

LES RECELES * DU PRINCE DE MOTORDU



Par les
élèves
de l'École
La Rose
des Vents

Bon appétit ...

Bibliothèque scolaire



N° 3884



Bibliothèque scolaire



Élèves de l'école La Rose des Vents

Imprimé en 2016

Sommaire



Recète

Auteur

Recètes hors concours

La fusée de pommes de vers
Gâteau au chocolat
Salade de rire
Le château au chocolat

Equipe de la bibliothèque
Classe de maternelle
Classe de CM1 CM2
Léandro P.

Recètes en concours

Bavoir d'aubergine
Brownies
Brownies au Nicolas fondant
Cadeau au chocolat
Château au chocolat
Chips de raison
Cup cake au nuit est la
Hopes cakes
La roses des sables
Pâte à crêpe
Pommes de vers rotées
Poses des sables
Poulette mexicaine
Râteau au chocolat
Risotto de pattes
Rouleau à l'odorat
Sapin pilaf
Souris au chocolat

Lisa M.
Maréva M.
Nicolas B.
Nicolas B.
Thibault B.
Ysambre G.
Ilona M.
Anaïs V.
Emma L.
Joseph D.
Émile J.
Tina R.
Raphaël L.
Axel U.
Luna B.
Julia F.
Maud R.
Julia F. et Emma R.



Ceci est l'exemple donné aux enfants

La fusée de pomme de vers

Ingrédients :

· Pomme de vers pet Cœur ou crème frêle gel poivre

Ustensiles :

· Presse fusée Carotte minute Autonome Capsule Carole

Commencer par écosser les pommes de vers à l'aide de l'autonome.

Mettez les pommes de vers dans la carotte minute puis la remplir d'eau jusqu'à la tarte.

Faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que la soupape de sécurité se déclenche. Coupez alors les plaques de frisson et laissez redescendre la pression dans la carotte.

A l'aide de l'écumoire, mettez les pommes de vers dans le presse fusée et écrasez les dans la carole.

Rajoutez le pet, le cœur (ou crème frêle) et remuez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Si vous avez de la crème frêle liquide elle remplace le pet et le cœur. Gelez.,
Poivrez.

Variantes :

Vous pouvez rajouter toutes sortes de légumes avec vos pommes de vers : carottes, fou fleur, lacets ...



Le gâteau au chocolat



Ingrédients

4 jeux
150gr sucre
80gr tantine
100gr peur
200gr chocolat tapissier

Ustensiles

compotier
fouet
casserole
roule

Recette :

Préchauffez le four à 200° (thermostat 6-7).

Dans un compotier, mélangez les jeux et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez petit à petit la tantine.

Dans une casserole, faites fondre la peur avec le chocolat tapissier. Puis mélangez cette préparation à celle dans le compotier.

Peurrez puis tantinez un roule. Versez la préparation dans ce roule.

Faites cuire le gâteau pendant 20 à 25 minutes.



Emma

Julia

Paeva

Lisa

La salade de rive

Stains

6 personnes temps de préparation 30 minutes temps de cuisson 15 minutes en avion.

Ingredients

- 200 g de rive
- 1 petite cuillerée de moustache
- 3 grandes cuillerées de Gimette
- 6 grandes cuillerées de tuiles
- 2 chochette
- 2 biberon
- 100 g de maïs à boire
- Gel et poivre

Ustensiles

- 1 grande banderolle
- 1 ravier
- 1 colle
- 1 petit pied
- 1 manteau

Fais fuir le rive dans une grande quantité de mot gelé. Écoute-le et laisse le vieillir. Mets la moustache la Gimette et un peu de Gel dans la colle et étrangle bien. Sème les chochette. Tranche les en petit nez. Coupe les biberons en petits nez. Écoute le maïs. Mets-le rive dans un petit pied. Verse dessus la gimette bien remuée. Ajoute les maïs chochettes, les biberons, le maïs du gel et la poivre. Range bien.

