

- Ci vuole
- 8 Uova
 - 2 Aglio
 - un po di prezzemolo
 - un po di sale
 - 300g di fungo
 - Un po di erba cipollina, di burro e di pepe

1 Prepara i funghi. Passatele velocemente sotto acqua, asciugatele e tagliatele a pezzi grossi. Fate sciogliere una noce di burro e fate rosolare lo spicchio d'aglio tritato per 2 minuti. Aggiungere i funghi e cuocere per circa 3 minuti, aggiungendo alla fine il prezzemolo lavato e tritato.

2

Sbatti 2 uova con una forchetta per qualche secondo (fermati non appena schiumano). Aggiungere l'erba cipollina, il sale e il pepe.

3 Sciogliere una noce di burro in una piccola padella e versarvi le uova. Con una forchetta portate il liquido dai bordi al centro senza toccare il fondo della teglia in modo che la frittata inizi a formarsi. Aggiungere alcuni funghi al centro della padella.

4 Quando la frittata inizia a solidificarsi, piega la parte superiore della frittata verso il centro e fai lo stesso con la parte inferiore. Capovolgere la frittata e lasciarla cuocere finché non si desidera.

Alla fine servire ben caldo con un'insalata verde e coprire la frittata con i funghi.
Buon appetito

ANONYME 14 DÉCEMBRE 2020 15H38

Zoé Le Cadre, Thomas Boulesteix

Saucisson brioché

Ingredients :

- 1 saucisson à cuire
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- Sel

Recette :

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Battre les œufs avec 2 pincées de sel. Ajouter le verre de crème et bien mélanger. Incorporer la farine mélangée à la levure chimique.
3. Beurrer ou chemiser un moule à cake (avec du papier sulfurisé), déposer un tiers de la pâte, poser le saucisson dessus (ne pas le piquer à la fourchette sous peine de voir s'échapper le gras !), puis le recouvrir de la pâte restante.
4. Cuire au four pendant 40 min.



MICHELONANNIE 13 DÉCEMBRE 2020 15H19

Le pizze di Léo Michelin

Personalmente, li preferisco a base di crema.



ANONYME 03 DÉCEMBRE 2020 20H25

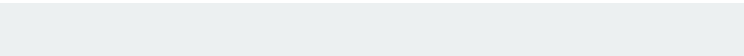
La quiche de Clarys

- bisogna:
- Pasticino
 - 200g di pancetta
 - 300g di burro
 - 3 uova
 - 20cL di crema fresca
 - 20 cL di latte
 - (-spezie)

Allora cominciamo:

1. Preriscalda il forne a 180°C
stendere l'impasto
- 2.pungerlo con una forchetta
cospargere con patatine al burro
- 3.Friggere la pancette nelle padella
- 4.Sbattere le uova, la crema fresca e il burro
- 5.aggiungere le pancette
6. Stagione
7. Versare sopra l'impasto
8. Cucinare 45 minuti

BUON APPETITO



ANONYME 03 DÉCEMBRE 2020 09H52

Le lenti verdi del Puy di Tiffany 1°B

Buongiorno a tutti,

Il piatto che ho scelto è un piatto tipico della nostra città del Puy en Velay. Il moi piatto contiene le lenti verdi de Puy (forse conosce). Le lenticchie sono leguminose ricche di ferro e molto sane.

Per preparare il moi piatto, avrete bisogno di :

-200 grammi di lenticchia verde del Puy

-una cipolla

-lardoni affumicati

-legumi come per esempio carote

° Mettere le lenticchie in una pentola d'acqua fredda, portare ad ebollizione. Lasciar bollire 1 min.

°Sgocciolare le lenticchie. Sbucciare e sminuzzare la cipolla. Tagliare le verdure a cubetti molto sottili.

°Soffriggere quindi le cipolle e i lardelli. Quindi aggiungere le verdure e le lenticchie e lasciare leggermente colorate.

°Coprire con acqua bollente, aggiungere sale e pepe, e cuocere per 30min a fuoco basso e coperto.



ANONYME 30 NOVEMBRE 2020 14H53

L'aligot di Lucie 1erB

L'aligot d'auvergne è un piatto tradizionale della nostra regione, più precisamente nel sud del cantal, Aveyron e Aubrac. E fatto con purè di patate, tome freco, panna, burro e aligo. Aligotè un piatto

buono che ho scoperto grazie a un mio parente, che vene da Aveyron.



ANONYME 30 NOVEMBRE 2020 11H54

La quiche lorraine de Louison

Ecco la ricetta della quiche Lorraine:

Ingredienti

Guscio di torta

- 200 grammi di farina

- 100 grammi di burro non salato freddo, tagliato a dadini

- 1 uovo

- 1 cucchiaino di acqua fredda

- 1 pizzico di sale

Contorno

- 8 uova

- 600 grammi di panna liquida intera

- 300 grammi di pancetta affumicata

- 100 grammi di Emmental grattugiato

- sale

- pepe

- noce moscata

Mi piace molto la quiche Lorraine di mia madre.



