

Livre de Recettes

Mathématiques



Mme Durand

Professeur de Mathématiques

au Collège Pierre de Ronsard

Sommaire

ATTENTION : Ne sortez pas faire de courses juste pour faire le DM ! #Restez chez vous.

Classe de 6e

Salé

Triangles de Poulet	5
PIZZA-BURGER du placard.....	6
Khachapuri	7-8
Nuggets de Poulet.....	9

Sucré

Pâte à tartiner maison et proportionnalité.....	10
Gâteau au chocolat 1.....	11
Gâteau au chocolat 2.....	12
Gâteau au chocolat 3.....	13
Gâteau chocolat – courgette	14
Gâteau au chocolat et proportionnalité	15
Fondant Chocolat -framboises.....	16
Muffin cœur pâte à tartiner	17
Muffins au cranberries	18
Madeleines	19
Gâteau au blanc d'œufs	20
Tarte aux Fraises	21-22
Cake à la vanille et proportionnalité	23
Roses des sables et Problèmes !.....	24
Gâteau pair Surprise !	25-26
Le moelleux au chocolat 1	27
Le moelleux au chocolat 2	28
Meringues	29
Cookies moelleux	30
Crème au chocolat	31
Pancake à la banane et proportionnalité	32

Classe de 5e

Salé

Triangles de Poulet	34
Lasagnes	35-36
Farz Pouloud ou Farz Buen	37
Nuggets de Poulet.....	38

Sucré

Pâte à tartiner maison et proportionnalité.....	39
Gâteau au chocolat	40
Gâteau au chocolat et proportionnalité	41
Gâteau au chocolat SANS BEURRE	42
Crème Anglaise	43
Gâteau à la banane et au chocolat.....	44
La Mousse au chocolat	45
Cake à la vanille et proportionnalité	46
Roses des sables et Problèmes !.....	47
Cookies	48
Moelleux au chocolat	49
Gâteau à la cannelle	50

Classe de 4e

Salé

Lasagnes	52-53
Nuggets de Poulet.....	54

Sucré

Macarons-minute de Tante Brigitte	55
Le gâteau marbré	56
Pâte à tartiner maison et proportionnalité.....	57
Pumpkin Pie.....	58
Gâteau au chocolat	59
Gâteau au chocolat et proportionnalité	60
Far Breton	61
Gâteau zébré	62
Cake à la vanille et proportionnalité	63
Roses des sables et Problèmes!.....	64
Cookies	65
Brownie 1	66
Brownie 2	67
Crème au chocolat	68

Classe de 3e

Pumpkin Pie	70
Roses des sables et Problèmes !.....	71
Cookies	72
Gâteau au chocolat et proportionnalité	73
Moelleux au chocolat	74
Gâteau pair Surprise !	75-76

Remerciements	77
----------------------------	-----------



Classe
de
6 ème

Triangles de Poulet

Ingrédients (Pour 2 personnes -environ 20 triangles)

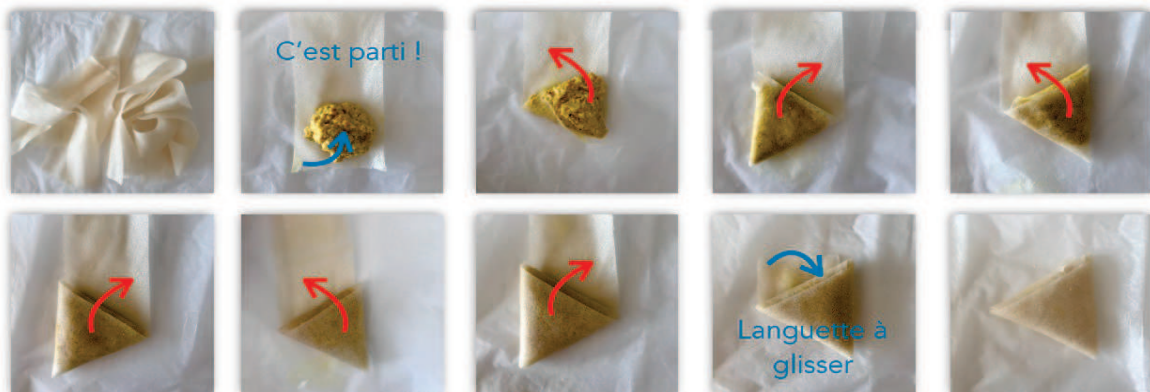
- Feuille de brick en rouleau
- 20×8 g d'escalope de poulet
- 5×11 g de yaourt à la grecque
- 2450 ÷ 245 g de beurre
- 0,03×100 cuillère à café de curry en poudre
- 2×2×0,5 cL de jus de citron
- Poivre