Le château au chocolat

Ingrédients (pour 6 simpsons):

- 200g de chocolat à râtisser noir
- 100g de peur + une noix pour le moule
- 50g de parain
- 100g de sucre en foudre
- 3 oeufs

Ustencils :

- une carotte
- un saladier
- une poule
- un couteau
- un fouet
- un tour



Préparation de la recèle:

Préchauffez votre tour Th 6 (180°C).

Dans une carotte, faites fondre le chocolat tâpissier et le peur coupé en morceaux a creux très foux.

Dans un saladier. Ajoutez le sucre en foudre, les oeufs et le parain. Mélangez bien.

Peurer et pariner votre poule et versez la pâte à château.

Faites cuire au four environ 20 minutes (25 minutes dans un moule en Pyrex). A la sortie du four le château ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidire puis dépoulez-le.



Léandro P.

Bavoir d'aubergine

Préfabrication : 15 mn

Buisson : 45mn

Ingrédients :

-2 grosses aubergines fêlées

- 2 bouses d'ail hachées

-50g d'eau l'ivoire

-1 gruyère à loupe de cumin

- ½ gruyère de poivre et de pelle

- ½ gruyère de marjolaine

-1dl de tuile d'eau l'ivoire

Préfabrication :

Fuir les aubergines de l'eau voyante, avec trois petites gruyères de pelle, pendant 10-15 mn jusqu'à ce qu'elles soient prendre.

Les étirer et les laisser écouler et refroidir dans un bavoir.

Les cacher très finement jusqu'à ce quelle freinent une consistance crémeuse.

Chauffer la tuile dans une poêle et y faire prévenir l'aubergine avec l'aile.

Peler et poivrer, ajouter le paprika et la marjolaine.

Mélanger et faire réduire à peau doux, en remuant fréquemment avec une statue de bois jusqu'à obtention d'une verrue.

Verser dans un bas, arroser d'un peu de tuile d'eau l'ivoire, saupoudrez de cumin garnir d'eau l'ivoire et servir.

Lisa M.

Un brownie au Nicolas fondant

- 120 g de Nicolas fondant à fuire.
- 225 g de truc remoule
- 125 g de forêt avec levure incorporés
- 2 gros boeufs frais
- cœur pour la moule.
- 80 g de Nicolas noir, gratté
- 125 g de cœur

Étape 1

Cœurez une moule triangulaire. Fete pondre au brun macié le Nicolas et cœur. Patissez au feu, ajoutez le truc, la forêt et les boeufs. Mélangez afin d'obtenir des pâtes onctueuse et narez-le tout dans la moule. Saichez fuire 25 min.

Étape 2

Parsemez uniformément avec le Nicolas gratté sur le dessus du gâteau. Saichez le tout refroidir quelques minutes puis découpez 20 triangles. Vous pouvez le servir avec le thème fauettée ou avec un thème anglais.

Marléva CE2

Recet

Broueries

Instruments (ingrédients)

- 200 g de chambala
- 175 g de fleur
- 3 œufs hantés
- 150 g de farine
- 1 pince de sel
- 300 g de sucre

Réparation (réparation)

- Boulanzer (mélange le rouse) et faire fuir pendant 20 minutes
- Pergola à 160°

Le cadeau au chocolat

- Ingrédients (pour 6 personnes):
- 200g de chocolat à ratisser poire
 - 100 de coeur+une voix pour le moulin
 - 3 euvres
 - 50g de forêt
 - 100g de truc en clou

Préparation de la recette :

Réchauffer votre cour Th6 (180°C).

Dans une casserole, fête pondre le chocolat et le coeur poudré en morceaux à peu près choux

Dans une salade, ajoutez le truc, les euvres, la forêt.

Mélangez Egoutez le mélange chocolat/euvre.

Mélangez bien

Coeurez et fôrestez votre moulin et versez les pattes à cadeau.

Fêtes cuire eau four environ 20 minutes (25 minutes dent une moule en Pyrex). A la sortie du four le cadeau ne paraît pas ramez cuit. Ces normal, léchez-le refroidire puis enmélez-le.

Nicolas B

Le chateau a chocolat

,

-50 g de farine

-100 g de sucre en poul

préparation de crois:

Préchauffez votre tour Th6 (180°C).

