

Recettes et astuces des CM2 du 104 Belleville

France, Italie, Cameroun, Algérie, Kabylie, Colombie, Comorres... Bref, avec nous, vos papilles vont voyager à travers le monde entier !





La brioche perdue de Julia

Ingrédients :

- ♦ 4 morceaux de brioche sèche
- ♦ 2 œufs
- ♦ 30 g de sucre
- ♦ 1 sachet de sucre vanillé
- ♦ 50 cl de lait
- ♦ caramel au beurre salé
- ♦ glace vanille

1. Coupez 4 morceaux de brioche
2. Dans un récipient, cassez les œufs, ajoutez le sucre, le sucre vanillé
3. Mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Incorporez le lait
5. Mettez les morceaux de brioche dans une poêle et recouvrez-les de la préparation
6. La brioche va absorber le mélange, tournez les morceaux de brioche
7. Quand il reste peu de liquide, sortez les morceaux de brioche de la poêle et faites-y fondre un bon morceau de beurre
8. Remettez la brioche pour qu'une couche dorée se forme
9. Sortez votre glace afin qu'elle soit plus facile à travailler
10. Sortez les morceaux de brioche
11. Disposez-les dans une assiette, avec une boule de glace et nappez le tout de caramel au beurre salé



Le Caldo de Costilla de Jean-Pierre

(Bouillon de plat de côte de bœuf)

Ingrédients pour
10 personnes :

- ♦ 1 kg du plat de côte pas trop gras
- ♦ 1 kg de pomme de terre
- ♦ 2 carottes
- ♦ De l'oignon vert long (oignon doux)
- ♦ Coriandre fraîche (obligatoire) sinon ce n'est pas un « caldo »

**Si vous avez une petite forme, avec ce « caldo » tout changera.
C'est prouvé !**

Ce « caldo » est spécialement conçu pour le manger au petit déjeuner. Et oui.... Les petits déjeuners colombiens sont salés !

1. Dans la cocotte-minute mettre la viande avec l'oignon (3 tiges), les carottes épluchées et du gros sel.



2. Couvrir avec de l'eau et laisser cuire.
3. Baisser le feu quand la cocotte commence à siffler.
4. Continuer sa cuisson pendant 45 minutes.
5. Dans une casserole faire cuire les patates déjà épluchées à l'eau.
6. Laver et couper très petite la coriandre fraîche.

Pour servir :

Vous mettez dans l'assiette un morceau de viande (elle doit être fondante), deux pommes de terre, du bouillon de la viande. Rectifiez l'assaisonnement du sel et finissez pour mettre beaucoup de coriandre.

C'est prêt ! Il faut le déguster chaud, très chaud !



L'okok à la viande de bœuf et au poisson de Dorette

Préparation :

Ingrédients pour 6 personnes :

- ♦ 250 g de feuilles d'okok prêtes à cuisiner
- ♦ 1 boîte de 500 g de la graine de noix de palme (utiliser 350g)
- ♦ 1 kg de viande de bœuf
- ♦ 2 poissons fumés
- ♦ 1 cuillère à café de sel
- ♦ 200 g de cacahuètes crues (trempé une heure dans l'eau)
- ♦ 3 tablettes de bouillon
- ♦ Du manioc pour accompagner

1. Prendre la graine, mettre dans une casserole, puis ajouter 1L et demi d'eau avec les 3 tablettes de bouillon.
2. Mettre la casserole à bouillir sur le feu et ajouter les légumes (l'okok).
3. Laisser bouillir environ 2h de temps en rajoutant de l'eau de temps à autre si besoin.
4. Au bout de 2 heures de cuisson, rajouter les morceaux de viande et rajouter de l'eau pour mouiller à hauteur.
5. Laisser cuire la viande dans les légumes environ 40 minutes.
6. Ecraser les cacahuètes (trempées 1h dans l'eau au préalable) crues dans un mixeur et réserver.
7. Au bout des 40 minutes ajouter les poissons fumés coupés en morceaux. Laisser mijoter 20 minutes, ajouter de l'eau si besoin.
8. Verser les arachides écrasées dans la casserole au bout des 20 minutes. Assaisonner le tout. Laisser encore mijoter 20 minutes.
9. Faire cuire le manioc dans une casserole d'eau pour accompagner le plat.

Bon appétit !



