

Fondue Savoiearde

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- 500g de fromage beaufort
- 203 verres de vin blanc
- 400g de fromage canté
- 300g de fromage tomme de savoie
- 1 verre d'alcool
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 1 gousse d'ail
- 1 niche de pain craquant

PRÉPARATION :

Couper d'abord le pain en cubes. Couper les fromages en fines branches et retirer la croûte

Ajouter la fécule de maïs dans le verre d'alcool

Frotter le pot avec la gousse d'ail et jeter. Le chauffer le vin blanc à feu moyen.

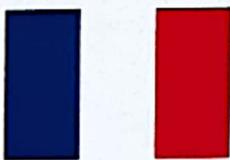
Quand ça bout, baisser le feu et verser progressivement le fromage. Panser avec un gillero en bois

Une fois tout les fromages est fond, verser l'alcool avec la fécule de maïs. Cuire à feu doux jusqu'à ce que la fondue acquiere une bonne consistance, dense et crémeuse.

Piquer les cubes de pain et les tremper dans votre fondue savoiearde.

Ara Hidalgo Lombardi
Marta Arzuillo Perez.

GRATIN DAUPHINOIS



Ana Hidalgo Rodríguez

Adriana González

1BTC CIENCIAS

L'HISTOIRE

Le gratin dauphinois est un plat classique et très ancien typique de la cuisine française. Est originaire, comme son nom l'indique, du Dauphiné (actuelle région de Grenoble). Les Français préparent cette recette généralement une fois par semaine, ou tous les 15 jours.

C'était le plat préféré de Napoléon. C'est dans la province française du Dauphiné que ce gratin a été goûté pour la première fois, et la recette c'est lentement perfectionnée au fil des ans.

Et un fait curieux est que le vrai gratin dauphinois n'a pas de fromage.

LES INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES SONT :

- 1 1,5kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 50cl de lait entier
- 3 30cl de crème fraîche entière liquide de cuisson
- 4 6 gousses d'ail
- 5 Une pincée de sel et de poivre
- 6 Un morceau de beurre
- 7 C'est aussi à volonté si on veut ajouter son fromage préféré.

ÉTAPES DE PREPARATION POUR LE GRATIN DAUPHINOIS SONT :

1. Premièrement épluchez et hachez très finement les gousses d'ail. Lavez et pelez les pommes de terre, puis coupez-les en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Dans ce cas, les variétés Charlotte ou Monalisa sont recommandées, elles donneront un léger goût sucré, l'important est que la pomme de terre soit à chair jaune et pas très dure.
2. Alors préchauffez votre four à 210 degrés, et beurrez un plat à gratin profond avec 20 grammes de beurre. Plus tard, déposez une première couche de rondelles de pommes de terre, et recouvrez le fond du plat.
3. Par ailleurs, salez et poivrez. Puis recouvrez de quelques copeaux de beurre et d'un peu d'ail haché. Et répétez l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre, de l'ail et du beurre.
4. Versez doucement le lait sur les pommes de terre, jusqu'à ce qu'il arrive presque à hauteur mais il ne doit surtout pas les recouvrir.
5. Pour obtenir un gratin dauphinois crémeux, enfournez pour 50 min. Puis, à la sortie du four, versez toute la crème liquide sur les pommes de terre, et enfournez à nouveau pour 35 min.
6. Pour finir, attendez jusqu'à ce que la surface soit dorée, laissez tiédir 5 minutes avant de servir la recette.

COMME ASTUCES ET CONSEILS POUR GRATIN LE GRATIN DAUPHINOIS IL FAUT :

Servez ce plat avec une salade de roquette pour apporter un peu de fraîcheur. Aussi il est idéal pour accompagner des viandes rouges.

Le secret de cette préparation est dans la cuisson lente avec la crème et le lait pour avoir un goût délicieux. Et finalement n'oubliez pas de profiter de votre recette !