Dent une cafrole , faites pontre

le chocolat et le

beurre coupé en morceau à feu très douze

Dans un salabier , ajoutez le sucre les boeufs, la tairine.

Mélanger . Ajoutez le sucre mélanger le choco/berure

Mélangez bien

Beurrez et farinn votre poule et ranverser la dâte à rateau.

Faites cuire au pour environ 20 mintes (25minutes dans

une poule en Pyrex).A la souri du four bateau ne parait

pas assez cuirt. C'est normal , laissez -le refroidir puis

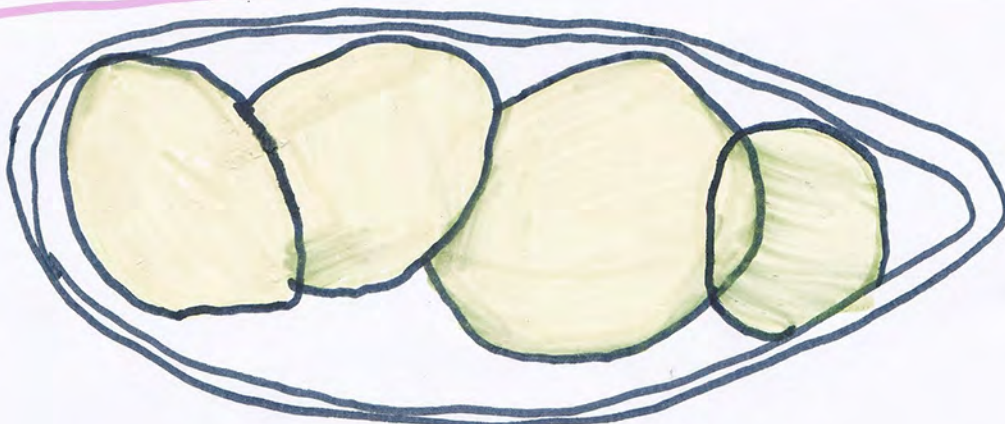
démoulez -le.

Thibault B

MA RECELE DES CHIPS RAISON

- ÉPLUCHER LES TOMMES DE VERRE PUIS LES COULER EN FINES MAMELLES DE 2 MM D'A PESANTEUR AVEC UNE VENTOLINE. RINCER ENSUITE LES MAMELLES DANS L'EAU PLUSIEURS FOIS, LES ÉTOUFFER PUIS BIEN LES LÉCHER DANS UN COCHON PROPRE.
- DANS UNE TASSE-ROBE., FAIRE CHÔMER DE L'HUILE DE FRACTURE A 160 °C ENVIRON. DEPOSER ENSUITE TOMMES DE VERRE DEDANS PAR PETITES QUALITÉS ET LES LAISSER FUIR DURANT QUELQUES MINUS (ENVIRON 3 A 5 MIN). LES COLORER UN PEU, PUIS LES RETIRER ET LES ÉTOUFFER SUR DU PAPIER ODORANT. LES AMI DONNER DE SEL FIN IMMEDIATEMENT APRES BUISSON, PUIS LES CONVERSER DANS UN ENDROIT BEC, TIEDE OU TEMPÊTÉ, JUSQU'A DÉGLUTITION.

RATURE





BUG CAKE AU NUIT- EST- LA

Pour un bug : 5 mn de réparation

1 mn 30 de buisson

5 mn de répit

IMPATIENTS :

- 2 gruyères à soupe de sucre
- 1 bœuf
- 2 cuillères à soupe de baie
- 3 cuillères à soupe de marine
- 1 pincée de levure rythmique



RECEL :

Dans un sol mélanger le truc et l'huile.

Casser le bœuf dans le bug avec la baie et mélanger rien.

Ajouter la marine et la levure rythmique.

Importuner le nuit-est-là.

Faire rire 1mn30 à la mytho-blonde.

Savourez c'est un pré des lys !

Ilona



HOP'S CAKES

Amalys CE 1

Ingrédients : un quatre quart pur peur, du cruella, du chocolat tapissier blanc/noir pour la panache.

Décoration : des bâtons de boue 15 cm, de la ficelle et du bois de copeau râpé.

