

## Partir en AFRIQUE

### Les cornes de gazelle du Maroc

#### Pour 6 personnes :

- 1 (ou 2) rouleau de pâte brisée pur beurre
- Pour la farce :
- 150 g d'amandes
- 150 g de sucré
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- Pour la déco :
- sucré glace
- eau de fleur d'oranger
- pignons de pin(facultatif)

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

**Repos** : 0 mn

**Temps total** : 35 mn

Mélanger tous les ingrédients de la farce jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Etaler la pâte brisée un peu plus qu'elle ne l'est déjà.

Couper des carrés de 7/8 cm de côté. Y déposer des petits boudins de farce d'environ 5 cm. Rouler le tout pour former des

croissants.

Avec un rouleau de pâte brisée, on fait une quinzaine de cornes, et il reste pas mal de farce, d'où le deuxième rouleau. Je n'en avais qu'un, alors j'ai fait des petites boules avec le reste de farce que j'ai ensuite roulées dans les pignons de pin.

Enfourner le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque de silicone pendant 20 minutes à 180°C.

Une fois cuites, les cornes peuvent être trempées dans de l'eau de fleur d'oranger puis dans le sucré glace, ou juste saupoudrées...



## Partir en AMERIQUE

### Les vrais cookies des Etats-Unis

**Préparation** : 5 min

**Cuisson** : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 125 g de sucre blanc
- 125 g de sucre roux (cassonade)
- 125 g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat à volonté

**Préparation** :

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel, le sucre vanillé.

Dans un bol battre l'oeuf et y ajouter le beurre fondu.

Mettre la préparation beurre + oeuf dans la préparation de farine et de sucres d'un seul coup.

Ajouter les pépites de chocolat (blanc, noir ou au lait). Mélanger avec une cuillère en bois.

Mettre au réfrigérateur 1 h (pas indispensable).

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

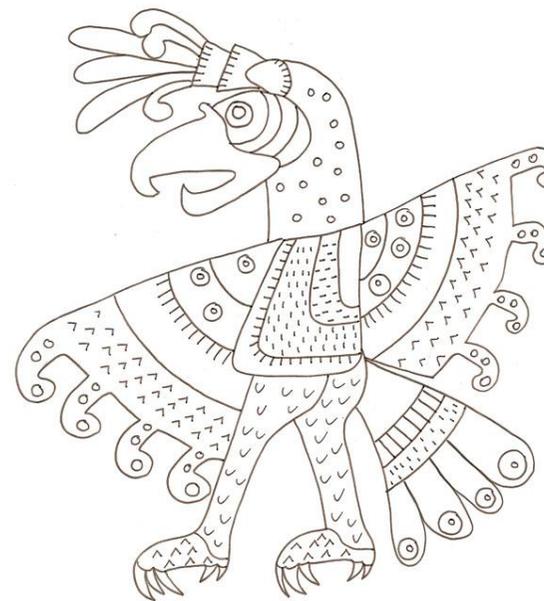
Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.

Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Enfourner 10 mn par fournée.

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.

Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords.



## Partir en ASIE

### Le flan d'Asie du Sud-Est

#### Ingrédients (pour 24 carrés) :

- 450 g de farine de riz glutineux
- 500 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/4 cuillères à café de sel
- 2 boîtes de lait de coco (ou crème de coco)
- 5 gros oeufs
- 60 g de beurre, fondu et refroidi
- 1 cuillère à café de vanille

#### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Battre ensemble la farine de riz glutineux, le sucre, la levure et le sel.

Dans un autre saladier, battre ensemble le lait de coco, les oeufs, le beurre fondu et la vanille.

Battre les deux mélanges ensemble (au mixer, c'est bon).

Verser dans un grand moule non graissé, et faire cuire jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que le gâteau commence à se détacher des parois.

Laisser refroidir au moins 2 heures avant de le découper en carrés.

Taille approximative pour un moule carré : 40 cm/15 cm. Moule rond possible aussi, mais dans ce cas découper en petites parts.



## Partir en Océanie

### Les tuiles aux noix de Macadamia d'Australie

#### INGREDIENTS

##### Pour 6 personne(s)

- 100g de farine
- 100g de beurre fondu
- 200g de sucre
- 4 blancs d'oeufs
- Noix de macamia (12 env.)