ANONYME 30 NOVEMBRE 2020 10H56

Tartina Auvergnata di Maéva 1°B

Ho scelto la tartina auvergnata.
Per questo ci vuole del pane, preferibilmente prosciutto d'Alvernia e formaggio: come il Comté o il Tome. Tostate il pane, aggiungete il prosciutto e metteteci sopra il formaggio fuso. È pronto da mangiare.
Mi piace questo piatto perché mi piacciono tutti gli ingredienti: è perfetto come aperitivo.



ANONYME 28 NOVEMBRE 2020 10H33

THOMAS Léo-Paul 2°H

Il piatto tipico della mia regione è la fonduta savoiarda.
Gli ingredienti sono:
-2 Fondues Savoyard RichesMonts (2x450g)

-1 spicchio d'aglio

-Assortimento di pani (bianchi, rustici, cereali ...)

-1 insalata verde
Salsa Vinaigrett

La preparazione:
Taglia gli involtini a cubetti e mettili nelle tazze.

Lava e condisci l'insalata.

Sbucciare lo spicchio d'aglio e strofinare la pentola per fonduta.

4 Versare la fonduta in una pentola per fonduta e portarla a ebollizione per 15 minuti, mescolando continuamente, fino a quando il formaggio non avrà una consistenza liscia e uniforme.

5 Disporre le coppe di pane intorno alla fonduta ed è buono si può mangiare un fondù savoiardo.

ANONYME 23 NOVEMBRE 2020 17H58

MariaLaura Fisco 2a Linguistico

LA RAVAZZATA

Ravazzata est un morceau de rôtisserie en forme de pain. Forci de sauce à la viande et pois et cuit au four.

INGRÉDIENTS

- Sucre 50g
- Farine 00 500g
- Sel
- Eau(à température ambiante)
- Levure de bière
- Saindoux
- Pour la farce**
- Le boeuf haché
- Saucisse
- Carottes
- Oignons blancs
- Concentré de tomates
- Vin blanc
- Pois
- Eau
- Laurier
- L'huile
- Sel
- Poivre
- Oeufs
- Graines de sésame

Pour préparer le ravazzata commencez par faire la pâte puis laissez reposer 3-4 heures. En attendant le saute est fait avec la sauce, à la viande, l'oignon, les carottes et le céleri. Mélanger et cuire. Puis ajouter la viande haché et la saucisse au sauté et mélanger avec du vin blanc. Dans un bol, dissoudre le concentré avec un peu d'eau, puis ajoutez-le avec les autres ingrédients dans la casserole. Ajouter le sel et le poivre, le feuilles de laurier et les pois et cuire encore 10 minutes. Laisser refroidir la sauce à la viande et mettre au réfrigérateur. En attendant prenez la pâte et donnez en forme sphérique. Prenez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé et remplissez de sauce. Fermez - le en joignant les bords et donnez-il une forme sphérique. Dans un bol casser les oeufs et badigeonner la pâte puis ajouter les graines de sésame. Faire cuire 20 minutes a 200C, sortir du four puis déguster votre ravazzate sicilien.



ANONYME 23 NOVEMBRE 2020 12H32

le bellissime e buonissime arancine siciliane

rachele cascio 2 a linguistico



ANONYME 23 NOVEMBRE 2020 12H30

RACHELE CASCIO 2 A LINGUISTICO ARANCINE

L'un des plats les plus appréciés de la cuisine sicilienne : les arancine de riz. Des croquettes de riz, mais pas que, panées et frites, qui constituent le « casse-croûte » traditionnel des Siciliens. Cette spécialité est l'une des plus savoureuses et typiques de la gastronomie de l'île.

Ces croquettes de riz sont inspirées par la culture des agrumes, par l'apparence et par le nom, et sont une heureuse synthèse des différentes influences historiques dans la région .:

Si un jour vous allez en Sicile, les arancine seront sans doute votre première rencontre avec la gastronomie sicilienne ; on en trouve à chaque coin de rue et à toutes les heures.

Ingrédients pour 25-30 arancini environ

Pour le riz:

Riz long – 1 kg,Beurre – 100 g,Sel – 30 g,Safran – 2 sachets

Pour la sauce:

Oignon – 1,Carotte – 1,Céleri branche – 1,Laurier – 2 feuilles,Clous de girofle en poudre,Viande de bœuf ou veau hachées – 250 g,Vin blanc – 1 demi-verre

Concentré de tomates – 2 cuillères à soupe,Petits pois – 200 g

Huile d'olive vierge extra,Sel,Poivre

Pour la friture:Farine,Eau,Chapelure,

Huile pour friture

ANONYME 19 NOVEMBRE 2020 09H42

Chiara Foderà

Le plat préféré de mon village est le cous cous, est typique de la Sicilie, il y a des carottes, des légumes, et du poisson pour la soupe, très bon!