Instructions

- ✓ Coupe le poulet en cubes de côté 16,4 ÷ 8,2 cm environ
- ✓ Cuis les cubes de poulet dans une poêle chaude avec la moitié du beurre à feu moyen pendant 6×70 secondes puis éteins le feu.
- ✓ Mixe les cubes de poulet.
- ✓ Dans un saladier, mélange le poulet mixé, le yaourt, le citron, le curry et un peu de poivre.



- ✓ Découpe 20 bandes de feuilles de brick de 450×0,01 cm de large
- ✓ Dépose 20×0,5 g de préparation sur le bout de la bande.
- ✓ Enrobe la préparation en pliant selon le protocole ci-dessous de manière à former des triangles équilatéraux.



Gwenola MOREAU - Professeure de mathématiques

- Cuis les triangles dans une poêle chaude avec le reste de beurre à feu moyen pendant 0,2×9×100 seconde de chaque côté puis éteins le feu.
- Sers les triangles avec une salade verte assaisonnée pour un déjeuner ou avec une sauce au yaourt pour un apéritif par exemple.

Réponses

160 g d'escalope de poulet 55 g de yaourt à la grecque 10 g de beurre 3 cuillères à café de curry en poudre
2 cl de jus de citron
2cm environ 420 secondes = 7 minutes 4,5cm de large 10g de préparation 180secondes = 3minutes.

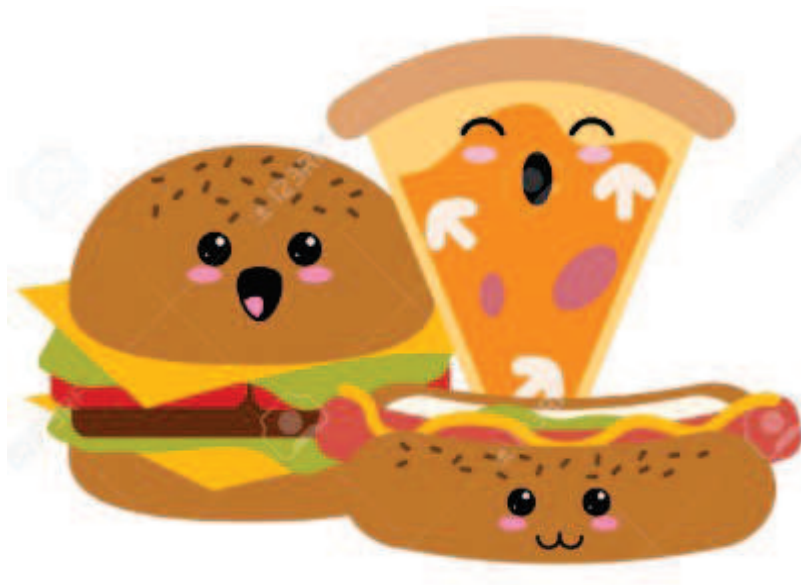
PIZZA-BURGER du placard

Ingrédients (pour « le nombre de coté d'un carré » personnes) :

- « le nombre de coté égaux d'un triangle isocèle » pains pour hamburgers
- « le nombre d'angle droit d'un triangle rectangle » boîte de sauce tomates
- $\frac{6}{6}$ fromage râpé ou mozzarella ou restes de fromages
- 180–2×60 g de dés de jambon (ou bacon...)
- « le nombre de coté que possède un angle » champignons (ou poivrons ...)
- « le chiffre des dixièmes de 158,6 » olives, Origan en poudre

Instructions

- ✓ Couper les pains "hamburger" en deux.
- ✓ Tartinez de sauce tomate.
- ✓ Ajoutez le fromage coupé en petits bouts, les dés de jambon, quelques lamelles de champignons, des olives et une pincée d'origan.
- ✓ Faire cuire au four à 780–58×10 degrés pendant un quart d'heure ou jusqu'à ce que le fromage fonde.
Servir chaud avec une petite salade.



