de maïs**
- **6 œufs, température ambiante**
- **215g de sucre en poudre**
- **1 cuillère à soupe d'eau bouillante**
- **170g de noix de coco séchée**

Glaçage au Chocolat :

- **300g de sucre glace**
- **35g de cacao**
- **60ml de lait**
- **60ml d'eau bouillante**

Méthode :

1. **Préchauffer le four à 160°C. Badigeonner le moule (env. 20 x 30 cm) avec du beurre fondu pour légèrement graisser. Poser une couche de papier de cuisson dans le moule, en laissant déborder de côtés.**
2. **Tamiser les farines dans un grand bol. Répétez.**
3. **Avec un batteur électrique, fouettez les œufs en neige dans un grand bol propre et sec. Ajouter graduellement le sucre pour obtenir un mélange épais, et pour que le sucre se dissolve.**

4. **Tamiser le mélange de farine sur le mélange d'œufs. Verser l'eau bouillante sur le côté intérieur du bol. Avec l'aide d'une grande cuillère, mélangez délicatement pour juste combiner /mélanger**
5. **Verser le mélange dans le moule préparé, en utilisant l'arrière d'une cuillère pour lisser la surface.**
6. **Enfourner. Cuire pendant 20 minutes.**
7. **Démouler le gâteau sur une grille, et couvrir avec un torchon propre. Laisser refroidir pendant la nuit.**
8. **Couper les bords du gâteau, puis couper en 15 carrés. / cubes**
9. **Verser un peu de noix de coco sur une assiette.**
10. **Pour faire le glaçage au chocolat, tamiser le sucre glace et le cacao dans un bol de taille moyenne. Ajouter le lait et l'eau puis mélanger pour créer un mélange lisse.**
11. **A l'aide de deux fourchettes, tremper un carré de gâteau à la fois dans le glaçage chaud pour obtenir une couche égale sur la surface. Rouler le gâteau dans la noix de coco avec les doigts. Poser sur une grille. Répéter avec tous les gâteaux.**
12. **Mettre de côté jusqu'à ce que le glaçage durcisse.**

Charlotte Macherel 15 ans - 10 ème.

1. <http://3.bp.blogspot.com/-9iNUIcl9bVE/UL75sANj8eI/AAAAAAAAAUk/ImTode-64Yc/s1600/lamington.jpg>

1.2.5 Les beignets - Fritule (2012-12-05 21:12)

Voilà une recette que mon élève, Vjollca Doroci (11 ans) a écrit.
C'est une recette traditionnelle de Noël en Dalmatie.

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 2 yaourts
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 poudre à pâte
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de rhum

Préparation



[1]

1. Mettre les oeufs dans un bol

2. Ajouter 2 yaourts

3. Mettre 2 cuillères à soupe de sucre

4. Ajouter un sachet de sucre vanillé

5. Mélanger un sachet de sucre vanillé

6. Mettre poudre à pâte

7. Mélanger une poudre à pâte avec la farine



- [2] 8. Ajouter une cuillère à café de rhum
9. Préparer le casserole avec de l'huile.
10. Prendre une noix de pâte (aidez-vous d'une petite cuiller)
11. Commencez à faire frire des beignets
12. Mettre sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.



- [3] Et voilà les beignets – Fritule -

Beignets traditionnels de Noël en Dalmatie

Bon appétit !!

1. <http://3.bp.blogspot.com/-FefZ9Uigs88/UL-qQ00I-TI/AAAAAAAAAag/sL3kBgW5o08/s1600/tijesto.jpg>
2. http://2.bp.blogspot.com/-Yr9wEuobu5I/UL-qZhef_6I/AAAAAAAAAo/PZWezhumVNY/s1600/friganje.jpg
3. http://1.bp.blogspot.com/-oR1LZAA8xXA/UL-pOjYa-CI/AAAAAAAAAY/hQTJ3hu_qDc/s1600/fritule.jpg

1.2.6 Cozonac (2012-12-07 11:23)

Un autre recette de la Roumanie.



[1]

INGRÉDIENS :

Pour la pâte

- 500 g de farine tamisée
- 150 g de sucre
- 200 ml de lait
- 100 g beurre fondu
- 5 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel
- 1 zeste râpé d'un citron
- 1 zeste râpé d'une orange
- 25 g de levure fraîche ou 7 g de levure sèche

Pour la crème

- 200 gr de noix moulues
- 50 g sucre
- 30 g raisins secs
- 5 blancs d'oeuf
- 3 cuillerées de cacao
- 1 petite cuillère de rhum

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dissoudre la levure dans un peu de lait tiède et mélanger avec 4 cuillerées de farine. Laisser un quart d'heure dans un endroit chaud.