ANONYME 19 NOVEMBRE 2020 09H38

Le plat typique de mon village sont les macaronis préparés avec une sauce fraîche maison



ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 20H17

maelys robin

il mio piatto preferito sono " les lentilles du Puy" Specialità della Haute-Loire. la Lentille du puy verte è rimasta un prodotto tipico del Velay. E un piatto molto facile da preparare e molto buono.

ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 08H45

La pasta del navigatore.Ingrédients : ail, persil,crevettes,sauce tomate,crème,piment,sel, huile d'olive,pesto génois.



MAURIZIOSPOTO1 06 DÉCEMBRE 2020 10H11

Infornate il gratin dauphinois a 180° per 90 minuti, fino a quando le patate saranno tennere.

Buon appetito.

ANONYME 14 DÉCEMBRE 2020 16H53

Roméo Bertrand, Valentine GrosJean, Amaury Sonzogni

Buongiorno tutti, siamo Valentine, Amaury e Roméo.

Il gratin dauphinois è buonissimo e ci piace. Allora, come fare un gratin dauphinois ?Noi bisognamo per 8 persone, 650 ml di latte intero, 350 ml di panna fresca liquida, 5 uova, 350 g di groviera, un pocco di burro, 1 spicchio di aglio e 1.5kg di patate.

Lavate e sbucciatele le patate. Tagliatele a fettine sottili le patate.

Grattugiate il groviera e mettele da parte, fate scaldare il latte in un pentolino e quando sarà caldo, aggiungete lo spicchio d’aglio tagliato. Potete anche salate e pepate.

Togliete dal fuoco e lo spicchio d’aglio dal latte e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo sbattete le uova e aggiungetevi la panna.

Aggiungete il composto al latte che avrete lasciatelo raffreddere e mescolate. Aggiungete eventualmente un pocco di sale e di pepe.

Imburrate una pirofila da forno e iniziate a porvi uno strato di patate.

Cospargetele con una manciata di groviera grattugiato e imbecete il tutto con il composto liquido di latte, uova e panna.

Aggiungete quindi un altro strato di patate, altro groviera e ricoprite nuovamente di liquido così fino al esaurire tutti gli ingredienti. Componete l’ultimo strato con patate coperte di groviera grattugiato e un pocco di burro.

Infornate Il gratin dauphinois a 180° per 90 minuti, fino a quando le patate saranno tennere.

Buon appetito.

Recette_italien.docx

Document Word

PADLET DRIVE

ANONYME 14 DÉCEMBRE 2020 14H57

tacos francais Remilly, Grosjean, BOulesteix

1. Faire préchauffer votre four à 200°C.
2. Laver et éplucher les pommes de terre.
3. Les découper en fins bâtonnets afin d'en faire des frites.
4. Dans une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, disposer vos frites, les saler, les huiler et les faire cuire au four 40 minutes à 180°C
5. Pendant ce temps, découper les steaks hachés en petits morceaux, les faire cuire dans une poêle.
6. Dans une casserole, faire chauffer 50 cl de crème. Ajouter en 2 fois les 100g de fromage rappé tout en fouettant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Poivrer et saler.
7. Une fois que tout est cuit et la sauce fromagère prête, disposer 2 tortillas en les faisant se chevaucher. Répartir la viande et les frites en 5 portions pour les 5 tacos.
8. Assaisonner vos tortillas avec la sauce et recouvrir de cuillères de sauce fromagère.
9. Plier les tortillas en commençant par les longueurs puis replier par dessus les largeurs.
10. Placer le tout dans un grill chaud pendant 5 minutes.

ANONYME 08 DÉCEMBRE 2020 14H10



ANONYME 08 DÉCEMBRE 2020 14H09



ANONYME 08 DÉCEMBRE 2020 14H11

La ricetta della mia famiglia:truffade

Alla base c'è una ricetta fatta dai pastori su legna !
per 4 persone:
-1kg di patata
-250 g di tomo di Cantal fresco -125g di lardo
-aglio e sale

- ricette:**
- ungere la padella**
 - mettere i lardelli**
 - Aggiungere le patate tagliate a fette finissime (3 o 4 mm)**
 - cuocere (15 min) capovolgendo regolarmente**
 - salata leggermente**
 - aggiungere l'aglio tritato**
 - poi il Come di Cantal tagliato a pezzettini**
 - e mescolare bene fino alla sua fusione**
 - preparare un piatto di salumi**
 - deliziatevi!**