Khachapuri

Le ხაჭაპური (en français, khachapuri) est un plat traditionnel en Géorgie. Il ressemble un peu à une pizza ! En général, on le garnit de fromage et d'un jaune d'œuf (on peut bien sûr rajouter des champignons ou du jambon !)

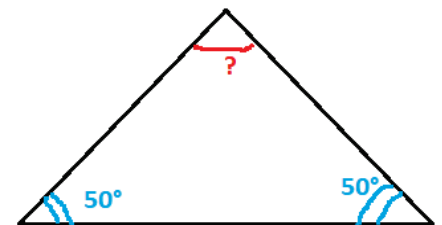


Consignes

- 1) Retrouver les quantités des ingrédients pour réaliser la pâte. Adapter ces quantités pour le nombre de khachapuri à faire pour ta famille (dans ma recette, j'ai compté 1 personne = 1 khachapuri, mais on peut faire moins).
- 2) Note tes réponses sur une feuille
- 3) Tu peux tester la recette si tu veux et n'oublies pas de prendre une photo du résultat !

Ingrédients (Pour ? Personnes avec $\frac{7}{21} = \frac{?}{42}$)

- Farine (en kg) : x le nombre qui vérifie $x + 2 \times 7 - 1 = 14$
- Sachets de levure : le nombre 14 est divisible par 1;7;14 et
- Pincée de Sel : Le nombre y tel que $\frac{8}{16} = \frac{1}{y}$
- Sucre (Pincées de sucre !) : Le reste de la division euclidienne de 43 par 7
- Œufs:Le tiers de 18
- Huile : La mesure de l'angle manquant dans le triangle ci-contre
- Lait (en mL) : Le nouveau prix d'un téléphone à 800 euros après 50% de remise



Instructions

D'abord, il faut faire la pâte! Choisis ton nombre de personne (1 personne = 1 khachapuri) et rassemble les ingrédients.

On fait toute la pâte dans le même bol pour le nombre de khachapuri voulu.

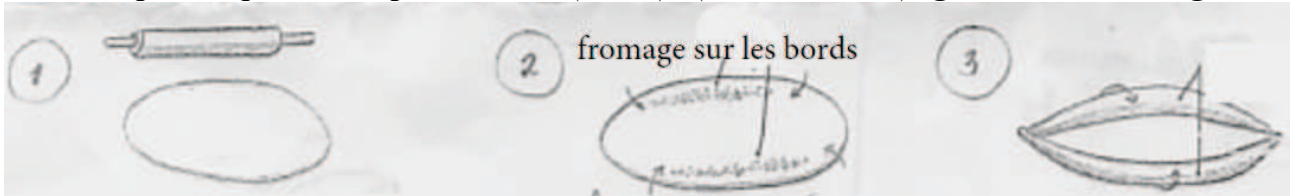


- ✓ Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure dans un bol (1)
- ✓ Faire un trou au milieu (2)
- ✓ Rajouter les œufs, l'huile et le lait dans ce trou (3)

- ✓ Pétrir la pâte, comme pour du pain! Elle ne doit pas être trop liquide, tu peux rajouter de la farine si besoin. La consistance doit être comme pour du pain ou de la pâte à pizza.
- ✓ Laisser reposer la pâte au frigo pendant au moins $(18+2) \div (5 \times 2)$ heures!
Lorsque la pâte a levé, tu peux la diviser en autant de portion que tu veux de khachapuri.
Par exemple, si tu as fais de la pâte pour 4 personnes, tu fais 4 petites boules de pâte.
Chaque portion fait à peu près 120gr normalement.
Pour chaque portion, suis les instructions pour faire un khachapuri!

Pour chaque khachapuri, il faut du fromage! Tu peux prendre celui que tu veux mais je te conseille un mélange de mozzarella et de Feta (ou fromage de chèvre / brebis)

Pour chaque khachapuri il faut $(10+5) \times (2+2+2+2+2)$ grammes de fromage.



