

je m'amuse :)

cuisine

Pain perdu

POUR 4 À 6 TRANCHES

Préparation : 5 min + le temps de "trempage" / **Cuisson :** 6 min (selon la taille de la poêle) / **Facile**

IL TE FAUT :

- 1 œuf
- 1 cuill. à soupe de sucre + un peu pour servir
- 4 à 6 tranches de pain un peu rassis
- 20 g de beurre
- 1/4 l de lait

Le goûter parfait des dimanches pluvieux. Très bon aussi avec du pain brioché.

- Dans un plat creux, bats l'œuf et le sucre à la fourchette. Ajoute le lait, remue.
- Trempe les tranches de pain dans ce mélange, laisse-les s'imbiber au moins 5 min par face (plus longtemps si le pain est très épais).
- Fais fondre le beurre dans une poêle. Mets les tranches à dorner, 3 min de chaque côté. Sers immédiatement, après avoir saupoudré de sucre.

Si tu dois utiliser un four ou un robot ménager, demande de l'aide à un adulte.

Gnocchis de pomme de terre

POUR 4 PERSONNES

Préparation : au moins 1 h / **Cuisson :** 1 h / **Facile** (mais long !)

IL TE FAUT :

- 3 grosses pommes de terre spéciales purée (des "bintje", par exemple)
- 300 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 3 pincées de sel, 2 pincées de noix de muscade râpée
- 1 cube et demi de bouillon de volaille
- 20 g de beurre
- 50 g d'emmental râpé

Ce plat vient des grands-mères italiennes ! Encore plus authentique : roule les gnocchis crus sur une fourchette pour tracer des stries.

- Fais cuire les pommes de terre dans l'eau pendant 40 min (plus ou moins selon leur taille). Laisse-les tiédir, épluche-les, écrase-les. Ajoute le sel, la muscade, le jaune d'œuf, puis 200 g de farine. Malaxe pour obtenir une boule.
- Saupoudre le reste de farine sur la table et sur tes mains. Forme des noisettes de pâte, allonge-les un peu.
- Fais bouillir 1,5 l d'eau. Ajoute les cubes de bouillon. Fais cuire (en plusieurs fois si nécessaire) les gnocchis dans cette eau. Dès qu'ils remontent à la surface, laisse-les cuire encore 1 min, puis retire-les avec une écumoire.
- Dispose-les dans un plat beurré en alternant gnocchis, morceaux de beurre et fromage. Fais gratiner au four 5 min.

Crème de tapioca

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 8 min / **Très facile**

IL TE FAUT :

- 35 g de tapioca type "express"
- 1/2 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 cuill. à soupe de sucre
- 2 clémentines
- 1 vingtaine de raisins secs

La même recette servie tiède, avec ou sans les fruits... miam, un régal !

- Dans une casserole, mets le lait, le sucre et la gousse de vanille (fendue en 2 dans la longueur avec un couteau pour que les petits grains parfument le lait). Fais bouillir le lait.
- Ajoute alors le tapioca, mélange, baisse le feu et laisse cuire 4 min en remuant régulièrement. Arrête la cuisson, laisse tiédir.
- Pèle les clémentines, coupe les tranches en petits bouts. Répartis-en la moitié dans des verres ou des coupelles, ajoute quelques raisins.
- Retire la vanille de la casserole, verse la crème sur les morceaux de fruits, décore avec le reste. Mets au frais jusqu'au moment de déguster.

Madeleines au citron

POUR UNE QUINZAINE DE MADELEINES

Préparation : 15 min + 1 h de repos / **Cuisson :** 12 min / **Facile**

IL TE FAUT :

- 2 œufs
- 80 g de beurre + un peu pour les moules
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 cuill. à café de levure chimique
- le zeste d'un citron
- 2 cuill. à café de jus de citron

Pourquoi "madeleines" ? Ce serait tout simplement le prénom d'une des cuisinières qui a créé ce petit gâteau.

- Fais fondre le beurre dans une casserole, à feu très doux.
- Bats énergiquement au fouet les œufs avec le sucre. Ajoute la farine, la levure, le jus et le zeste, mélange bien. Verse le beurre fondu, mélange encore.
- Beurre l'intérieur des moules à madeleines (ou d'autres petits moules). Répartis la pâte dans ces moules. Place le tout au réfrigérateur, pour une heure environ.
- Préchauffe le four à 210° C (th. 7). Mets à cuire les madeleines bien froides (c'est cette différence brutale de température qui leur permettra d'avoir une "bosse"). Fais cuire d'abord 4 min à 210° C, puis réduis la chaleur à 180° C (th. 6) et prolonge la cuisson de 8 min. Laisse refroidir, démoule.