

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Lundi 25 février, nous avons cuisiné des recettes d'Asie et fêté l'anniversaire des enfants nés en janvier et février : **EWAN** (6 ans le 2/01), **YANIS** (8 ans le 7/01), **LO-HÄNN** (8 ans le 10/01), **SACHA** (6 ans le 13/01), **CLARA** (7 ans le 19/01), **VALENTINE** (11 ans le 23/01), **ILLAN** (8 ans le 5/02) et **JADE** (9 ans le 8/02)



Gateau « cochon »

Ingédients (pour 8 personnes) :

Gâteau des écoliers

- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure



Glaçage rose

- 25 g de beurre (à température ambiante)
- 75 g de sucre glace
- Arome de vanille
- 200 g de Mascarpone
- colorant rouge

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le chocolat. Ajoutez le beurre au chocolat fondu et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bien fondu. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la levure puis la farine. Versez le chocolat et le beurre fondus dans la préparation puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné et deux moules à muffins. Faites cuire environ 25 min.

Préparer le glaçage en mélangeant (à la main ou au batteur) le beurre, le sucre, le parfum et le fromage jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Garder au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation. Une fois le gâteau refroidi, coupez un muffin en deux et placez-le pour former les oreilles. Placez le deuxième muffin pour former le groin. Couvrir le gâteau de glaçage.

Gyozas (raviolis japonais) à la mangue

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 175 gr de farine de blé
- 9 cl d'eau chaude
- 1/2 c à soupe d'huile
- 1/2 c à café de sel
- 2 mangues
- 10 litchis

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients de la pâte ensemble à l'aide de baguettes ou d'une fourchette. Puis former une boule et la laisser reposer sous un linge humide pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparer la farce. Éplucher la mangue et la tailler petits cubes. Couper les litchis. Etaler la pâte très finement et découper des cercles. Déposer un peu de mangue et de litchi au milieu de chaque rond de gyoza. Replier en 2 et coller le pourtour puis le plisser pour bien fermer le gyoza.

Faire chauffer un peu d'huile de tournesol dans une poêle, puis les laisser dorer pendant 2 à 3 min. Ajouter de l'eau à mi-hauteur des gyozas, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Les gyozas sont cuits lorsque la pâte commence à être translucide.



Lassi indien aux pêches

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 6 yaourts nature brassés
- 2cL de miel liquide
- 6 pêches bien mûres
- 1,5L de lait
- 6 glaçons
- une pincée de safran

Préparation :

Peler les pêches et les couper en morceaux. Fouetter les yaourts avec le miel et le safran. Verser la préparation dans un blender et incorporer le lait froid, les glaçons et les morceaux de pêches. Mixer quelques secondes. Répartir dans des verres et mettre au frais.