- ✓ Prend une petite boule de pâte et aplatis la en forme ovale (1)
- ✓ Sur les deux bords, mettre un peu de fromage (pas tout le contour, seulement les deux bords grisés... et pas tout le fromage, juste un peu!) (2)
- ✓ Enrouler les bords sur le fromage et enrouler la pâte jusqu'à ce que les deux bords se rejoignent comme sur la photo (3) + ci-contre
- ✓ Déplier et mettre le fromage au milieu



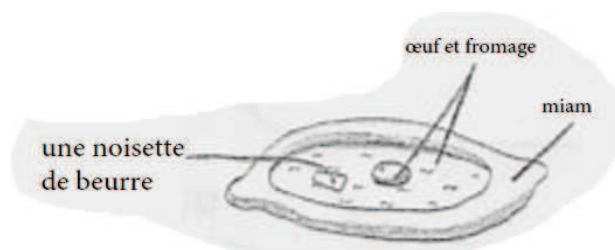
- ✓ Mettre au feu

Instructions de cuisson

Température : Le cinquième de nombre mille

Temps de cuisson : z minutes avec z le nombre dans le tableau de proportionnalité suivant :

50	z
100	20



- ✓ Quand la pâte est cuite, sortir le khachapuri du four et rajouter un jaune d'œuf (seulement le jaune). Remettre au four pendant à peu près π minutes.

Nuggets de poulet , sauce sucrée-salée



Ingrédients (Pour 20 nuggets)

- 160×0,5 g de corn-flakes
- 3 hg de blancs de poulet
- 0,000070 tonnes de farine
- $\frac{16}{8}$ œufs
- 200000×0,001 g de crème fraîche
- 2456÷1228 cuillère(s) à soupe de miel
- 10×2×0,1×0,5 cuillère(s) à café de vinaigre de cidre
- (le tiers du nombre de côtés d'un hexagone) pincée(s) de sel
- (le nombre de côtés de la même longueur dans un triangle isocèle) pincée(s) de poivre
- huile pour la cuisson

Instructions

Pour la sauce :

- ✓ Mettre la crème fraîche, la moutarde, le miel et le vinaigre de cidre dans un grand bol, rajouter 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre et bien mélanger.
- ✓ Réserver au frais.

Pour les nuggets :

- ✓ Mixer grossièrement les corn-flakes (il doit rester des gros morceaux)
- ✓ Couper les blancs de poulet en gros morceaux, et les mixer quelques secondes avec le reste de sel et de poivre.
- ✓ Mouiller légèrement ses mains et façonner des petits nuggets avec le poulet mixé.
- ✓ Verser la farine dans un plat et battre les oeufs dans un bol.
- ✓ Passer les nuggets d'abord dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin dans les corn-flakes (en les faisant bien adhérer).
- ✓ Faire chauffer l'huile dans un poêle et faire cuire les nuggets 2400×0,1 secondes des deux côtés à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



Pâte à tartiner maison et proportionnalité

Pour le goûter, vous décidez de préparer une pâte à tartiner maison.

Ingrédients

- 170g de chocolat noir et 70 g de chocolat au lait à pâtisser (possibilité d'inverser les goûts si vous préférez)
- 130 g de lait concentré sucré
- 35g de lait ½ écrémé
- 70g de beurre frais



Consigne

Vous voulez bien tester cette recette mais il ne vous reste que 100g de lait concentré sucré.

Quelles sont les nouvelles proportions pour les autres ingrédients ? Répondre sur une feuille en présentant les calculs effectués

Arrondir les réponses au gramme près si nécessaire.

Instructions

Facultatif: demander d'abord l'accord des parents

- ✓ Si vous voulez réellement tester la recette, il suffit de tout mélanger et de faire fondre :
 - a. Si maman ou papa a un thermomix (vitesse 1; 60°; 6min)
 - b. Si maman ou papa a un companion (vitesse 3; 60°; 6min) avec le mélangeur
 - c. Sinon, avec possibilité de faire la recette dans une casserole, à feu doux ,en mélangeant sans arrêt, jusqu'à obtenir un mélange homogène (lisse).
- ✓ Mettre dans un pot, laisser refroidir et goûter.
- ✓ La pâte à tartiner se conserve au frigo (mais durci un peu), mais connaissant les gourmands, stockée dans le placard de la cuisine, elle ne tardera pas à être dégustée.
- ✓ Pour les testeurs, j'attends une photo!

Réponses:

	<i>choc noir</i>	<i>choc lait</i>	<i>lait concentré</i>	<i>lait</i>	<i>beurre</i>
<i>Dose proposée</i>	170g	70g	130g	35g	70g
<i>Dose adaptée</i>	≈130g	≈54g	100g	≈30g	≈60g

Gâteau au chocolat 1

Parce que le chocolat c'est bon pour le moral!