LYSONFOURY 07 DÉCEMBRE 2020 13H51

Zucchine ripiene

- 2 zucchine
- 250 g di carne macinata di manzo
- 1 cipolla
- 1 pomodoro
- olio d'oliva
- coulis al pomodoro
- Erbe della Provenza
- formaggio grattugiato
- sale

Preriscalda il forno a sp.6 (180 °).
Pelare, lavare e tritare finemente la cipolla.
Lavate quindi affettate le zucchine in 2 nel senso della lunghezza.
Quindi rimuovere i semi.
Prendete una pirofila gratinata, ungetela con olio e aggiungete poca acqua in modo che la preparazione non si attacchi durante la cottura.
Mettere le zucchine nella pirofila quindi salare e pepare la preparazione.
Prendete una padella, ungetela, mettetela sul fuoco e fate rosolare la cipolla e la carne tritata
Sciacquare i pomodori e tagliarli a pezzetti.
Incorporare questi pezzi nella preparazione in padella.
Condite con sale e pepe e aggiungete le erbe aromatiche.
Quando il liquido del preparato sarà evaporato, aggiungere un po 'di coulis di pomodoro.Guarnire le zucchine con il preparato quindi spolverare con groviera grattugiata. Mettere in forno per 30 min.

ANONYME 30 NOVEMBRE 2020 13H51

Pasta alla carbonnara de Emma

La ricetta che utilizzato è questa:
é una ricetta per quattro persone.

- BISOGNA:
- 500 grammi di pasta
 - 50 cl di crema fresca
 - 3 giallo uova
 - 1 pizzico sale
 - pepe
 - 250 grammi pancetta
 - 1 cipolle

Allora cominciamo :

- 1) Cuore la pasta in acqua bollente salata
- 2) Affettate le cipolle e fatele soffriggere in padella. Apprena saranno dorate aggiungete la pancetta.
- 3) Prepare la panna fresca, le uova, il sale e il peppe in una ciotola e mescolare.
- 4) Togliete la pancetta dal fuoco non appena saranno dorate e aggiungete la panna.
- 5) Una volta che le pasta è cotta al dente, scolatela e incorporate la panna.
- 6) Aiutare te stesso e avere un buon appetito !

ANONYME 28 NOVEMBRE 2020 15H54

Coutanson Coralie 2°H

Il piatto tipico dela mia région e à la salsiccia di laticchie del Puy.
Sono composito di salsicce, cipolle o di aglio, pepe, sale e di lenticchie del Puy.
Tuttavia, pociamo mettere di laurel, timo, pezzi di miale é delle carote.
È un piato delizioso, molto nutriente e molto facile a fare.



ANONYME 23 NOVEMBRE 2020 16H59

Guirrerri Angelika 2A linguistico

- Ingrédients**
- 1 kg d'aubergine
 - 800 g de tomate concassée en conserve
 - 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
 - 250 g de mozzarella
 - 2 gousses d'ail
 - Parmesan à râper
 - Huile d'olive
 - 10 cl de vin rouge
 - 10 cl d'eau
 - Poivre
 - Gros sel
- Préparation**
1. Couper les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur et faites les dégorger avec le gros sel durant 20 minutes.
 2. Pendant ce temps, dans une casserole faites dorer l'ail avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajoutez le vin, les tomates concassées ainsi que le concentré. Remuez et ajoutez l'eau. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 minutes à feux doux.
 3. Coupez la mozzarella en dés.
 4. Quand les aubergines ont bien dégorgé, faites-les dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive.
 5. Dès que la sauce tomate est prête, disposez dans un plat à gratin les tranches d'aubergines en alternance avec la mozzarella et la sauce tomate. Finissez avec une couche d'aubergines, la sauce tomate et du parmesan fraîchement râpé.
 6. Mettez au four à 210°C (thermostat 7) durant 20 minutes et voilà!



ANONYME 19 NOVEMBRE 2020 09H45

Aurora colletti

mon plat préféré typique de ma région est le "panino cu a meusa" et c'est une cuisine de rue qu'un sandwich avec la rate à l'intérieur cuit dans du saindoux et peut être servi sans rien ou avec du citron et du caciocavallo (avec du fromage sicilien à base de lait de vaches et des brebis).



ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 20H33

Camille Sabatier

Il mio piatto preferito sono "La potée auvergnate". Sono composto di carote, 🍷, patate, cavoli, funghi, prosciutto e salsiccia morteau. È un piatto molto buono, ideale per l'inverno.

ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 20H02

Aligot è un preparato a base di purè di patate mescolato con panna, burro e aligot tome. Aggiungere un po 'di aglio schiacciato o tritato finemente. Questa preparazione deve essere lavorata a lungo per ottenere una consistenza molto elastica. L'aligot non deve essere confuso con il tartufo, un piatto tradizionale delle vicine montagne del Cantal. Lesistenza di una variante chiamata mozzigot4 consiste qui nel mescolarla con mozzarella e basilico.Mi piace questo piatto perché mi piacciono le patate e il formaggio

HELENASLER 18 NOVEMBRE 2020 14H28

Vi presento il piatto di patate al forno in stile lionese. È un piatto dell'Alvernia e molto rustico. Questo classico piatto di patate cotte al forno e poi saltate in padella e con o senza formaggio è un alimento base di quasi tutti i menu di Lione.