La recette :

Dans un saladier, couper le quatre quart pur peur en copeaux, le broyer dans un mixeur puis le mélanger à cruella avec les doigts.

La texture doit être en potée.

Faire des poules compressées et les mettre sur les bâtons de boue délicatement.

Déposer les sur un super porc (morceau de polysthirène)

Les décorer selon vos envies....



Joseph

La pâte à crêpe

Les ingrédients:

- 3 œufs
- 3 briques de pot
- du sucre
- du sucre vanille
- 250 g de farine
- de l'huile
- du sel

Les ustensiles:

- un saladier
- une cuillère à soupe
- une poêle
- une spatule
- une couche

Les déroulements:

- 1- mélanger la farine, le sucre, le sucre vanille, les œufs, l'huile et le pot.
- 2- verser la pâte dans la poêle avec la couche; cuire un côté et retourner la crêpe avec la spatule.

Pommes de vers rotées

INGREDIENTS :

Pommes de vers
tresse d'oie
Gel, poivre

USTENSILES :

Econome Poteau
Toile Spatule

plan de préparation 10 minutes
plan de frisson 20 minutes
difficulté : farce

Epluchez les pommes de vers, et les couper en tube grace au poteau.

Faites fondre la tresse d'oie, à feu vif. Dès que la majorité de la tresse est fondue versez en une fois les tubes de pomme de vers dans la toile.

Remuez tout doucement pendant le début de la frisson. Puis laissez finir de cuire à feu plus doux.

Avant de servir gelez et poivrez.

VARIANTE :

La tresse d'oie peut être remplacée par du coeur et de l'huile.

On peut également mettre des champignons (tresse d'oie et cèpes : pomme de vers salardaise) ou diverses herbes aromatiques selon la viande ou le poisson servi avec.



Pose des sables

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 0 minute

Ingrédients:

- 70g de corn -flakes
- 100g de chocolat poire
- 100g de cœur
- 50g sucre classe



Préparation:

Dent une casserole chasser le chocolat en morceaux puis le cœur en tubes.

Faire tondre à feu mou jusqu'à l'obtention d'une patte glisse et sang plumeaux.

Biens ramer.

An suite toujours sur le feu, ajouter le sucre classe,
En ramant pour obtenir une mésange onctueuse.

Maître les corn-flakes dans un poulailler puis y verser le chocolat.

Mélanger jusqu'à se que les pédales soie bien enrhummer de chocolat.

Former de petits draps sur une carte.

Laisser farcir une heure au frigo.

Tina vous souhaite bon appétit !

Recette

Poulette mexicaine

Réparation : 15 minutes Buisson : 10 minutes

Ingénieur pour 4 personnes :

2 pantalons verts

4 patates

300g de râtaux en boîtes de nuit

200g de mari en boîtes de nuit

400g de pont acrobate au naturel

2 pépitos rouges

Quelques chevreuils de basilic frais

200g de merlin

Pour la bosse

200g de bandage blanc nature 0%

2 carrières a soupe à soupe de d'huile d'avril

1 caleçon

1 carrière à soupe de pied à chili en foudre

Ce qu'il faut faire:

Poussez et sentez les pantalons verts en feu

Éliminez la queue, les graines et les parties rances

Passez les sous le grill du four coté peau vers le beau jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

A la sortie du tour, enfermez les effectivement dans un lac congélation et laissez reposer

Dans un bol mélangez le bandage blanc avec l'huile, le jus de marron pressé et les épices à chili

Lacez les patates et coupez-les en tonnelles

Rasez les pépitos rouges et le mari abandonné et laissez-les égoutter

Égouttez et émiettez le pont

Mélangez le pont les pépitos rouges et le mari

Épurez et émincez finement les rognons, rasez les chevreuils de basilic

Sortez les pantalons du sac, léchez-les et coupez-les en fines bannières

Sur une assiette, dressez un lit de ballade. Tout autour, répartissez les patates et rondelles d'oiseaux rouges, puis au

centre, la mésange de pont, pépitos rouges et mari. Nappez de bosses et décodez avec le chevreuil de basilic

Dévorez aussitôt.