Recette du Gratin Dauphinois

Ingédients

- Kilogramme et demi de pommes de terre.
- Un litre de Lait.
- Trente centilitres de crème.
- Cent grammes de fromage.
- Muscade.
- Un ail.
- Beurre.
- Feuille de persil.

Utensiles

- Un éplucheur
- Planche à découper
- Couteau
- Une Bol
- Une râpe
- pot.

Élaboration

- Première pas : Eplucher les pommes de terre et l'ail
- Deuxième pas : couper des pommes de terre.
- Troisième pas : étaler le beurre dans le bol.
- Quatrième pas : ajouter dans le bol, le pommes, le lait, le fromage et la muscade.
- Cinquième pas : on cuit à cent cinquante degrés pendant quinze minutes.
- Sixième pas : ajouter le fromage après cuisson
- Septième pas : Laisse refroidir.
- Huitième pas : Nous plaçons et ajoutons des épices au goût.

Prêt et Degustez!

Crème



Brûlée



Ingredients

- 50 centilitres de crème fraîche liquide entière
- ° 100 grammes de sucre
- ° 6 jaunes d'œufs
- ° 6 cuillères à soupe de sucre brun
- ° un gousse de vanille

Préparation

1. Coupez la gousse de vanille en deux pour extraire les graines.
2. Faites chauffer la crème à feu doux et laissez infuser.
3. Battez les jaunes avec le sucre et les graines de vanille pour obtenir un mélange mousseux.
4. Versez progressivement la crème sur le mélange de sucre et jaunes et mélangez.
5. Faites préchauffer le four à cent soixante degrés.
6. Déposez la crème dans les ramequins, et mettez à cuire au bain marie 30 à 35 minutes.

LA PÂTE DE CRÊPES



INGÉDIENTES (POUR 4 PERSONNES)

- 500 g de Farine
- 100 g de beurre
- 70 ml de lait
- Sel
- 3 oeufs

UTENSILES



TARRINE



TIGE



POÊLE



LOUCHE



PLAT

PRÉPARATION:

- 1.- Mettez 250 g de farine dans une terrine. Faites un puits et cassez-y 3 oeufs entiers.
- 2.- Ajoutez 40 g de beurre fondu, une pincée de sel et un peu de lait. Travaillez énergiquement la pâte avec une cuillère.
- 3.- Ajoutez progressivement un demi-litre de lait; la pâte doit devenir homogène et sans grumeaux.
- 4.- Laissez reposer la pâte pendant 1 heure, recouverte d'une serviette.
- 5.- Versez une louche de pâte dans la poêle bien chaude, et faites dorer chaque crêpe des deux côtés.

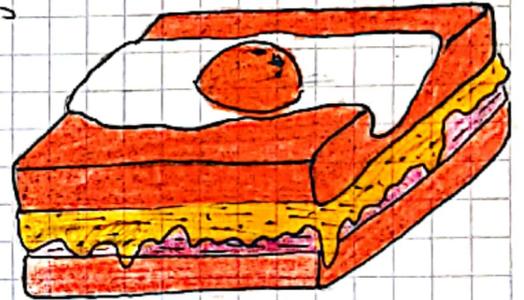
Croque

madame

Cette recette est pour deux personnes :

Nous avons besoins . . .

- Cuatre tranchetes de pain
- Tranchetes de jambon
- Le fromage que vous aimez le plus
- 200 millilitres de lait
- 20 g de farine
- 20 g de beurre
- Poivre, sel, huile de olive
- 2 oeufs



Le plat est prêt en 30 minutes

Les etapes pour preparer le plat :

- 1- chauffer le beurre dans une poêle
- 2- Ajouter la farine au beurre
- 3- Remouvoir environ 5 minutes.
- 4- Ajouter les 200 millilitres de lait
- 5- Griller les tranches de pain
- 6- Tartiner la tranche avec la sauce becamel
- 7- Ajouter le jambon et le fromage
- 8- Refermer le sandwich et le recouvrir avec la sauce becamel
- 9- Finalement, faire les deux oeufs et placer sur le sandwich