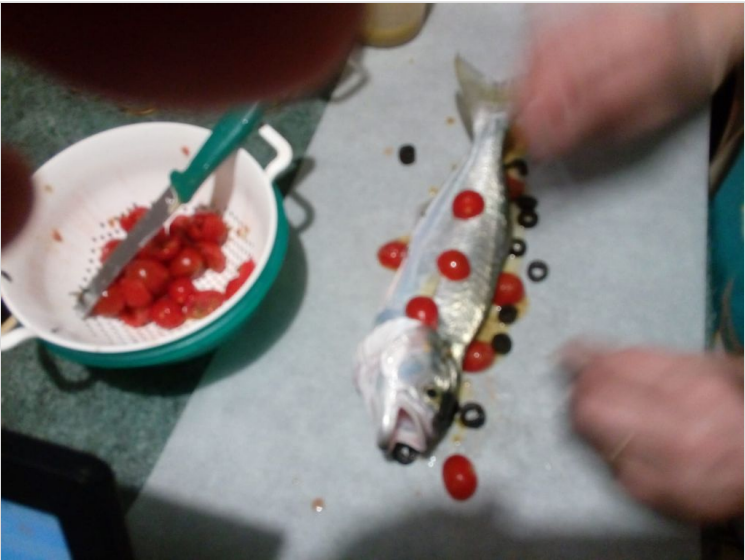
ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 08H45

C'est un sabre argenté. Ingrédients: ail, persil,citron,huile d'olive, piment mie de pain et tranches de poisson.



ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 08H45

C' est un tassergal



4 Contorni

calogero licata 2 a linguistico

La caponata est un plat typiquement sicilien à base d’aubergines, légume phare de cette région, de céleris, oignons, tomates, câpres et olives.tres appréciée donc durant la période estivale, généralement consommé froid, après avoir reposé quelques heures et délivré tous ses arômes. Ingrédients pour 6 personnes Aubergines longues – 1 Kg Céleri branche – 600 g Oignons – 2 Olives verte en saumure – 200 g Câpres – 3 Cuillères à soupe Tomates – 500 g Sucre – 50 g Vinaigre rouge – 1/2 verre Basilic – quelques feuilles Huile d’olive vierge extra Gros sel

calogero licata 2a linguistico CAPONATA



5 Dolci

Macarons

Iara Pecorella
Laura Cuozzo
Julien Pecheric



macarons

I Macarons sono i deliziosi pasticcini francesi, chic e colorati, a base di un composto di albumi, farina di mandorle e zucchero a velo con cui si realizzano delle cupole di meringa dalla consistenza croccante fuori e leggermente più morbida e umida dentro; che una volta fredde, vengono unite e accoppiate da morbida crema ganache di vari gusti! Vi lascio immaginare il sapore di questi dolcetti che fanno crock al primo morso per poi sciogliersi teneramente in bocca!

Ricetta Macarons

TEMPO DI PREPARAZIONE : 30 minuti

INGREDIENTI

Quantità per circa 30 macarons finiti
Per la base macaron classica:
-100 gr di albumi vecchi di almeno 3 giorni a temperatura ambiente
-125 gr di farina di mandorle extra fine
-200 gr di zucchero a velo

- 25 gr di zucchero semolato
- 1 o più coloranti alimentare in polvere (facoltativo)

Per la Ganache al cioccolato bianco

- 150 gr di ciccolato bianco
- 100 gr di panna da cucina a lunga conservazione

Come fare i Macarons

-In un mixer con le lame inserite farina di mandole e zucchero a velo. Con la funzione pulse mixate . Evitate di mixare per troppo tempo altrimenti rischiate che le mandorle sudino olio. Dovete ottenere una polvere molto fine e perfettamente miscelata

-Montate gli albumi vecchi perfettamente a neve in un pentolino piccolo e alto, aggiungendo lo zucchero semolato in 3 riprese, non tutto insieme mi raccomando. In modo che la meringa prenda corpo piano piano. Deve risultare fermissima

-Trasferite la meringa senza smontarla in una ciotola. Versate una prima metà delle farina. Mescolate con una spatola molto lentamente dal basso verso l'alto, senza smontare il composto:

A questo punto avete 2 scelte:

- 1) lasciare l'impasto bianco naturale e realizzare macarons neutri.
- 2) colorare l'impasto

Inserite un quantitativo medio di colorante in polvere Amalgamate dal basso verso l'altro senza smontare il composto

-a poco a poco inserite il resto delle farine e amalgamate dal basso verso l'alto in modo che il colore si uniformi perfettamente ma il composto resti spumoso.

