

English recipes

Pour ce journal nous vous proposons de nouvelles recettes et elles sont anglaises ! Ces recettes nous semblent appétissantes. A vous de les tester !

Pour commencer nous vous proposons :

Un crumble aux pommes et aux framboises

Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 pommes
- 200 g de framboises fraîches ou surgelées

Et pour la pâte à crumble

- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine
- 80 g de beurre demi-sel



Recette :

- Préchauffez le four à 180°C (th 6)
- Pelez les pommes et coupez-les en petits dés. Rincez rapidement les framboises (fraîches) et coupez-les en deux en conservant le jus. Répartissez les fruits et le jus dans un plat allant au four.
- Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre coupé en petits dés avec la farine et la poudre d'amande: la consistance doit être sableuse. Saupoudrez ce crumble sur les fruits.
- Enfournez et faites cuire 25 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Si vous n'aimez pas ces fruits vous pouvez les remplacer par des fruits des bois ou des poires et du chocolat ou des prunes. Vous pouvez ajouter de la cannelle et du gingembre. (Avec un crumble aux pommes, rajouter un petit peu de cannelle)

Vous pouvez retrouver ces recettes au CDI dans le livre
« God save the cook »

Les cupcakes



Ingrédients pour 12 cupcakes:

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait

Préparation:

- Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pâte crémeuse et jaune pâle.
- Dans un deuxième saladier tamiser ensemble la farine et la levure.
- Ajouter les œufs au mélange de beurre et sucre; un œuf à la fois en les incorporant bien.
- Incorporer délicatement la farine à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.
- Ajouter le lait et bien mélanger.
- En utilisant 2 cuillères à café, répartir le mélange uniformément dans les caissettes en papier. Ne pas les aplatir. (Poser les caissettes sur une plaque de cuisson ou dans un moule à tartelettes).
- Cuire au four pendant 10 à 15 minutes (le temps cuisson varie selon la taille de vos caissettes). Ils doivent être bien levés et dorés. En les laissant dans leurs caissettes, les poser sur une grille pour refroidir.
- Décorer et servir.

Préparation de la crème :

- 60 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille

Pour y ajouter de la couleur vous pouvez incorporer du colorant alimentaire rose, bleu jaune, etc. N'hésitez pas à tester des combinaisons de couleurs.

Battez le beurre ramolli en y ajoutant progressivement le sucre glace pour obtenir une crème au beurre.

Ajoutez l'extrait de vanille.

Recouvrez à l'aide d'une poche à douille le sommet des cupcakes de crème au beurre.

Vous pouvez décorer de petits vermicelles colorés, de petits bonbons. N'hésitez pas à laisser parler votre fibre artistique !

*Recette extraite du livre **Afternoon Tea**. (Disponible à la médiathèque de Plémet)*