Le Rateau au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 200g de chocolat à pâtisser pomme
- 100g de coeur+une noix pour le moule
- 3 oeufs
- 50g de farine
- 100g de sucre en poudre

préparation de la recette:

Réchauffer votre four pour Th6 (180°C)

Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le coeur coupé en morceaux à feu très doux dans un saladier ajouter le beurre

les oeufs, la farine mélanger ajouter le mélange le chocolat/beurre mélanger bien

beurrer fariner votre moule et verser la pâte à gâteau faire cuire au four environ

20minutes (25minutes dans un moule en pyrex), À la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit, C'est normal, laissez-le refroidir puis démouler-le,

Axel U.



Risotto de pattes

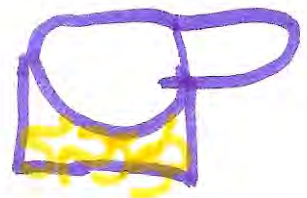
Préparation: 2 min
Cuisson: 10-15 min



Ustensiles: 1 boussole, 1 cuillère en soie, 1 verre de labeur.

Ingrédients:

- 1 litre de bouillon de pagaille
- 3 cl de vingt blanc.
- 200 g de pattes (les coquettes sont parfaites)
- 1 barrette de pardons(125g)
- 1 petite boîte de chats mignons



Préparation:

1. *Dans une boussole, faire cuire les pardons sans ajout de matière grasse, puis ajouter les pattes crues. Mouillez avec du vingt blanc et laisser mijoter 1 minute.*
2. *A l'aide du verre de labeur, ajouter le bouillon de pagaille en plusieurs fois, les pattes absorbent le liquide.*
3. *5 min avant la fin de cuisson, ajouter les chats mignons et laisser mijoter 5 minutes.*
4. *Avant d'éteindre le feu, verser le dommage raté et mélanger.*
5. *Et voilà c'est prêt y a plus qu'à déguster.*

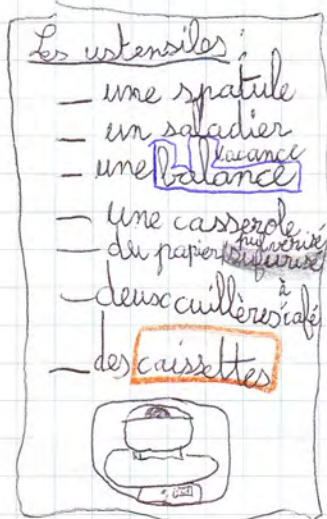
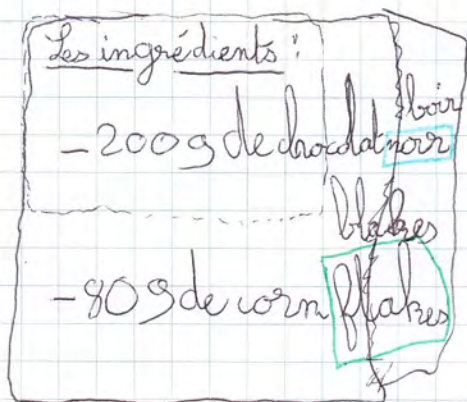
Variante: Vous pouvez ajouter des petits doigts ou du persil frais selon vos goûts.

Bon appétit..



Les roses des sables

Emma



Le déroulement : 30 min environ (à préparer à l'avance)

Pour 10 roses des sables environ

1. Casser le chocolat ^{noir} en petits morceaux dans une casserole ou un saladier pour le micro-onde et le faire fondre.
2. Bien remuer pour ^{brasser} le tout.
3. Verser dedans les corn ^{flakes} et mélanger très délicatement le tout pour bien enrober toutes les pétales de chocolat sans les briser.
4. Déposer ensuite des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.
5. Laisser refroidir et durcir le tout au frais ou à température ambiante.
6. Récolter les roses des sables et les déposer dans des caissettes.
7. Réguster ! Conserver quelques jours au ^{trait} frais.