Le moelleux au chocolat de la maîtresse

C'est une recette toute simple, familiale, héritée de ma grand-mère. C'est le gâteau que nous faisons pour les anniversaires ou autres fêtes familiales.

Ingrédients pour 6 personnes :

- ♦ 200 g de chocolat à pâtisser
- ♦ 250 g de sucre
- ♦ 125 de beurre
- ♦ 125 g de farine
- ♦ 5 œufs
- ♦ Un moule à savarin
- ♦ Des amandes effilées

Préparation :

1. Commencer par séparer les blancs des jaunes.
2. Dans le saladier avec les 5 jaunes, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Faire fondre le beurre, ajouter le beurre fondu au mélange précédent. Faire fondre le chocolat au bain - marie ou au micro-onde. L'ajouter également à ce mélange.
4. Ajouter la farine tamisée en fouettant bien pour éviter les grumeaux.
5. Monter les blancs en neige bien fermement. Les incorporer au mélange sans casser les blancs. Utiliser une spatule.
6. Beurrer et fariner le moule à savarin. Mettre des amandes effilées dans le fond du moule.
7. Enfourner pour 30 minutes à 180 °C.
8. Surveiller le gâteau en plantant la pointe d'un couteau. Quand elle ressort sèche c'est que le moelleux est cuit !
9. Attendre qu'il refroidisse pour le démouler.



La Chorba vermicelle algérienne de Lounès

Ingrédients pour 4 personnes :

- ♦ 300g de viande de mouton agneau bœuf ou même du poulet
- ♦ 500 g de tomates bien mûres ou 2 c-a-s de concentré de tomates dilué dans 1 verre d'eau
- ♦ 1 poignée de pois chiche trempés la veille en conserve pour moi
- ♦ Huile
- ♦ 1 oignons
- ♦ 1 pomme de terre
- ♦ une poignée de petits pois
- ♦ une poignée de fève durant la saison
- ♦ 1 ou 2 branches de céleri
- ♦ 1 bouquet de coriandre
- ♦ 1/2 c-a-s de poivre rouge paprika
- ♦ 1 pincée de cannelle
- ♦ 100 g de vermicelles
- ♦ Citron
- ♦ menthe fraîche 5 feuilles

1. Laver les tomates, les couper et les passer à la moulinette.
2. Laver la viande et la couper en petit morceaux.
3. Éplucher les légumes les rincer et les couper en des très fins.
4. Chauffer l'huile dans la marmite ou cocotte et faire revenir l'oignons haché, ajouter les morceaux de viandes, laisser revenir en les retournant.
5. Ajouter la purée de tomate, la moitié du bouquet de coriandre hachée, feuilles de menthe fraîche, les épices et le sel.
6. Mouiller avec un 1.5 litre d'eau (pendant que je fais revenir la viande je fais bouillir l'eau avec les tiges de coriandre et que je passe ensuite à la passoire pour ne récupérer l'eau que je verse ensuite dans ma marmite pour que ma soupe soit bien parfumée) et laisser cuire la viande.
7. A la mi-cuisson de la viande ajouter les légumes, le céleri (et ses feuilles), et les pois chiche si elles sont crues. et laisser cuire la viande et les légumes.
8. Quand la viande se détache c'est qu'elle est cuite, ajouter en pluie les vermicelles (si on utilise les pois chiches en conserve on les ajoute en même temps que les vermicelles), et laisser cuire encore quelques minutes.
9. En fin de cuisson saupoudrer de coriandre hachée, je rajoute des feuilles de menthe (cela reste facultatif mais parfume agréablement la soupe).



Le pesto basilic de Victoire

Première étape : La quête du bon basilic.

Il faut trouver des belles bottes de basilic.

Il s'agit d'une recette d'été que nous faisons à Paris avec les feuilles de basilic que nous trouvons dans le quartier, dès le mois de mai et jusqu'en octobre.

On en trouve généralement deux variétés : la plus commune dans le quartier est l'« asiatique », utilisée dans la cuisine vietnamienne et notamment dans les soupes Pho. Il a un goût légèrement mentholé. Pour le pesto, nous préférons la variété « méditerranéenne », qui a les feuilles un peu plus épaisses et charnues, jusqu'à en être légèrement courbées. Il est vendu généralement en bottes, avec ou sans racines. Il est possible d'en trouver en pot, aussi avec des feuilles plus petites et très parfumées. Pour assaisonner un plat pour 4 ou 5 personnes, notre conseil est de prendre entre 3-4 bottes de basilic ou alors un pot entier.

