

## **Silan: La mousse au chocolat**

Ingrédients:

3 œufs

150g de chocolat

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faire fondre le chocolat. Casser les œufs, séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Battre les blancs d'œufs en neige. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le chocolat fondu. Ajouter les blancs d'œufs. Mettre la mousse au frigo pendant deux heures. Bon appétit.

## **Rabeha: Les muffins**

Ingrédients:

125g de beurre

un peu de sel

125g de sucre

3 œufs

250g de farine

1 cuillerée de cannelle

2 cuillerées de levure

75g de poudre de chocolat

125ml de lait

## Préparation

Mélanger tout. Mettre la pâte dans une moule de pâtisserie de muffin.

Faire cuire pendant 30 minutes (180 degrés). Bon appétit.

## **Dilan: Cake au sirop de sucre**

### Ingrédients:

1 cuillerée de beurre

5 \_\_\_\_\_ d'eau

5 \_\_\_\_\_ de farine

4 œufs

un peu de sel

de l'huile

2 cuillerées d'eau

500g de sucre

1 cuillerée de jus de citron

### Préparation

Le sirop: Bouillir 2 tasses d'eau, 500g de sucre et 1 cuillerée de beurre

La pâte: Mettre le beurre et l'eau dans un pot. Quand ça bouille, ajouter de la farine. Cuire 5-6 minutes et laisser refroidir.

Ajouter les 4 œufs et un peu de sel. Mélanger avec les mains. Mettre tout dans une moule de pâtisserie.

Chauffe l'huile dans une poêle, cuire des petits morceaux de pâte pendant 15 minutes. Bon appétit.

### **Shirin: Tarte aux pommes**

Ingrédients:

200g de farine

100g de beurre

un sachet de sucre vanillé

un peu de sel

2 cuillerées de sucre

une demie tasse d'eau

3 pommes

2 sachets de sucre vanillé

2 yaourts

1 œuf

Préparation

Mélanger la farine et le beurre. Ajouter le sucre et l'eau. Envelopper la pâte dans un film plastique et mettre la pâte au frigo pendant 30 minutes.

Mettre la pâte dans une moule de pâtisserie et cuire-le pendant 10 minutes (180 degrés). Emincer les pommes et placer-les sur la pâte.

Mélanger 2 yaourts, 2 sachets de sucre vanillé et un œuf et mettre tout sur les pommes. Faire cuire pendant 45 minutes (180 degrés). Bon appétit.

## **Niels: Tarte aux pommes**

Ingrédients:

a) La pâte

175g de farine

50g de sucre

un sachet de sucre vanillé

un peu de sel

125g de beurre

un jaune d'œuf

3 cuillerées d'eau

Préparation

Mélanger tout et mettre tout dans le frigo pour une heure.

b) La tarte

120g de beurre

100g de sucre

1 œuf

1 jaune d'œuf

1 cuillerée de jus de pommes

2 cuillerées de farine

100g d'amandes en poudre

3 pommes

## Préparation

Préchauffer le four à 180 degrés. Cuire la pâte pendant 15 minutes.

Mettre le reste sur la pâte, laisser cuire pendant 20 minutes. Mettre de la confiture chaude sur la tarte. Bon appétit.

## **Jonas: Gâteau à la rhubarbe et à la vanille**

### Ingrédients:

175g de farine

3 sachets de sucre vanillé

115g de fécule

3 sachets de sucre vanillé

un peu de saveur de vanille

175g de sucre

100g de beurre

3 œufs

une pincée de sel

200g de pudding

200g de crème

100ml de lait

100g de chocolat blanc

250g de rhubarbe

## Préparation

Découper la rhubarbe en petits morceaux. Mélanger le beurre fondu, le sucre et le sucre vanillé. Rajouter les 3 œufs. Ajouter la vanille, le pudding, la crème et le lait. Ensuite, mélanger la farine, la crème anglaise, la fécule et le chocolat blanc. Mettre tout dans une moule à pâtisserie et ajouter la rhubarbe. Mettre au four pendant 40/45 minutes. Bon appétit.

## **Marvin: Muffins**

### Ingrédients:

125g de beurre

200g de sucre

3 œufs

180g de farine

2 cuillères de levure

100ml de lait

### Préparation

Mélanger tout et mettre la pâte dans une moule de pâtisserie de muffin. Faire cuire au four à 200 degrés. Décorer avec du chocolat fondu. Bon appétit.

## **Charlotte: Tarte au citron**

Ingrédients:

250g de farine

200g de sucre

100g de beurre

2 citrons

200ml de lait

un sachet de sucre vanillé

un sachet de levure

(pour la moule: de l'huile, de la chapelure)

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la farine et la levure.

Presser les citrons et ajouter-les.