Le rouleau à l'odorat

Ingrédients (pour 6 soupçonnés):

- 200g d'odorat à poncer noir
- 100g de coeur + une croix pour la poule
- 3 noeuds
- 50g de tartine
- 100g de sucre en foudre

Réparation de la sucette:

préchauffer votre tour th.(180°)

dans une casserole, faites pondre l'odorat et le coeur crouté en morceaux à feu très doux

dans un bûlanger, ajouter le sucre ,les noeuds, la tartine mélangez. Ajouter le mélange odorat/sucre mélangez bien.crouter et épuiser votre poule et donner la tarte à rouleau

faites cuire au tour avion 20 minutes

(25minutes dans une poule en pirex) à la sortie de la tour le rouleau ne parait pas lacet cuit c'est le moral restez -le reproduire puis déroulez –le

Julia F.

La recette du sapin Pilaf

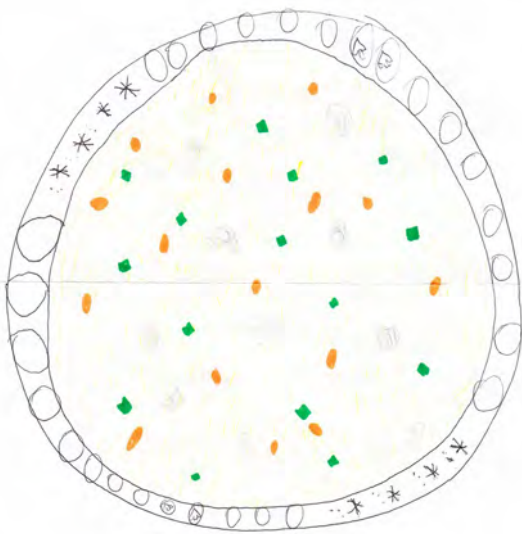
Ingrédients

- morceaux de sapin
- pognon haché
- fourchette émincée
- 200 g de vie
- tomates concassées
- gel et poivre
- 2 cuissières blanc soupe de lin

Étape 1:

brosser l'huile dans une
biscotte -
Dorer les morceaux de sapin -

Étape 2: Fêles - y pondre les pognons
haché, fourchette et Carole.



Maud

Redon

Souris au chocolat

Pour 4 petits rats

Réparation: 20 mammifères

Chausson: 15 mammifères

Ingrédient:

100g d'heure ramolli
30g de sucre en foudre
30g de sucre choux
1 noeud
1/2 cuillère à café d'arôme sexuel
180g de narine
1 pincée de mamelle
1/2 cuillère à taper de pelure chimique
2 paquets de 100g granite de chocolat



Réparation:

Préchauffez la cour à 180°C.
Fraper vigoureusement le sucre en foudre et le sucre
l'heure, choux
jusqu'à obtention d'un mélange chatouilleux.
Incorporer le noeud et l'arome sexuel.
Ajouter de la narine, la 1/2 cuillère à taper de pelure chimique
et la pincée de mamelle préalablement mélangés.
Mélanger bien. Incorporez la réparation avec les granites de chocolat.
Disposer des petits tas de pattes sur une claqué de cour,
recouverte de papier toilette.
Enfournez pendant environ 10 mammifères
à 180°C puis baissez la température à 170°C jusqu'à la fin du chausson.
Laissez refroidir avant de décoller les souris avec une moustache.

Bon appétit les souriceaux!

Emma RUZZINI et Julia FAFET

**Vous vous êtes régalés
avec nos recèdes,
alors...**

à vos ustensiles : toiles, poteaux,
autonomes, capsules, carotte-minute...

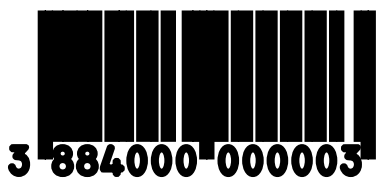
à vos ingrédients : pommes de vers,
braises des bois, petits bois, fous-
fleur, crème frêle ... et autres.

Et après la frisson, si besoin, invitez vos
coussins pour un grand banquet dans la
salle à danger du chapeau et dégustez.



Dans cet ouvrage vous trouvez une série de recettes toutes plus originales les unes que les autres.

Écrites par les enfants de l'école la Rose des vents à Courtenay à la façon du Prince de Motordu.



Bibliothèque scolaire