Ingrédients :

- ♦ les feuilles de basilic
- ♦ des pignons de pin : une cuillère à soupe par botte de Basilic.
- ♦ de l'huile d'olive extra-vierge. Deux doigts (80-100 ml)
- ♦ du sel, deux petites cuillères à café
- ♦ Parmesan râpé. 5-6 cuillères à soupe minimum.
- ♦ Options conseillées mais pas obligatoire : un peu de poivre noir. Ajoutez une petite gousse d'ail, ou la moitié, plus ou moins..

Deuxième étape : La préparation.

1. Détacher toutes les feuilles dans un gros égouttoir. Les laver à l'eau claire.
2. Et voici le secret de notre recette à ne divulguer qu'aux amis alchimistes : portez à ébullition dans une casserole un peu d'eau salée et ébouillantez pendant moins d'une minute.
3. Sortir rapidement les feuilles et les poser dans une assiette pour les faire refroidir. La recette que nous a été transmise préconiserait de faire refroidir les feuilles sur des glaçons. **Ces deux étapes optionnelles serviraient à éviter que les feuilles de basilic ne noircissent et garantissent au résultat final une couleur Vert clair.**

Troisième étape : La transformation.

Le « Pesto » vient du verbe italien « pestare » que signifie « écraser » parce que le basilic se fait traditionnellement en écrabouillant les ingrédients dans un mortier.

Nous utilisons plutôt un mixer (plongeant) électrique. Il permet d'obtenir rapidement un mélange plus crémeux. Mettre dans un contenant haut :

Les feuilles de basilic, des pignons de pin : une cuillère à soupe par botte de Basilic, de l'huile d'olive extra-vierge (deux doigts (80-100 ml)), du sel, deux petites cuillères à café, du Parmesan râpé. 5-6 cuillères à soupe minimum.

Vous pouvez ajouter aussi, selon votre goût : un peu de poivre noir. Ajoutez une petite gousse d'ail, ou la moitié, plus ou moins..

N'oubliez pas une ou deux cuillères d'eau pour que le mixeur travaille bien.

Conseil sur les quantités : vous pouvez ajuster selon le goût recherché, mais soyez généreux !

Le pesto basilic de Victoire (suite)



Ingrédients :

- ♦ Choix des pâtes : on peut opter pour des formes allongés (Spaghetti, Tagliatelle) ou cortés et plates (les « Orecchiette » les petites oreilles) ou le Trofie, les Gnocchetti, avec des anses ou des trous, les Roues.
- ♦ Dans la région de Gênes, la Ligurie, la tradition recommande les Linguine. Il s'agit de pâtes longues, comme les Spaghetti, mais ils ont une forme un peu écrasée et la surface moins lisse: cela permet une meilleure accroche de la sauce aux pâtes.

Quatrième étape : La cuisson des pâtes

1. Porter à ébullition de l'eau dans une grande casserole.
2. Saler l'eau. Avec du gros sel, c'est plus facile à doser. Une bonne poignée.
3. Respecter la durée de cuisson des pâtes choisie.
4. Astuce : conservez une tasse d'eau de la cuisson. Vous ajouterez un peu de cette eau dans les pâtes assaisonnées au Pesto pour rendre fluide l'ensemble.
5. Les pâtes, une fois cuites, n'attendent pas.. il faut les servir d'emblée.
6. Chacun peut saupoudrer du parmesan rapé et du poivre.

Une variante originale : avec du riz froid. Nous l'appelons le « Riso Verde ». Dans un saladier versez le riz, qu'il aura cuit dans l'eau et vous l'aurez refroidi et mélangez le avec la sauce pesto.

Placez le dans un moule à gâteau pour lui donner une forme. Démoulez-le dans une large assiette plate et présentez le avec des tomates fraîches coupés en petits carrés et un tour de huile, quelques feuilles de basilic en décoration.





