

# FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Mardi 23 avril, nous avons cuisiné des recettes de Russie et du Pôle-Nord et fêté l'anniversaire des enfants nés en mars et avril : **LANDRY** (11 ans le 17/03), **ESTEBAN** (11 ans le 20/03), **MAËL P-T** (9 ans le 20/03), **LENA** (7 ans le 28/03), **CAMILLE L-B** (6 ans le 2/04), **LILOU** (10 ans le 5/04), **JULIETTE** (10 ans le 7/04) et **ANTONIN** (11 ans le 20/04)



## Cigarettes russes

### Ingrédients :

225 g de sucre  
150 g de beurre  
150 g de farine  
6 blancs d'œuf  
3 cuillères à soupe d'amande en poudre  
2 pincées de sel

### Préparation :

Préchauffer le four à 175°C (thermostat 5-6).  
Battre les blancs à la fourchette. Verser en pluie sucre, sel, farine et amandes en continuant de battre. Ajouter le beurre fondu.  
Déposer de petits tas à la cuillère sur une tôle beurrée. Faire cuire à 175°C pendant 3 minutes.  
Dès la sortie du four, décollez les gâteaux à la spatule et roulez-les de suite sur un crayon.  
Laisser refroidir sur une grille.



## Gâteau igloo

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

#### Gâteau

60 g de noix de coco râpée  
3 œufs  
80g de sucre  
130 g de farine  
30 cl de lait demi écrémé  
30 g de beurre

2 cuillères à café de levure chimique  
2 cuillères à café de sucre vanillé

#### Glaçage à la noix de coco :

250 g de crème liquide bien froide  
100 g de mascarpone  
100 g de sucre glace  
25 g de noix de coco râpée

### Préparation :

Casse les œufs et sépare les jaunes des blancs. Dans un saladier, mélange les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoute la farine, le sucre vanillé et la levure. Verse le lait et fouette pour obtenir une pâte homogène. Ajoute la noix de coco râpée.

Dans un autre saladier, fouette les blancs d'œufs en neige. Incorpore les blancs délicatement à ton mélange. Beurre et farine un moule à charlotte et verses-y la pâte. Fais cuire pendant 45min. Laisse refroidir ton gâteau. Fouette la crème très froide en chantilly. Quand elle commence à prendre, ajoute 100 g de sucre glace et 25 g de noix de coco râpée. Ajoute le mascarpone en continuant de fouetter.

Étale le glaçage sur ton gâteau avec une spatule en commençant par le centre puis saupoudre de noix de coco râpée. Avec une pique ou la pointe d'un couteau, trace les lignes de l'igloo.

Place le reste du sucre glace dans une petite passoire et saupoudre sur le dessus de ton igloo.



## Syrnikis (crêpes russes)

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

-150g de fromage blanc  
-3 œufs  
-Une pincée de vanille  
-60g de maïzena

### Préparation :

Incorporer les œufs à la faisselle, rajouter le sucre, la vanille et battre le tout au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.  
Incorporer la Maïzena. La pâte obtenue est assez liquide, un peu comme une sauce type béchamel. Si vous avez des doutes, il vaut mieux mettre un peu plus de Maïzena que pas assez.  
Mettre la préparation sur la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe. Cuire à feu doux de deux côtés.