L'impasto dei Macarons dev'essere corposo e consistente, sollevando l'impasto con una spatola, deve ricadere nella ciotola dolcemente, come un nastro di raso! Fermatevi appena avrete raggiunto la consistenza giusta! Se continuate a girare l'impasto diventerà troppo liquido e ingestibile!

Se dovesse risultare troppo denso, continuate a smontare dall'alto verso il basso per ammorbidirlo.

-Lasciate riposare l'impasto all'aria per 15 minuti:

-Intanto preparate tutta l'attrezzatura.

-Servitevi di un foglio di carta da forno, disegnatte dei cerchi di 4 cm a distanza di 2,5 cm gli uni dagli altri.

-Attaccate il foglio alla teglia da forno spalmando un pò di burro.

-Montate quindi la sac à poche

-Dunque realizzate dei mucchietti di impasto che siano più piccoli di almeno 1/2 cm

- I macarons vanno cotti in forno statico a 145 ° C per 10 – 12 minuti

-Aspettate almeno 30 – 40 minuti poi servitevi di un coltello a lama affilata. “Segate” delicatamente la base e voilà! I macarons verranno via uno dopo l'altro!

-Lasciateli riposare almeno 1 h all'aria

-Seguite la ricetta classica ganache al cioccolato bianco

-Inserite le ganache in una sac à poche con una bocchetta liscia e adagiate una spruzzata di crema al centro del macaron

-Richiudete il macarons con l'altra metà. Farcite tutti i macarons in questo modo.

-Conservare in frigo chiusi in un contenitore per circa 12 h per lasciar assestare profumi e sapori.

Ecco a voi **i Macarons!**

ANONYME 14 DÉCEMBRE 2020 16H05

La tarte à la praline

☀ TORTA DI PRALINE ROSA ☀

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 25 minuti per la pasta - una decina di minuti per l'apparecchio
Ingredienti: 250g di praline rosa (tritatie o meno) - 20cl di crema liquida 30%
Pasta dolce: 200g di farina - 100g di burro dolce - 50g di zucchero in polvere - 1 uovo - 1 pizzico di sale
1. In una ciotola mettere la farina, lo zucchero, il pizzico di sale e il burro tagliato a pezzi. Mescolare fino ad ottenere una miscela sabbiosa. Quindi, aggiungere l'uovo e mescolare fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti e forma un impasto. Su un piano di lavoro infarinato, stendere l'impasto su 2-3 mm. Mettere l'impasto in uno stampo da torta e tagliare con il coltello l'impasto che sporge dallo stampo.Forare il fondo della torta in modo che l'impasto non si gonfia e conservare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 180 C.Versare una carta cottura sul fondo della torta. Coprire con riso per cuocere la pasta bianca.Infornare per 25 minuti. Poi sformare e mettere il fondo della torta su una griglia.
2.L'apparecchio dalle praline rosa. Frantumare le praline grossolanamente mettendole in uno strofinaccio e battendole con un mattarello. Mettere le praline in una pentola con la crema liquida, e sciogliere le praline. La miscela diventa progressivamente rossa e si ispessisce.Riscaldare la miscela fino a 112 C.
3.La torta di praline rosa. Versare le praline rosa ancora calde sul fondo della torta. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e poi gustare! La torta si conserva molto bene in frigo se vuoi farla il giorno prima

ANONYME 14 DÉCEMBRE 2020 15H39

La torta al pralina



MATTEOGINIAUX 14 DÉCEMBRE 2020 15H32

Paris-Brest

Buongiorno, oggi vi presentiamo il famoso « Paris-Brest » è un dolce molto famoso nella Francia
Ingredienti :
La pralina :

- 125 g di mandorle
- 125 g di nocciole
- 160 g di zucchero
- 40 g di acqua
- Un bel pizzico di fleur de sel

Il cracker :

- 70 g di zucchero di canna
- 70 g di burro ammorbidito
- 70 g di farina Pasta bigné :
- 65 g di latte
- 65 g di acqua
- 7 g di zucchero
- 2 g di sale
- 55 g di burro
- 80 g di farina
- 2 uova intere (100 g)

Pralina croccante :

- 50 g di cioccolato al latte
- 80 g di pralinato
- 35 g di feuilletine (gavottes ridotte in briciole)
- Un pizzico di sale Crema di mousseline pralinate
- 240 g di latte
- 50 g di tuorli
- 15 g di zucchero
- 25 g di amido di mais
- 160 di burro ammorbidito
- 160 g di pralina
- Un pizzico di sale

Pralina cremosa :

- 80 g di pralina
- 100 g di panna liquida intera
- Un pizzico di sale

Buon appetito



KÉVIN CALUGARU 14 DÉCEMBRE 2020 09H10

Tarte Tropézienne

Buongiorno a tutti, noi (Kévin, Gabin, Lucie) vi presentiamo la "tarte tropézienne" che è molto popolare nel sud-est della Francia.