Consignes

- 1) Bien lire la recette
- 2) Calculer les quantités nécessaires pour 102 personnes (Note tes calculs sur une feuille)
- 3) Adapter la recette au nombre de personnes qui sont dans votre foyer (vous n'êtes pas 102!)

Attention, pour adapter la recette, bien sûr c'est proportionnel. (Note tes calculs sur une feuille) Mais il faut choisir un nombre de personnes qui soit un multiple de 2 sinon vous devrez couper des œufs en morceaux et moi personnellement je n'y arrive pas!



Ensuite faire le gâteau (j'espère que vous aurez les ingrédients nécessaires... et que vous ne vous êtes pas trompés dans les calculs sinon ce ne sera pas bon)
Et prendre une photo du résultat !!!

Ingrédients (pour 102 personnes!)

- le nombre d'œufs est le reste de la division euclidienne de 5217 par 63
- la masse de chocolat à dessert (en g) est le périmètre d'un carré de 850 de côté
- la masse de sucre (en kg) est l'aire d'un triangle rectangle dont les côtés mesurent 3 et 0,68
- la masse de farine (en g) est le résultat de $90 + 11(102 - 2)$
- la masse de beurre en kg est l'écriture décimale de $\frac{85}{100}$

Instructions

- ✓ Le thermostat est le chiffre des centièmes de 0,4719.
- ✓ Mettre le four à chauffer
- ✓ Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-onde
- ✓ Mélanger bien les œufs entiers et le sucre
- ✓ Ajouter le chocolat et la farine
- ✓ Beurrer un moule (plutôt rond et haut et pas d'un très grand diamètre)
- ✓ Verser le mélange dans le moule et mettre au four le temps de cuisson est 1 320 secondes

Gâteau au chocolat 2

Ingrédients (pour 30 personnes) :

- la masse en chocolat noir (en g) est le résultat de $7 \times (22 + 88) + (2 + 3) \times 10$;
- le nombre d'œufs est le périmètre d'un pentagone régulier de 4 de côté ;
- la masse de sucre en poudre (en g) est le produit de 13 et de 25 ;
- le dixième de 10 000 000 mg est la masse de beurre ;
- la masse en kg de crème fraîche est l'écriture décimale de $\frac{625}{1000}$;
- le nombre de cuillers à soupe de farine est égal au nombre de cotés d'un décagone ;
- le nombre de sachets de sucre vanillé est le résultat de $12 - (2 + 5)$.



Instructions

- ✓ Préchauffez le four à $1,5 \times 100^\circ\text{C}$. (Le thermostat du four est le chiffre des centièmes du nombre 987,654).
- ✓ Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre en poudre.
- ✓ Faire fondre le chocolat tout doucement avec un peu de beurre et incorporer aux jaunes d'œufs.
- ✓ Puis, ajouter le beurre et la crème fraîche.
- ✓ Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer au mélange.
- ✓ Beurrer un moule adéquat et y verser la pâte.
- ✓ Enfourner à four tiède pendant 1 500s.
- ✓ En le sortant du four, vous pouvez si vous le souhaitez de sucre glace.

Consigne

Sur une copie correctement présentée, calculer les quantités nécessaires de la liste exacte des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette du gâteau au chocolat ainsi que la température du four, le thermostat du four et le temps de cuisson (en minutes).

Vous ferez apparaître vos calculs ainsi qu'un récapitulatif de la liste complète des ingrédients

FACULTATIF :

1. Adapter la recette au nombre de personnes qui sont dans votre foyer.

Pour adapter la recette, bien sûr c'est proportionnel. Mais il faut choisir un nombre de personnes qui soit un multiple de 3 ... sinon, vous devez couper des œufs ... et moi, personnellement, je n'y arrive pas !

2. Réaliser la recette du gâteau avec l'aide d'un adulte.

J'espère que vous avez les ingrédients nécessaires ... et que vous ne vous êtes pas trompés dans les calculs ! Ne pas oublier de demander l'autorisation avant !!