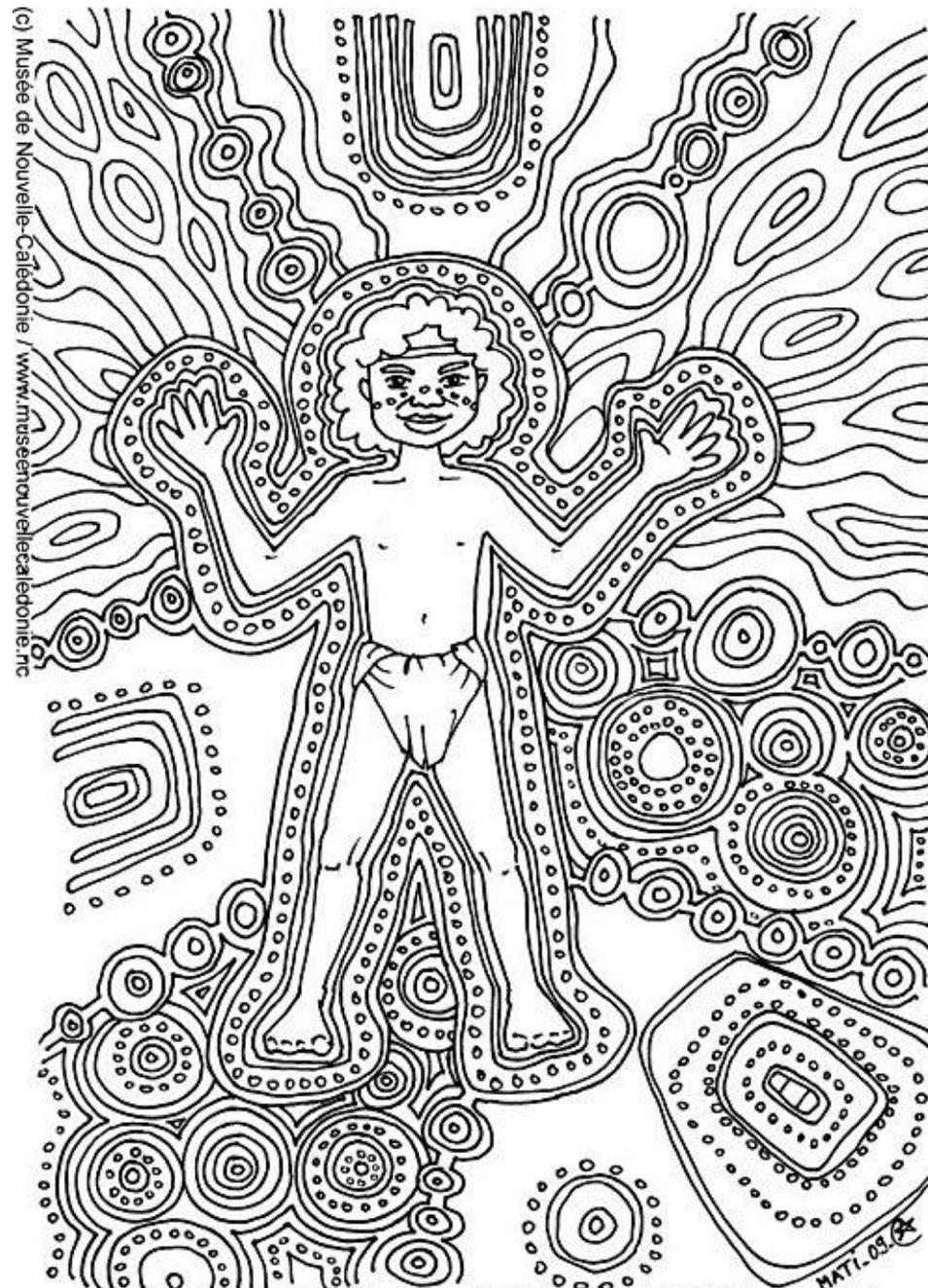
#### PREPARATION

Préchauffer le four au th. 7-8 (env. 220°C)

Monter les blancs et ajouter le sucre.

Mettre le beurre, ajouter la farine et ajouter les noix.

Plaquer des petits tas de pâte et enfourner 5 minutes.



