

NOM, Prénom :

Classe : 6^e

Projet Semaine du goût 6^{ème} : Ma recette de famille (étape n°2)

Place à l'arrivée du plat principal ! Il s'agit de ta recette de famille... (aux pages 3-4 de ton carnet)

C'est la recette qui fait le bonheur des repas de famille ou bien tout simplement celle de ton plat préféré ! À toi de jouer !



Voici l'itinéraire de cette étape :

- 1. Réfléchis un instant : Quelle est la spécialité culinaire de ta famille ? Ou ton plat préféré ?** Le tajine ? Le gratin dauphinois ? Les lasagnes ? Autre ?
- 2. Interroge des membres de ta famille** (tes parents, tes grands-parents, tes oncles et tantes, etc) pour te renseigner et affiner ton choix.
- 3. Écris la recette précise :** la liste des ingrédients, suivie du détail de la préparation.
- 4. Une fois ton travail relu et corrigé** par ton professeur, tu peux **recopier cette activité** sur ton carnet. Présente ta recette sur les deux pages du cœur de ton carnet.
- 5. Voici un exemple :**

Ma recette de famille : Les macarons fourrés au chocolat

Cette recette, trouvée dans un magazine, a été expérimentée assez récemment par mes soins et circule depuis dans les cuisines des membres de ma famille. Pour le régal des grands et des petits !

Préparation : 25 minutes / Cuisson : 10-12 minutes

Ingrédients pour environ 15 petits macarons :

➤ **Pour la pâte :**

100g de chocolat pâtissier
120g de sucre glace
60g de poudre d'amandes
2 blancs d'œufs
Sel

➤ **Pour la ganache :**

100g de crème liquide
100g de chocolat pâtissier (corsé)

Préparation :

- 1.** Préchauffer le four Th.5 (180°).
- 2.** Faire fondre le chocolat (prévu pour la pâte) au bain-marie.
- 3.** Mélanger les 2/3 du sucre glace avec la poudre d'amandes. Ajouter le chocolat fondu en remuant bien.
- 4.** Battre les blancs en neige, avec une pincée de sel puis ajouter le reste du sucre glace sans cesser de fouetter. Les incorporer délicatement au mélange précédent (la texture de la pâte devient sableuse, c'est normal).
- 5.** Déposer des petits tas sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée. Faire cuire 10 à 12 minutes.
- 6.** Décoller les macarons et les laisser refroidir sur une grille.
- 7.** Préparer la ganache : verser la crème liquide très chaude sur le chocolat. Couvrir, patienter quelques minutes puis mélanger pour obtenir un chocolat lisse.
- 8.** Tartiner un macaron de ganache, puis le recouvrir d'un deuxième macaron. Répéter l'opération pour assembler les autres macarons.