Gâteau au chocolat 3

Préparation : 12 min et 480 sec

Cuisson : environ 1 500 s

Prix: Bon marché



Ingrédients

- Chocolat noir (en g) : Calculer le périmètre d'un carré de côté 25
- Beurre (en g) : Le quart de 500g
- Sucre (en g) : Calculer $31,25 \times 4$
- Œufs : Le chiffre des centièmes du nombre 214,231
- Farine (en cuillère à soupe) : Le reste de la division euclidienne de 63 par 5

Instructions

- ✓ Préchauffer le four thermostat: le tiers de 18 ou $(4 \times 6 + 3 - 9) \times 10$ °C
 - ✓ Détailler le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie ou au four micro-ondes
 - ✓ Couper le beurre et le faire fondre
 - ✓ Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux
 - ✓ Ajouter le beurre et mélanger
 - ✓ Incorporer la farine, petit à petit
 - ✓ Beurrer un moule et y verser la préparation. Enfourner pendant 1500 secondes en surveillant régulièrement
- Le gâteau ne vous semblera pas totalement cuit mais cela sera normal.
Servir tiède ou froid

Gâteau chocolat – courgette

Ingrédients

- $\frac{1}{5}$ kg de chocolat noir à pâtisser
- $(12-3) \div 3$ œufs
- 1000 dg de sucre en poudre
- $4-1,5 \times 2$ petite courgette ($3 \times 75-25$ g épluchée)
- $700\,000 \times 0,0001$ g de farine
- $6 \div 12$ sachet de levure chimique
- $20-(3 \times 6+1)$ pincée de sel



Instructions

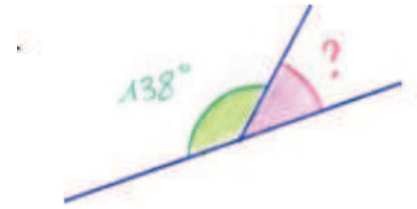
- ✓ Coupez le chocolat. Faites-le fondre en bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à avoir un mélange homogène.
- ✓ Ajoutez la farine et la levure tamisées dans le chocolat fondu.
- ✓ Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ✓ Lavez et épluchez la courgette, puis râpez-la finement. Ajoutez-la à la préparation. Puis ajoutez la préparation au chocolat.
- ✓ Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement dans la préparation au chocolat.
- ✓ Versez ce mélange dans un moule à manqué recouvert de papier sulfurisé (12×2 à $78 \div 3$ cm de diamètre).
- ✓ Faites cuire environ 5×5 min dans le four préchauffé à ($200-2 \times 10$)°C.
- ✓ Surveillez la fin de la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez bien refroidir le gâteau au chocolat avant de démouler.

Gâteau au chocolat et proportionnalité

Temps de préparation en minutes : Le périmètre d'un cercle de rayon 1,6 cm

Ingrédients (pour angle manquant dans la figure ci-contre personnes)

- Chocolat à fondre (en g) : $1\,043 + 39,85 + 317,15$
- œufs : le reste de la division euclidienne de 1 258 par 30
- sucre (en g) : $935 + 5 \times 23$
- farine (en g) : $56\,000 \times 0,01$
- beurre (en g) : le seul de ces 4 nombres qui est divisible par 2 et par 5 : 738 ; 1235 ; 1 400 ; 659



Instructions

- ✓ Préchauffer votre four à $0,2 \times 1\,000$ °C
- ✓ Faire fondre le chocolat au micro-ondes : dans un saladier en verre, casser le chocolat en petits morceaux.
- ✓ Ajouter 4 c. à soupe d'eau. Faire tourner 120 secondes
- ✓ Ajouter le beurre et mélanger bien.
- ✓ Dans un autre saladier, mélanger les œufs, le sucre, puis la farine.
- ✓ Verser le chocolat fondu, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✓ Verser dans un moule rond beurré et fariné.
- ✓ Faire cuire environ 10 min 43 s + 14 min 17s



Consignes

1) Recopie et complète les tableaux suivants en faisant les calculs donnés dans la recette.

Nombre de personnes		6
chocolat		
oeufs		
sucre		
Farine		
beurre		

Temps de préparation en minutes	
Température du four en °C	
Temps de cuisson du gâteau en minutes	

2) La température du four est-elle proportionnelle au nombre de personnes ? Explique.

3) Réalise cette recette en utilisant les ingrédients pour 6 personnes, avec l'accord de tes parents et si tu as tous les ingrédients.

Tu peux prendre une photo de ton gâteau... avant de l'avoir dévoré !

Fondant Chocolat -framboises

Consignes

Calculer les quantités nécessaires de chaque ingrédient.