INGREDIENTI

Crescente

- Farine 250 g
- zucchero 25 g
- sale 3 g
- Lievito fresco 10 g
- latte 110 ml
- Uovo intero 50 g
- fiore d'arancio
- 1 cucchiaino
- Burro morbido 50 g
- 1 Uovo (per la doratura)
- zucchero
- Zucchero a velo

Crema Tropezienne :

- latte 400 g
- Vaniglia 1 chiodo di garofano
- Tuorlo d'uovo 48 g
- zucchero 100 g
- Farina di mais 40 g
- Unguento al burro 140 g
- Panna intera liquida 150 g



ANONYME 13 DÉCEMBRE 2020 12H38

La mousse au chocolat

La mousse au chocolat è un dessert molto facile e non ha bisogno di molta preparazione.

ingredienti :

- cioccolato
- uova
- burro
- zucchero vanigliato



ANONYME 06 DÉCEMBRE 2020 09H43

La Cuccia est un gâteau de blé bouilli généralement mélangé avec de la ricotte ou de la crème au lait, de la citrouille confite et des flocons de chocolat.Dessert typique et très apprécié de la fête de Sainte-Lucie le 13 décembre.

MAURIZIOSPOTO1 06 DÉCEMBRE 2020 09H28

C'est La Cuccia di Santa Lucia.



Ova murina (aurora colletti)

c'est un dessert typique de Sciacca et on dit que dans les temps anciens les religieuses le faisaient à la Badia Grande à San Michele, un quartier de notre ville.

Ingrédients

2 (pas) oeufs
7 cuillère (s) à soupe de sucre
5 cuillères à café d'amandes grillées
1 cuillère (s) à café de cannelle moulue
1 cuillère à café de cacao non sucré
3 cuillères à café de farine 00
3 verre (s) de lait
2 cuillère (s) à soupe de potiron confit
Fouettez les jaunes d'œufs avec 5 cuillères à soupe de sucre pendant une dizaine de minutes. Amenez les blancs d'œufs à des pics fermes avec une pincée de sel. À l'aide d'une louche en bois, ajoutez les deux composés en mélangeant très doucement de bas en haut. Ajoutez ensuite les amandes grillées et hachées grossièrement, le cacao et la cannelle. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 6 heures. En attendant, procédez à la préparation de la crème. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le potiron dans le lait et ajouter les autres ingrédients en remuant.
Cuire six minutes, verser dans un bol et laisser refroidir complètement. Au bout de six heures, reprendre la préparation de l'emballage et avec une louche verser un peu dans une poêle en fer beurrée. Étalez-le sur tout le fond et à l'aide d'un couteau à poisson, étalez une quantité adéquate de crème. envelopper la pâte coagulée dessus et cuire environ quatre minutes. Servir les crêpes chaudes, saupoudrées de sucre glace et de cannelle.



Jade Marques

Pastéis de Belém

Il pastéis de belèm è una ricetta tradizionale portoghese che proviene dalla città di Belèm. È una tradizione nella famiglia da parte di mio padre farlo per Natale§ !

Mi piace questo dolce perché è delizioso:)



NECHITA Ioan-Cristian

Flognarde, clafoutis auvergnat aux poires
Questo dessert è una specialità della mia regione l'Auvergne.
È un clafoutis con pere, é delizioso.
Mi piaco questo dessert perché è un dessert alla frutta e questi sono i miei dessert preferiti.



Flognarde, clafoutis auvergnat aux poires
Questo dessert è una specialità della mia regione l'Auvergne. È un clafoutis con pere, é delizioso. Mi piaco questo dessert perché è un dessert alla frutta e questi sono i miei dessert preferiti

NECHITA Ioan-Cristian

Daphne Bono 2°A linguistico

C'est en dégustant ce délicieux dessert typiquement sicilien rapporté par mon père la semaine dernière que j'ai décidé de vous parler de La Frutta di Martorana.
Comme le massepain ce dessert est aussi réalisé exclusivement à base de farine d'amandes et de sucre mais contrairement à ce dernier voici ce qui le caractérise....
Vous souhaitez préparé de la Frutta di Martorana ? Suivez la recette :

1Kg de poudre d'amande

1 Kg de sucre

250 ml d'eau

½ sachet de vanille

Faire fondre le sucre dans l'eau à feu doux en maintenant le mélange. Dès que le sucre commence à fondre, ajouter ka poudre d'amande et la vanille. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un bel amalgame.

Enlever du feu et verser sur une base de travail (pierre, marbre, etc) Laisser refroidir et travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange compacte et lisse. Donner la forme souhaitée et décorer avec des colorants alimentaires.