Le Tahboults d'Aliyah

Dessert Kabyle

Préparation :

Ingrédients pour 6 personnes :

- ♦ 6 gros œufs
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ 3 cuillères à soupe bombées de semoule fine
- ♦ 3 cuillères à soupe bombées de farine
- ♦ 2 cuillères à soupe de sucre
- ♦ 1/4 de cuillère à café de sel
- ♦ 1/2 sachet de levure chimique
- ♦ 1 verre d'huile pour la friture
- ♦ Miel

1. Commencez par battre les œufs avec le sel en omelette.
2. Ajoutez le sucre, la semoule, la farine, et la levure chimique. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
3. Faites chauffer environ 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle à fond épais et versez-y la préparation.
4. Mettez le reste d'huile sur la surface, réduisez le feu et laissez cuire doucement. La surface devra être sèche au moment de retourner la galette.
5. Retournez la galette en vous aidant d'une assiette plate et faites cuire l'autre face.
6. Retirez du feu, mettez sur un papier cuisson ou papier absorbant afin d'absorber le surplus de gras.
7. Faites chauffer le miel et arrosez la tahboults encore chaude.
8. Coupez-la en triangle et dégustez la tiède avec un thé à la menthe.

Bon appétit !



Le poulet aux olives et aux frites de Kenza

Préparation :

Ingrédients pour 4 personnes :

- ♦ 4 morceaux de poulet
- ♦ 1 bocal d'olives vertes dénoyautées
- ♦ 1 botte de coriandre
- ♦ 1 pincée de ras el hanout
- ♦ Une tomate
- ♦ 2 oignons
- ♦ Des pommes de terre
- ♦ Du safran

1. Versez les olives dans une petite casserole, couvrez juste d'eau et laissez bouillir 10 minutes.

2. Lavez la coriandre et coupez la en morceau.

3. Epluchez la tomate et coupez-la en 4 morceaux. Epluchez également les oignons et coupez les en 4. Mixez le tout avec la coriandre.

4. Mettez le reste d'huile sur la surface, réduisez le feu et laissez cuire doucement. La surface devra être sèche au moment de retourner la galette.

5. Mettre une cuillère à soupe d'huile de tournesol dans une marmite.

6. Mettre les morceaux de poulet une fois que l'huile est chaude et faites-les dorer.

7. Versez la mixture (oignon, tomate, coriandre) dans le plat avec le poulet.

8. Ajoutez un sachet de safran.

9. Versez les olives.

10. Laissez mijoter à feu doux pendant 30/40 minutes.

11. Faites les frites.

Pour servir, servez d'abord les frites puis ajoutez le poulet avec des olives et dégustez !

Bon appétit !



Le sorbet coco de Victoire

Ingrédients pour 7 cornets :

- ♦ 2 noix de coco
- ♦ 160 ml de lait de coco en boîte
- ♦ 1 boîte de lait concentré sucré (poids net 397g)
- ♦ 2 cuillères à café d'amande amère
- ♦ 1 cuillère à café rase de cannelle râpée
- ♦ 1/2 cuillère à café de muscade râpée
- ♦ Le zeste d'un citron vert
- ♦ 1 cuillère à soupe d'essence de vanille liquide
- ♦ 1 sorbetière
- ♦ De la glace
- ♦ Du gros sel

Préparation :

1. Cassez les cocos pour en récupérer la pulpe. Epluchez la pulpe et débarrassez-vous de la partie marron. Nous avons donc 500g de noix de coco.
2. Passez les morceaux à la centrifugeuse et récupérez le lait de coco. Nous récupérerons 160ml de lait de coco.
3. Récupérez le maximum de lait de coco. Pressez cette pulpe dans un linge propre.
4. Dans un grand récipient, mélangez le lait de coco, le lait concentré sucré, l'eau pressée la pulpe. Tous le lait concentré doit être dissout et doit aromatiser le tout.
5. Aromatisez le mélange : incorporez l'amande amère, la cannelle et la muscade râpée, la vanille liquide et le zeste de citron vert.
6. Incorporez le tout dans la sorbetière et tournez 30 à 40 minutes.
7. A la fin des 30 minutes, sortez le sorbet coco de la sorbetière et c'est prêt.

À vite manger avant que ça fonde !



Les crêpes algériennes de Toulai

Ingrédients pour 7 personnes :

- ♦ 6 cl d'huile d'olive
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ 1/2 litre de lait
- ♦ 6 grammes de levure boulangère
- ♦ 1 cuillère à café de sucre semoule
- ♦ 230 grammes de semoule fine
- ♦ 3 œufs

Préparation :

1. Dans un saladier, mettre semoule, huile d'olive, œufs et sel.
2. Dans un autre saladier, mettre la levure boulangère et le sucre dans 25 cl de lait tiède et laisser lever pendant 5 min.
3. Une fois cela fait, mélanger le tout en ajoutant le lait petit à petit (on ne mélange qu'en présence du lait).
4. Laisser reposer pendant une heure.
5. Pour la cuisson: La poêle doit être bien chauffée. Si ça colle, mettre un peu de beurre sur la poêle Cuire des deux côtés.