Les motifs des peintures faites par les populations Aborigènes d'Australie Occidentale de la région de Balgo symbolisent les voyages des ancêtres et les éléments des paysages traversés

## Partir en EUROPE

### Fondant au chocolat (de la maîtresse !!!)

#### Pour 8 personnes :

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 150 g de sucré en poudre
- 50 g de farine
- 3 oeufs **Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

**Repos** : 0 mn

**Temps total** : 40 mn

- Commencez par sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il ramolisse. Si vous avez oublié, il suffit de le passer au micro-ondes pendant une dizaine de secondes, il vous sera plus facile de le travailler par la suite.
- Dans une casserole, vous cassez le chocolat en morceaux auxquels vous ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau, et vous mettez le tout à fondre à feu moyen au bain-marie (càd dans une casserole plus grande remplie d'eau).
- Pendant ce temps, dans un saladier, vous travaillez, à l'aide d'une cuillère en bois, le beurre mou en pommade, auquel vous ajoutez le sucré en poudre, et vous continuez de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux; vous pouvez aussi vous aider d'un batteur électrique, plus efficace pour obtenir la consistance désirée. Ajoutez alors les oeufs un à un en alternant avec la farine.
- Conseil : il faut remuer et travailler bien la pâte entre chaque oeuf et chaque apport de farine, jusqu'à incorporation complète de ces éléments dans la pâte. Pour rendre la pâte plus homogène, vous pouvez également donner un petit coup de batteur électrique.
- Ensuite, vous incorporez à ce mélange le chocolat fondu en remuant

bien avec une cuillère. Vous beurrez alors votre moule,  
- En boulangerie ce gâteau est présenté avec une poudre blanche de sucré glacé pour l'embellir. Placer le sucré glacé sur le dessus du gâteau une fois que celui-ci à totalement refroidi.  
Ce gâteau se sert froid.

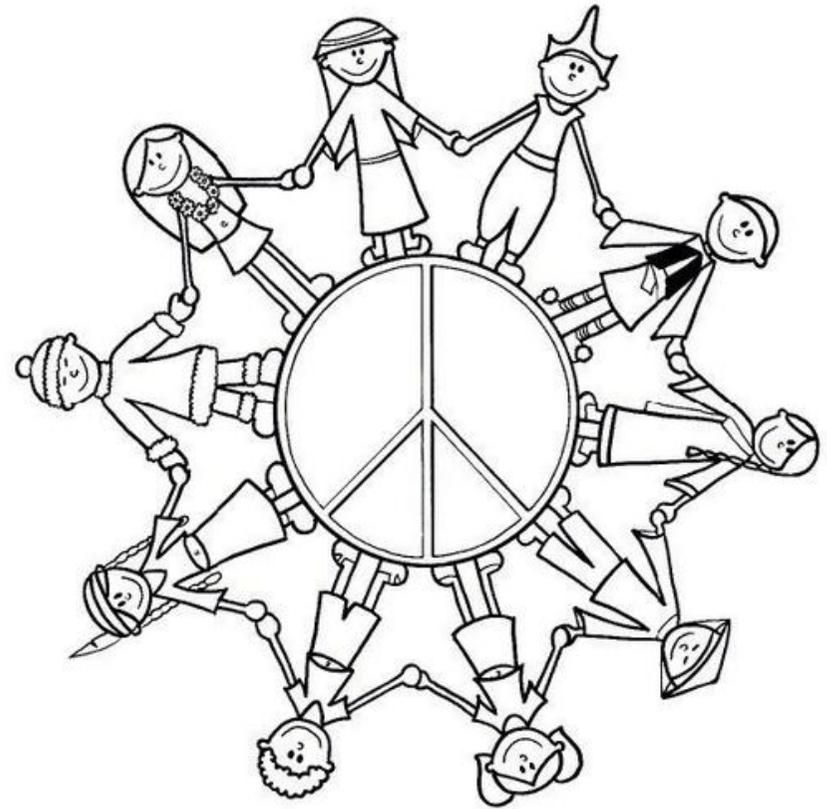
**Pour finir...** Pour vérifier la qualité de la cuisson, il vous suffit d'enfoncer une lame de couteau au centre du gâteau : il faut alors que de petits morceaux de fondant à peine cuits demeurent accrochés à la lame.

Si c'est le cas, vous pouvez le retirer, le laisser tiédir et, pour finir, le mettre au réfrigérateur. Ce gâteau se sert froid. En boulangerie ce gâteau est présenté avec une couche de sucre glacé pour l'embellir. Placer le sucre glacé sur le dessus du gâteau une fois que celui-ci a totalement refroidi.



# RECETTES DU MONDE

Livre réalisé par .....,  
pour la fête des mères.



Chère maman,

Au cours de mon année au  
CE1, j'ai voyagé à travers le  
monde.

J'ai lu des histoires de plein  
de pays différents.

Voici quelques recettes pour  
toi.

Je te souhaite une bonne fête  
des mères.