Faire cuire pendant 45 minutes à 180 degrés. Bon appétit.

## **David: Gâteau de marbre**

Ingrédients:

250g de beurre

un sachet de sucre vanillé

200g de sucre

5 œufs

350g de farine

un demi sachet de levure

une demie tasse de lait

1 sachet de pudding au chocolat

### Préparation

Mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les œufs.

Ajouter la farine, la levure et le lait. Mettre la moitié de la pâte dans une moule de pâtisserie graissée. Ajouter le chocolat en poudre dans la pâte.

Mettre la pâte dans la moule. Mélanger la pâte avec une fourchette.

Faire cuire au four pendant 50 minutes à 180 degrés. Bon appétit.

### **Marc: Le gâteau au fromage blanc**

#### Ingrédients:

##### a) La pâte

75g de beurre

75g de sucre

2 œufs

200g de farine

1 cuillerée de levure

##### b) La tarte

500g de fromage blanc

1 tasse d'huile



1 crème anglaise

1 œuf

150g de sucre

un demi litre de lait

c) œuf battu en neige

2 blancs d'œufs

2 cuillerées de sucre

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre, les œufs, la farine et la levure.

Mettre le remplissage sur la pâte.

Engraisser une moule à tarte. Mettre tout au four pendant une heure à 200 degrés.

Battre les blancs d'œufs avec le sucre. Mettre cela sur la tarte. Cuire encore 10 minutes au four. Bon appétit.

### **Zilan: biscuits salés**

Ingrédients:

250g de beurre

2 cuillerées de beurre fondu

1 cuillerée de sucre

2 cuillerées de vinaigre

1 sachet de levure

un peu de sel

3 verres de farine

1 jaune d'œuf

du cumin noir

### Préparation

Mélanger tout. La consistance doit être comme un pâte de biscuit. A la fin, mettre la jaune d'œuf sur la pâte et un peu de cumin noir. Faire cuire au four pendant 20 minutes à 200 degrés. Bon appétit.

Dicle: tarte au fromage

### Ingrédients:

150g de beurre

150g de sucre

1 cuillerée de sucre vanillé

2 œufs

une demie cuillerée de levure

100g de farine

un epu de bicarbonate

un peu de sel

150g de poudre au chocolat

130ml de lait

300g de fromage à la crème

40g sucre en poudre

### Préparation

Mélanger 100g de beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les œufs, après la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et 75g de poudre au chocolat. Ajouter le lait et mettre la pâte dans une moule à muffins graissée et faire cuire au four préchauffé à 175 degrés environ 25 minutes. Laisser refroidir. Bon appétit.

### **Grgo: Burek**

#### Ingrédients:

500g de viande hachée

2-3 oignons roux

200ml de crème

4 œufs

un demi sachet de levure

200ml d'eau

un peu de poivre et de poudre de poivron

un papier de riz

### Préparation

Couper les oignons roux et mettre-les dans l'huile. Mélanger la viande avec du poivre et du poudre de poivron. Ajouter la crème et l'eau, après la levure et mélanger bien. Dans un pot: Envelopper la viande avec du

papier de riz et mettre les paquets dans le pot. Mettre tout au four à 200 degrés pendant 30 minutes. Finit. Bon appétit.

### **Tim: Gâteau du fromage**

Ingrédients:

200g de beurre

250g de sucre

6 œufs

un peu de sel

Préparation

Mélanger tout avec un peu de sel.

Maintenant:

Un peu de jus de citron

2 cuillères de sucre vanillé

2 pots de fromage blanc

Ajouter tout et continuer à battre jusqu'à ce que la crème soit mousseuse.

Maintenant:

50g de farine

50g d'huile

1 cuillerée de levure

Ajouter tout et mélanger bien. Enfin, battre 6 blancs d'œufs et ajouter-les. Faire cuire au four pendant environ 60 minutes à 190 degrés. Bon appétit.

### **Cristina: Croissants**

Ingrédients:

500g de farine

300ml de lait

50g de sucre

15g de levure

12g de sel

190g de beurre froid

1 jaune d'œuf

Préparation

Mélanger la levure et l'eau chaude. Verser  $\frac{1}{4}$  de la farine. Battre bien.

Ajouter le reste de la farine, le sucre, le sel et le lait chaud. Mélanger bien. La pâte doit être élastique

Etaler en carrés. Ajouter le beurre au centre et refermer. Etaler en longueur.

Plier 3 fois. Laisser reposer pendant 15 minutes.

Couper la pâte en triangles de 10x15x15cm. Mouiller avec de l'eau froide. Rouler la pâte. Mouiller encore une fois, puis dorer avec la jaune d'œuf.

Laisser reposer la pâte pour une heure. Cuire-la à 200 degrés pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Bon appétit.