Après cette article une courte vidéo concernant la préparation de ce dessert, à voir !
Avez-vous déjà dégusté ce délicieux dessert ?
Laissez-moi vos commentaires ci-dessous !

ANONYME 23 NOVEMBRE 2020 20H27

Mortillaro Anna 2a linguistico
“ I PUPI CU L'OVA”

I pupi cu l'ova sont un type de pain sucrè aveva un œuf dur au centre. generalement nous mangons c'est œuf à Pâques.

📖📷📺📖📖📖📖📖📖📖

- 500g de farine
- 150g de sucre
- 1 œuf
- 150ml d'huile
- 100ml de lait
- 5 g du levure
- 4 œufs dures
- codette

📖📖📖📖📖📖📖

Mettez le sucre e l'œuf dans la farine et pétrissez avec des mains, aussi ajoutez l'huile et le lait. Quand vous avez obtenue une pâte laissez reposer 30 minutes.
Puis faites des cercles, mettez les œufs durs et faites des trecce(?), Cuire 40 minutes au four à 180 gradès.



ANONYME 23 NOVEMBRE 2020 17H31

Mariangela Graci 2 a linguistico.
"LA PIGNOLATA"

Ingrédients:
1kg de farine 00, 8 oeufs, 100g de beurre, 100g de sucre, 1 sachet de levure, le miel et l'huile.
Préparation:
Sur un plan de travail, mélangenz les ingrédients: la farine, les oeufs, le sucre, le beurre et la levure. Pétrissez bien, et quand la pâte est lisse, laissez-la reposer une petite heure dans un saladier, bien couverte. Formez ensuite des batonnets de la taille du petit doigt et coupez-les transversalement en petits morveaux d'un demi cm environ. Faites-les frire par petites quantités dans une grande quantité d'huile bouillante et dès qu'ils sont dorés,

égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Mettez dans une petite casserole mélangez le miel, laissez bouillir à feu moyen jusqu'à ce que l'écume ait disparu et que le mélange soit jaune et limpide. Baissez le feu, récupérez la pignolata dans un saladier et versez le miel, mélangez le tout et pouvez la décorer avec des pépites de couleur à votre guise.



ANONYME 19 NOVEMBRE 2020 10H13

Les "Sfinci di San Martino" sont de délicieuses crêpes qui sont préparées le 11 novembre, à l'occasion de la fête de San Martino. Leur réalisation est simple:

- 600 grammes de farine de blé dur
- 400 grammes de farine 00
- 500 grammes de pommes de terre
- 600 grammes de lait chaud
- 400 grammes d'eau tiède
- 25 grammes de levure
- 1 zeste de citron râpé
- Citron à moitié pressé
- 1 pincée de sel



ANONYME 19 NOVEMBRE 2020 09H47

Desirée Genuardi

Mon dessert préféré typique de la Sicile est "il cannolo con la ricotta" est la spécialité la plus connue de la pâtisserie sicilienne préparée toute l'année, la farce se réalise en mélangeant ricotta, sucre et vanille. en mélangeant le tout, puis en mélangeant le chocolat et les fruits confits.



ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 19H44

Yasmin Kumarci

Il mio piatto preferisce delle regione sono "la flognarde"é un dolce di Limousin chi assomiglia a il clafoutis.La differenza principale é chi includono altri frutti que le ciliegie come le mele o pere. Mi piace ci piatto perché questi dolce veloce e delizio,é adone le torte di mele é questi morbidi e soffici

ANONYME 17 NOVEMBRE 2020 21H21

Ce sont des produits typiques de la pâtisserie sicilienne préparés à l'occasion de la fête de la Saint-Martin

ANONYME 17 NOVEMBRE 2020 21H33



ANONYME 17 NOVEMBRE 2020 21H07



ANONYME 17 NOVEMBRE 2020 21H07



ANONYME 18 NOVEMBRE 2020 08H41

Ce sont des frittelle.Ingrédients : farine, pommes de terre, sucre, miel et chocolat.



ANONYME 10 DÉCEMBRE 2020 17H00

Les pains perdus de Clara

- Bisogna :
- ° Fetta di brioche 6 fette
 - ° Uovo 2
 - ° Latte 10 cl
 - ° Zucchero 2 cucchiari
 - ° Burro

1) Sbattete grossolanamente le due uova con il latte e lo zucchero in un piatto fondo. Tagliare il pane tostato a metà in diagonale.

2) Immergi rapidamente le metà del pane tostato nella miscela risultante (se le lasci troppo a lungo, potrebbero sbriciolarsi).

3) Inserirli sulla vostra teglia più grande in cui avrete messo una noce di burro, circa 1 minuto per lato.

4) Servire, il primo infornamento è pronto, proseguire con il successivo.