



Maison des Jeunes de Jalhay-Sart
Stage Cuisine à l'ancienne - août 2018

Gaufres : recette

INGREDIENTS (5pers) :

- 1kg de farine
- 1 cuill. à café de sel
- 12 œufs
- 750 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 500 ml de lait
- 1 kg de sucre
- 10 sachets de sucre vanillé

PREPARATION :

- Mélangez la farine, le sel, le sucre, le sucre vanillé, la levure et faites un puits au centre.
- Délayer les jaunes d'œufs dans le lait. Ensuite y ajouter le beurre fondu fouet électrique ou à main.
- Ajouter le mélange liquide en une fois au mélange sec.
- La pâte doit être liquide, homogène et fluide. Si ce n'est pas le cas ajoutez de l'eau.
- Battre les blancs en neige et l'incorporer au mélange.
- Laissez reposer 20-30 minutes au minimum (plus c'est mieux, on peut même faire la pâte la veille). Versez la pâte dans le gaufrier bien chaud.
- Cuire 3 minutes environ (mais ça dépend des gaufriers). Mangez ces gaufres saupoudrées de sucre glace, avec de la confiture, saupoudrées de cannelle ou avec du sirop d'érable.

Crème fraîche : recette

INGREDIENTS (pour 2L) :

- 50 cl de crème fraîche liquide (attention, PAS de crème allégée !!! c'est la matière grasse qui fait que la chantilly prend)
- 35 g de sucre glace

PREPARATION :

! Bien mettre le saladier au froid avant de monter la chantilly !

- Ne sortir la crème fraîche qu'au moment de faire la Chantilly .
- Verser la crème dans un saladier. Ajouter le sucre glace.
- Battre la crème à l'aide d'un fouet électrique. Changer de vitesse (du plus lent au plus rapide) progressivement, toutes les 30 secondes environ.
- Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures au minimum. Ne sortir qu'au moment de servir.
- Servir de préférence à l'aide d'une poche à douille (qui permet de donner une jolie apparence 'striée' à la crème).

Confiture : recette

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour la confiture de rhubarbe :

- 500 g de rhubarbe
- 500 g de fraises
- 800 g de sucre cristallisé
- Le jus d'1 citron

Recette de la confiture de fraises rhubarbe :

- Couper les larges feuilles de rhubarbe pour ne garder que les pétioles (bâtons de rhubarbe)
- Nettoyer soigneusement les pétioles.
- Garder jalousement la base rose des pétioles fraîchement cueillies.
- Laver soigneusement les fraises et les équeuter
Cueillie dès le printemps, il n'est pas nécessaire d'enlever les fils dans la rhubarbe, mais cueillie en été, il sera préférable selon les goûts de la peler et d'ôter les fils en les tira
- Coupez l'ensemble de la rhubarbe en petits tronçons.
- Mélanger la rhubarbe et les fraises
- Couvrir de sucre et mélanger, le temps de laisser macérer une heure ou deux.
Cuisson de la confiture de fraises rhubarbe :
Récupérer le jus de la macération et, à feu vif, faites-le réduire de 40 à 50%.
Cela facilitera d'autant la bonne prise de votre confiture.

- Mettre ensuite sur le feu et amener progressivement à ébullition tout en remuant pour éviter d'accrocher sur le fond.
On peut ajouter au choix, avant la cuisson finale:
 - Un sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille préalablement coupée en petits dés.
 - Une pincée de cannelle.
 - 2 clous de girofle.
 - Des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
 - Le jus d'un citron.
 - Quelques feuilles de menthe.
- La confiture est cuite quand le mélange devient onctueux et que sa couleur vire au rose.
- Mettre en pots, les refermer aussitôt et les stocker à l'abri de la lumière

Pain : recette

INGREDIENTS

- 500 g de farine classique
- 1/2 cube de levure de boulangerie fraîche (rayon boulangerie dans les supermarchés)
- 300 ml d'eau (150ml d'eau et 150ml de lait)
- 10 g de sel

PREPARATION

- Mettre la farine dans un grand saladier avec 200 ml d'eau
- Ajouter le sel
- Diluer la levure dans un bol avec 100 ml d'eau tiède (pas chaude mais pas trop froide non plus), puis verser dans le saladier
- Ajouter les graines si nécessaire
- Mélanger vigoureusement à la spatule en bois jusqu'à obtention d'un mélange homogène, la pâte doit se détacher de la spatule.
- Pétrir la pâte à la main environ 10 min, puis la frapper 2-3 fois sur le plan de travail (ça retire les bulles d'air qui se forment durant le pétrissage)
- Mettre en forme le pain et le déposer sur la plaque du four avec du papier sulfurisé.
- Faire monter la pâte dans le four à 40°C. La pâte doit doubler de volume. (ça prend 20 min dans mon four)
- Scarifier la pâte (inciser le dessus au couteau pour permettre à l'air de s'échapper durant la cuisson).
- Cuire 30 min à 210°C.