Dans un grand bol, mettre la farine et au milieu ajouter le sucre, les jaunes d'oeuf, le sel, le lait tiédi et le beurre un peu fondu, le zeste de citron, le zeste d'orange, mélanger tous ces ingrédients et pétrir pendant environ 1 h jusqu'à ce que la pâte se détache de la main. Couvrir et laisser au chaud pour se reposer pendant 1 h. Ainsi la pâte double son volume.

Pendant ce temps, préparer la crème.

Monter les 5 blancs d'oeuf en neige avec 1 pincée de sel.

Mélanger 50 gr de sucre, 200 g noix moulus, 30 g de raisins secs, 3 cuillerées de cacao, le rhum. Ajouter les blancs d'oeufs battus en neige et mélanger doucement.

Diviser la pâte en deux parties égales, étaler, couvrir de la crème, égaliser et finalement rouler.

Cuire 1h dans un moule chemisé ou beurré et fariné. Le gâteau est cuit lorsque la lame du couteau ressort sèche. Laisser se refroidir avant de démouler et de servir.

Une recette écrite pour vous par Tudorița, l'élève de Dana

En Roumanie, il n' y a pas de fête traditionnelle sans COZONAC !!!



[2]

1. <http://4.bp.blogspot.com/-jHNBbVtdOYY/UMHDiAG9bYI/AAAAAAAAAVQ/yAFybl0iqb0/s1600/cozonac+1.jpg>

2. <http://4.bp.blogspot.com/-DK6Zuvc2tGE/UMHDj1G8sAI/AAAAAAAAAVY/KJC51ZVtjcQ/s1600/cozonac+2.jpg>

1.2.7 Recettes de l'Espagne (I) (2012-12-17 14:23)

Ici, je vous présente une recette pour ces fêtes.

IFRAME: [1]http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15670554

[2]Rosquitos navidad from [3]Salvador Marti

1. http://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/15670554

2. <http://www.slideshare.net/salvahun/roscuitos-navidad>

3. <http://www.slideshare.net/salvahun>

1.2.8 Le Gazpacho (2012-12-17 16:46)

Le Gazpacho est très traditionnel et très facile à faire. “Le gazpacho” est une soupe froide avec tomate et des autres légumes. Le gazpacho est délicieux et sain. Nous mangeons le “gazpacho” en été.

Ingrédients:



[1] 3 Tomates 1 Poivron rouge 1 poivron vert Un morceau de Concombre 1 petite oignon 1 Ail Huile d'olive Vinaigre Sel Pain (une petite pièce) Poivre

Outils:

- Une casserole
- Une tasse
- Un batteur

ÉLABORATION:

1. Nous pelons et coupons les tomates, les oignons et les poivrons.
2. On les déverse dans une marmite et on ajoute de l'huile, le vinaigre, le sel et le baguette.
3. On bat tout jusqu'à le mélange a une couleur rose. Ensuite nous mettons la soupe au réfrigérateur.
4. Passé un certain temps, elle est prête pour servir.

Les auteurs: Paloma, Paula Á., Paula S.

1. http://3.bp.blogspot.com/_G3h8Ob0pbY/UM8-Pdt_AnI/AAAAAAAAAV8/D1ctQQWqb3s/s1600/gazpacho.jpg

1.2.9 La Paella (2012-12-17 16:53)

Nous vous la paella, un plat très typique de l'Espagne.

[1][2]Nous désirons que vous aimez notre recette!

[3]INGRÉDIENTS POUR SIX PERSONNES :

- 600 grammes de riz.
- 500 grammes de palourde
- 300 grammes de crevettes
- 2 tomates mures
- 1 poivron vert
- 2 ails
- colorant alimentaire jaune, selon le goût.
- persil, selon le goût.
- 800 grammes du poussin
- 200 grammes de calmar
- une petite oignon
- 150 grammes de petit pois.
- safran, 10 fils.
- huile d'olive, 1 ou 2 tasses petites.

ÉLABORATION

-Laver les palourdes dans de l'eau avec du sel; les ouvrir en un casserole avec 1/2 tasse d'eau, passer et réserver les palourdes et le bouillon.

-Laver les poivrons, enlever les graines et couper. Laver les poussins et couper. Laver les calmars et couper en pansement.