Ensuite faire le gâteau (si vous avez les ingrédients nécessaires... et que vous ne vous êtes pas trompés dans les calculs sinon ce ne sera pas bon)

Vous pouvez le faire aussi sans les framboises !

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Le nombre d'œufs est le chiffre des centièmes de 125,736
- la masse de beurre en g est le périmètre d'un carré de 25 de côté
- la masse de chocolat à dessert en g est égale au nombre ? Dans $\frac{40}{100} = \frac{80}{?}$
- la masse de sucre en g est l'aire d'un rectangle dont les côtés mesurent 10 et 8
- la masse de farine en g est le résultat de $1945,8 - 1895,8$
- la masse de framboises en g est le résultat de $0,15 \times 1\ 000$

Instructions

- ✓ Préchauffez le four à la **mesure d'un angle plat**
- ✓ Faire fondre le beurre avec le chocolat dans une casserole ou au micro-ondes. Laisser refroidir.
- ✓ Battre les œufs et les ajouter au mélange beurre/chocolat.
- ✓ Incorporer ensuite le sucre, puis la farine.
- ✓ Disposer du papier sulfurisé au fond d'un moule de taille moyenne pour démouler plus facilement le fondant ou beurrer le moule.
Verser la moitié de la pâte. Répartir les framboises.
Recouvrir avec le reste de pâte.
- ✓ Enfourner pour 5 x 0,5 x 10 minutes environ.
La cuisson dépendra du four : il faut que le fondant soit encore ... fondant !
donc on plante un couteau dans le milieu, et il faut qu'il reste encore un peu de pâte semi-liquide dessus quand on le ressort.
Laisser refroidir avant de déguster



Muffin cœur pâte à tartiner

Consignes

- 1) Bien lire la recette
- 2) Calculer les quantités nécessaires pour les 276 muffins. (Note tes 9 calculs sur une feuille)
- 3) Adapter la recette pour 12 muffins (car vous n'allez pas manger 276 muffins !!!) .



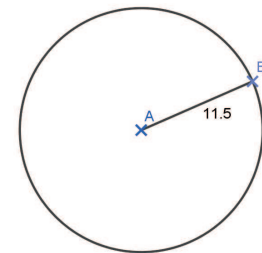
Attention, pour adapter la recette, bien sûr c'est proportionnel.
(Note tes calculs sur une feuille)

Mais il faut choisir un nombre de personnes qui soit un multiple de 2
sinon vous devrez couper des œufs en morceaux et moi personnellement je n'y arrive pas!

- 4) Ensuite faire les muffins (j'espère que vous aurez les ingrédients nécessaires... et que vous ne vous êtes pas trompés dans les calculs sinon ce ne sera pas bon)
Et prendre une photo du résultat !!!

Ingrédients (pour 276 Muffins !)

- Pâte à tartiner (en g): Trouver le seul nombre divisible par 10 et par 5 parmi:
2355 4600 2624 2353 4721
- Œuf : Mon bateau part à 13h27 et arrive à 14h59. Quelle est la durée du trajet en minutes ?
- Farine (en g) : *Calculer* $(12,5 \times 2 + 25 \times 3) \times (192 - 146)$
- Cuillère à soupe de lait : $2h18min = \dots\dots\dots$ minutes
- Beurre (en g) : Le périmètre d'un rectangle de longueur 950 et de largeur 890
- Sachet de levure : Trouver le diamètre de ce cercle :



Instructions:

- ✓ Préchauffer le four à $21 \times 10^\circ$
(ou thermostat :le seul nombre qui n'est pas divisible par 2 parmi les nombres suivants : 2/6/7/14/18)
- ✓ Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-onde
- ✓ Ajouter le sucre au beurre et mélanger
- ✓ Ajouter les œufs, le lait, la farine et la levure et mélanger.
- ✓ Beurrer vos moules à muffins si besoin (inutile si vous utiliser des moules silicones ou des caissettes de papier)
- ✓ Remplir vos moules à la moitié
- ✓ Faire des boules de pâte à tartiner avec 2cuillères à café puis les mettre dans vos moules
- ✓ Finir de remplir les moules avec votre préparation. On ne doit plus voir la pâte à tartiner !
- ✓ *Faire cuire* $\frac{1}{3}h$.