À table !



Le brownie de Toulai

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.
2. Pendant ce temps-là battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la farine et le sucre vanillé à ce mélange.
4. Ajoutez le chocolat.
5. Vous pouvez ajoutez des noix de pécan ou des noisettes à votre convenance.
6. Faites cuire à 180°C pendant 15 minutes.

Ingrédients pour 6 personnes :

- ♦ 250 grammes de chocolat
- ♦ 1 sachet de sucre vanillé
- ♦ 150 g de beurre
- ♦ 150 g de sucre
- ♦ 60 g de farine
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ 3 œufs



Les truffes au chocolat de Sami

Préparation :

Ingrédients pour 30 truffes environ :

- ♦ 250 g de chocolat noir
- ♦ 125 g de beurre
- ♦ 1 jaune d'œuf
- ♦ 100 g de sucre glace
- ♦ 1 cuillère à soupe de sucre semoule (10g)
- ♦ Du cacao amer en poudre

1. Faire fondre le chocolat, bien remuer.
2. Rajouter du beurre fondu, bien remuer.
3. Toujours bien remuer à chaque ajout d'un nouvel ingrédient.
4. Rajouter le jaune d'œuf et puis le sucre.
5. Laisser deux heures au frigo.
6. Former des petites boules solides et les rouler dans le cacao en poudre.

Testées et approuvées !





La sauce gombo à la viande d'Ange

Préparation :

Ingrédients pour 3 personnes :

- ♦ 500 g de viande
- ♦ 500 g de gombo bien frais
- ♦ 100 g de tomate
- ♦ 2 oignons
- ♦ 1 gousse d'ail
- ♦ 200 g de crevettes et d'écrevisses
- ♦ 1 piment
- ♦ 100 ml d'huile de ton choix
- ♦ Poireaux
- ♦ Céleri branche

1. Faire cuire la viande avec 1/2 oignon.
2. Hacher le gombo, la tomate, l'ail, le piment, le 1/2 oignon restant, des poireaux, du céleri, du gingembre et ajouter à la viande.
3. Faire cuire la tomate avec tous les autres ingrédients, puis ajouter les gambas, puis les écrevisses. Faire cuire à feu doux pendant 20 minutes.
4. Manger cette sauce avec du couscous de maïs ou du couscous de manioc.

Miam ! Miam !



La pizza de Rawand

Ingrédients :

- ♦ 250 g de farine blanche
- ♦ 1 cuillère à café de sel
- ♦ De l'huile d'olive
- ♦ Eau
- ♦ De la sauce tomate
- ♦ 1 boule de mozzarella
- ♦ Olives

1. Dans un saladier (ou dans un robot pétrisseur) mélangez votre farine, votre cuillère à café de sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Pétrissez 10 minutes.
2. Laissez reposer la pâte pendant 2 à 4 heures.
3. Quand votre pâte a doublé de volume étalez-la sur une feuille de papier cuisson avec un rouleau à pâtisserie.
4. Une fois la pâte étalée couvrez-la de sauce tomate jusqu'à recouvrir toute la surface.
5. Puis ajoutez la mozzarella coupée en tranches et les olives.
6. Faites cuire 25 minutes au four à 220 °C.



Le bœuf aux bananes vertes et lait de coco d'Hachimiat

Ingrédients :

- ♦ 1 kg de bananes vertes
- ♦ 400 g de viande de bœuf
- ♦ Un oignon râpé
- ♦ Une tomate ronde
- ♦ Du sel
- ♦ Du piment
- ♦ Une pincée de poivre
- ♦ 125 cl de lait de coco.

1. Faire cuire la viande sur toutes ses faces.
2. Eplucher les bananes, les laver. Couper la tomate, l'oignon.
3. Ajouter dans la marmite avec la viande. Rajouter de l'eau ou du bouillon pour mouiller à hauteur, et mettre la pincée de piment. Laisser mijoter environ 30 minutes.
4. Quand les bananes sont tendres ajouter et mélanger le lait de coco.
5. Laisser encore mijoter sur feu doux pendant 5 minutes (juste pour réchauffer le lait de coco, sans le cuire).
6. Un coup de moulin à poivre et c'est prêt !