-Peler les bouquets et cuire les casses et les têtes pendant 10 minutes; passer et réserver le bouillon.

-Chauffer l'huile dans une « paellera » (poêle) et frire le poulet jusqu'il est doré.

-Ajouter les calmars, frire pendant des minutes et ajouter l'oignon haché finement, les poivrons, les petit poids et les tomates épluchées.

-Ajouter le riz, remuer et arroser avec le bouillon chaud de les crevettes et le clovisse (plus eau). Calculer : le double de bouillon que de riz.

-Faire une écrasé avec les ails pelés, le persil et le safran et ajouter à la casserole, ajouter aussi le sel et le colorant selon le goût et cuire 10 minutes à feu vif.

-Baisser le feu et cuire unes 6-7 minutes à feu doux. Au fin de le cuire, prendre les crevettes et les palourdes . Laisser rester unes 3-4 minutes et servir immédiatement.



[4]

ET VOILÀ LE PAELLA !

Auteurs: Rocío M. et Raquel

1. <http://www.blogger.com/blogger.g?blogID=2092581820662854253>

2. <http://www.blogger.com/blogger.g?blogID=2092581820662854253>

3. <http://www.blogger.com/blogger.g?blogID=2092581820662854253>

4. http://2.bp.blogspot.com/-BymGUmO2AAM/UM8__o7AY4I/AAAAAAAAAWE/j42rqzKKmA/s1600/paella.jpg

2.1.1 Les Pestíños ("Pestignos") (2013-01-14 19:36)INGREDIENTS

- Levure: un enveloppe.
- Farine: un kilo.
- Râpure d'orange: une cuillerée.
- Râpure de citron: une cuillerée.
- Huile: un verre.
- Vin blanc: un verre.
- Girofle: quatre ou cinq.
- Anis: une cuillerée soupière.
- Sel: une miette.
- Sucre: ¼ de kilo.
- Cannelle: une cuillerée.

INSTRUCTIONS

1^o-Dans un bol grand se mettent las râpures d'orange avec las de citron, le girofle, le anis, le vin et le huile tiède.

2^o- Remuez-les bien jusqu'à être bien lié et alors y incorporer la levure et la farine.

3^o-Avec les mains bien nettoyées mélanger tous ces ingrédients jusqu'à obtenir une mélange homogène consistante et il ne doit se coller aux doigts.

4^o-Avec un rouleau il faut faire une tapis avec la masse et hacher a carrés et se doubler les pointes vers l'intérieur.

5^o-Verser de l'huile dans une poêle avec une petite partie de le râpure d' orange et une petite partie de le râpure de citron pour donner de l'arôme.

6º- Quand l'huile est bien chaud, frire des carreaux jusqu'à rester bien dorés.

7º- Une fois frits, les pestiños, s'égouttent on les sert avec du sucre et de la cannelle. Laisser les reposer et bon appétit !!!



[1]

José Ángel, Javi Busto y Manuel Sánchez

1. http://1.bp.blogspot.com/-uYbVKB0uI_s/UPRP_vIwqSI/AAAAAAAAAv0/tTVUODbmTmY/s1600/pesti%C3%B1os.jpg

2.1.2 Riz au lait (Arroz con leche) (2013-01-14 19:44)

->
->

Salut nous sommes Tayra et Marina et nous aimons faire cuire. Notre recette est arroz con leche (riz avec lait).

INGRÉDIENTS:

- ¼ Litre de lait
- 115 grammes de riz
- 100 grammes de sucre
- 2 morceaux de peau de citron
- 2 morceaux de peau d'orange
- 1 bâton de cannelle
- Cannelle en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE:

Dans une casserole nous versons le lait, le riz et une bâton de cannelle.

Ajouter la peau de citron et d'orange. Remuez et laissez cuire à feu doux pendant 40-45 minutes. Remuer toutes les 4-5 minutes afin qu'il ne colle pas.

Lorsque le riz au lait a une texture farineuse, ajouter le sucre. Remuer et laisser cuire un peu plus (5-10 minutes).

Retirez la cannelle, la vanille et les peaux des fruits.

Distribuer la mélange dans des tasses.

Saupoudrer de cannelle sur le dessus et servir.



[1]

1.

<http://4.bp.blogspot.com/-ZRfbKP7qa8c/UPRSETxTT7I/AAAAAAAAAwI/xtb7K0sYRTY/s1600/arroz+con+leche.jpg>