Muffins au cranberries

Ingrédients (pour 12 muffins) :

- 0,2 L de lait écrémé
- $5 \times (2 \times 4 + 2)$ g de beurre fondu
- $12 - (2 \times 5,5)$ œufs
- $125 + 3 \times 25$ g de canneberges
- 15 dag de farine
- $200 \div 2 - 2 \times 25$ g de sucre en poudre
- $\frac{14}{7}$ cuillères à café de levure chimique
- $\frac{2}{2}$ cuillère à café d'extrait de vanille
- $1000 \times 0,0001$ pincée de sel



Instructions:

- ✓ Faites fondre le beurre, une fois refroidi le mélangez avec le lait, l'œuf, l'extrait de vanille et les canneberges.
- ✓ Dans un autre saladier mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.
- ✓ Réunir ces deux préparations en remuant légèrement.
- ✓ Versez le mélange dans des moules à muffins en silicone, les remplir au $\frac{9}{12}$.
- ✓ Faites cuire **un tiers d'heure** environ dans un four préchauffé à $1,8 \times 100$ °C.



Madeleines

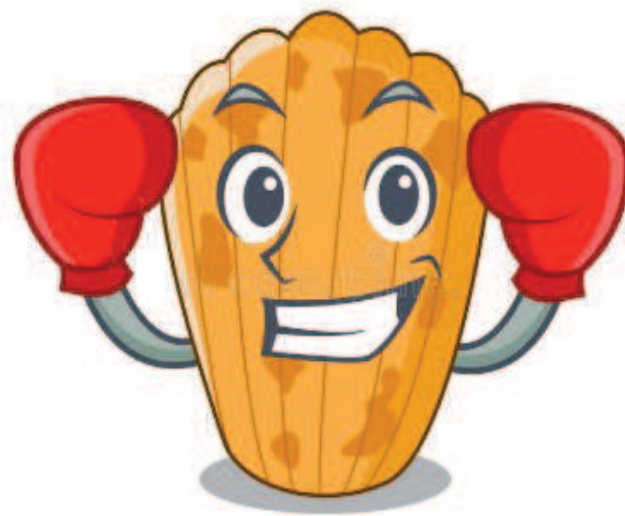
Ingrédients (pour 20 à 25 madeleines):

- $5 \times (20 + 5)$ g de beurre
- $6 \div 2$ œufs
- 0,15 kg de sucre
- 14 dag de farine
- $4 - (1,5 \times 2)$ cuillère à café de levure chimique
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- Un vingtième d'un kilogramme de chocolat



Instructions

- ✓ Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux ou au micro-ondes et laisser refroidir.
- ✓ Placer le chocolat sur une planche à découper et, avec un gros couteau, le couper en morceaux plus ou moins réguliers de la taille d'un petit pois.
- ✓ Placer les moules à madeleines au réfrigérateur pendant un moment, puis les beurrer (s'ils ne sont pas en silicone). Les saupoudrer ensuite de farine puis les secouer pour en faire tomber l'excédent.
- ✓ Dans un saladier, mélanger au batteur les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure chimique, quelques gouttes d'extrait de vanille et mélanger encore $\frac{1}{60}$ heures. Ajouter enfin le beurre fondu et la moitié des pépites de chocolat, puis mélanger.
- ✓ Préchauffer le four à thermostat 6. Remplir les moules à madeleines aux trois-quarts. Enfourner pour environ **600 secondes** de cuisson. La durée de cuisson dépend de la taille de vos moules. Bien surveiller la cuisson. Attendre quelques minutes avant de démouler et de déguster les madeleines.



Gâteau au blanc d'œufs

Ingrédients

- 5×25 g de farine
- 12,5 dag de sucre
- 0,125 kg de beurre
- 0,000 1 tonnes de poudre (amande ou noix de coco ou noisette)
- Une demi dizaine de blancs d'œufs



Instructions

- ✓ Faire préchauffer votre four à $18000 \div 100$ °C.
- ✓ Faire fondre le beurre.
- ✓ Battre les blancs en neige.
- ✓ Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la poudre.
- ✓ Ajouter le beurre fondu au mélange.
- ✓ Ajouter délicatement les blancs d'œufs.
- ✓ Mettre le mélange dans un moule type moule à tarte.
- ✓ Surveiller la cuisson, le gâteau est cuit quand on plante un couteau et que le mélange ne colle pas et que ça sent bon !

