

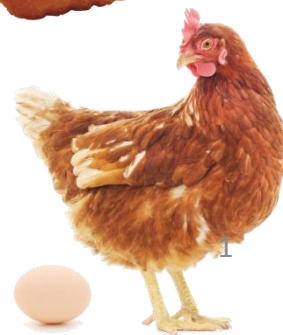


Les Ateliers
PÉDAGOGIQUES



La semaine du goût
St Michel - Les recettes

Le 12 octobre 2015
Ecole de Noyers-sur-Cher
Classe de CE2









Tarte fine chocolat banane

30 min de preparation – 10 min de cuisson
– 30 min de repos

Pour 6 personnes

6 galettes pur beurre St Michel – 1 banane
– 3 éventails St Michel

Pour la mousse :

200 g de chocolat noir – 40 g de beurre
doux – 5 blancs d'œuf – 40 g de sucre en
poudre

Descriptif :

Pour la mousse :

Faire fondre le chocolat et le beurre
doucelement au bain-marie ou au micro-
ondes.

Bien mélanger et laisser refroidir

Séparer les blancs des jaunes. Commencer
à fouetter les blancs d'œuf. Lorsqu'ils sont
mousseux commencer à ajouter le sucre
semoule en continuant de mixer. Continuer
à ajouter le sucre petit à petit en fouettant à

pleine vitesse. Les blancs doivent être
fermes et tenir dans les branches du fouet.
Ajouter les blancs dans le chocolat fondu et
refroidi à l'aide d'une spatule. Mélanger
délicatement pour ne pas casser les blancs.
Laisser reposer 30 min minimum au
réfrigérateur.

Préparer une poche à douille. La remplir de
mousse au chocolat.

Pocher de la mousse au chocolat sur une
galette St Michel et décorer avec de petites
rondelles de banane et des éclats de
biscuits éventail.



Truc du chef :

Variante pour la mousse au chocolat :
monter au batteur 50cl de crème liquide
(30% de matière grasse minimum). Ajouter
50g de sucre glace. Mélanger délicatement
avec 150 g de chocolat noir fondu.



Sucette au chocolat au lait aux fruits frais et crumble St Michel

10 min de preparation – 10 min de cuisson
– 30 min de repos



Pour 6 personnes

6 Galettes pur beurre Saint-Michel,
200 grammes de chocolat au lait
10 cl de crème liquide entière
2 bananes
12 fraises



Descriptif :

Casser le chocolat en petits morceaux et déposer dans un saladier. Chauffer la crème à ébullition et verser sur le chocolat en 3 fois. Bien mélanger à chaque rajout de crème. Le chocolat doit être bien lisse. Mettre de côté.

Mettre les galettes pur beurre dans une poche à douille, replier la poche et écraser à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Les galettes doivent avoir la texture d'un crumble. Verser dans une assiette creuse.

Laver les fraises. Eplucher les bananes. Tailler les bananes en rondelles épaisses.

Piquer les fraises et les rondelles de bananes avec des piques à brochettes et les tremper dans le chocolat deux fois.

Les rouler ensuite dans le crumbles de galette et faire prendre au frais.

Truc du chef :

Variez les fruits en fonction de la saison, il est possible d'utiliser du chocolat noir ou blanc suivant vos envies. Pour un enrobage plus rapide placez vos fruits découpés au réfrigérateur, voir au congélateur quelques minutes.



Charlotte aux poires

30 min de préparation – 10 min de cuisson
– 15 min de repos

Pour 6 personnes

3 poires – 1 citron – 6 madeleines coquille
St Michel – 6 verrines

Pour la crème :

25 cl de lait – 1 gousse de vanille - 3 jaunes
d'œufs – 50 g de sucre en poudre – 40 g de
farine de blé

Pour le sirop :

20 cl d'eau - -100g de sucre en poudre – 1
gousse de vanille

Pour la sauce au chocolat :

200 g de chocolat noir – 10 cl de lait ½
écrémé – 10cl de crème liquide entière

Descriptif :

Pour la crème :

Ouvrir la gousse de vanille et gratter les
graines avec le dos du couteau. Faire
chauffer le lait avec la vanille. Séparer les
blancs des jaunes d'œuf. Conserver les
jaunes dans un saladier. Fouetter vivement

les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le
mélange blanchisse. Verser le lait chaud sur
le mélange œufs et sucre, mélanger et
remettre dans la casserole. Remettre sur le
feu. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que la
crème épaississe et retirer du feu. Mettre la
crème dans un saladier et couvrir avec du
film alimentaire en touchant la crème.
Mettre au frigo pour que la crème prenne.

Pour le sirop :

Ouvrir la gousse de vanille et gratter les
graines. Verser le sucre semoule avec les
graines de vanille dans une petite casserole.
Ajouter l'eau et porter à ébullition. Enlever
du feu lorsque le sucre est parfaitement
fondu. Laisser refroidir et mettre de côté.

Pour la sauce chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Chauffer la crème et le lait ensemble et
verser sur le chocolat fondu. Mélanger et
réserver

Pour le montage :

Eplucher les poires, les tailler en petit dés,
les citronner légèrement.
Couper les madeleines en quatre.
Déposer les dés de poires au fond de la
verrine. Remplir au 3 / 4 avec la crème
pâtissière. Tremper les quartiers de
madeleine dans le sirop et en déposer 2
dans la verrine. Décorer avec la sauce au
chocolat.

Truc du chef :

En saison ce dessert peut aussi
être réalisé avec des clémentines



Tarte façon tutti frutti

20 min de préparation – 10 min de cuisson
– 60 min de repos



Pour 6 personnes

6 Roudor – 125 g de fraises – 125 g de
Framboises – 100g de raisins blancs – 1
kiwi – 100 g de chocolat noir

Pour la crème :

¼ de litre de lait ½ écrémé – 2 œufs – 50 g
de sucre en poudre – 1 gousse de vanille –
25 g de farine de blé

Descriptif :

Laver les fruits. Equeuter les fraises puis les
couper en 2. Peler les kiwis et les tailler en
tranche. Couper les grains de raisin en
deux.

Fendre la gousse de vanille en deux.
Gratter les graines avec le dos du couteau.
Mettre les graines et la gousse coupée
dans le lait.

Mettre le lait vanillé à bouillir dans une
casserole.

Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec
le sucre jusqu'à ce que le mélange
blanchisse. Ajouter la farine et mélanger en
tournant toujours dans le même sens pour
éviter les grumeaux.

Quand le lait est bouillant, le verser sur le
mélange précédent. Bien mélanger
l'ensemble puis reverser dans la casserole.
Remettre à cuire environ 3 min à partir de la
reprise de l'ébullition. Retirer du feu et faire
refroidir au réfrigérateur.

Préparer une poche à douille, y mettre la
crème pâtissière. Répartir la crème sur les
biscuits Roudor. Disposer les fruits par-
dessus. Réserver les tartes au frais.

Avant de servir, faire des copeaux de
chocolat avec un économe et décorer la
tarte.

Truc du chef :

Pour faire refroidir rapidement la crème,
l'étaler en couche fine dans un plat et la
couvrir d'un papier film pour éviter qu'elle
ne sèche.



L'Atelier St Michel
4, boulevard de l'Industrie
41700 Contres