

DOCUMENTS

Cneai =
19 oct 2017

DOCUMENTS

**Fonds FMRA - recettes de
cuisine**

Les élèves

Classe de 3ème1 du Collège Jean Lolive de
Pantin

Cneai =

Atelier Iconotexte avec la classe de 3ème1 du Collège Jean Lolive de Pantin.

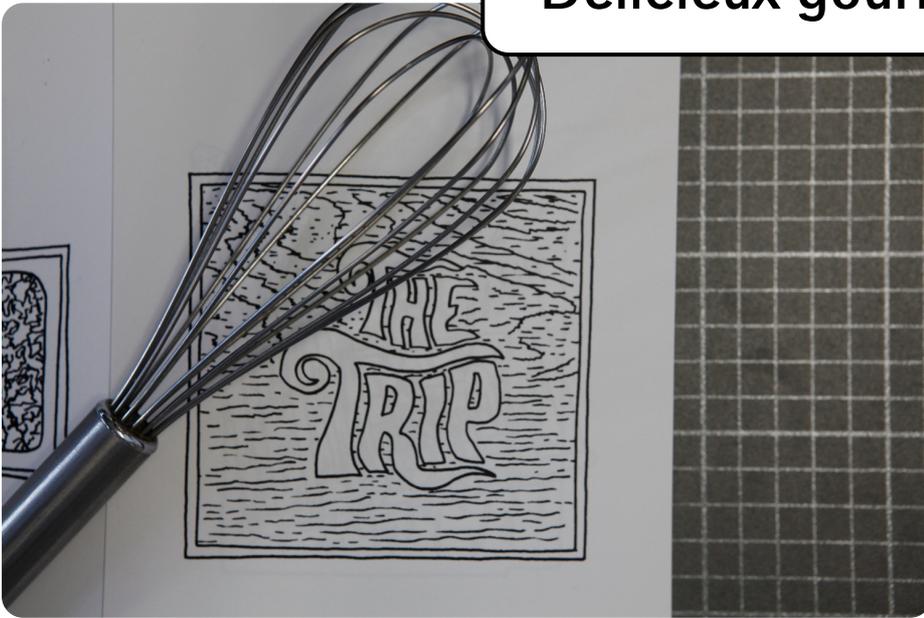
Le Pôle des Métiers d'art d'Est Ensemble et le Collège Jean Lolive expérimentent un projet pédagogique innovant : la classe "Métiers d'art". Ce projet conjugue découverte des métiers d'art, rencontre avec des professionnels, expérimentation pratique de savoir-faire, expression de la créativité, et découverte du territoire.

TOUATI Redaa

Pour 4 personnes

250 g de farine
1 sachet de levure chimique (10g)
(40g) de sucre
(2) œufs
(50 cl) de lait
(50g) de beurre fondu (50g)
une pincée de sel

Délicieux gourmand



BAJWA Moez Abid

Moez

Abid

pour la recette des Brownies au chocolat on a

besoin de :

- 150g de sucre en poudre

- 60g de farine

- 100 ml de potion magique

- 150g de beurre

- 3 oeufs

- 1 sachet de sucre vanillé

- 1 pincée de sel

- 20g de chocolat noir

avant de commencer préchauffer le four à

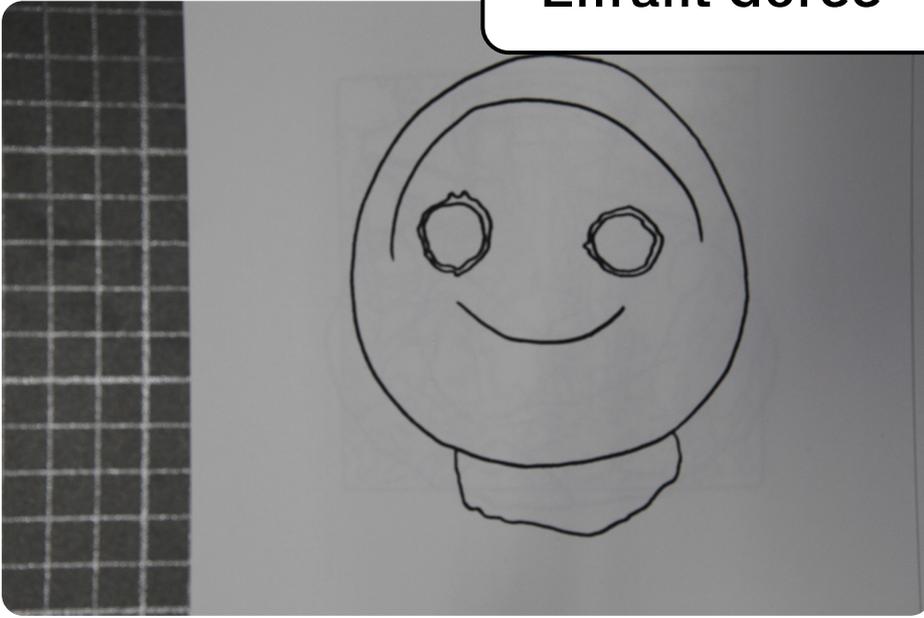
Potion magique



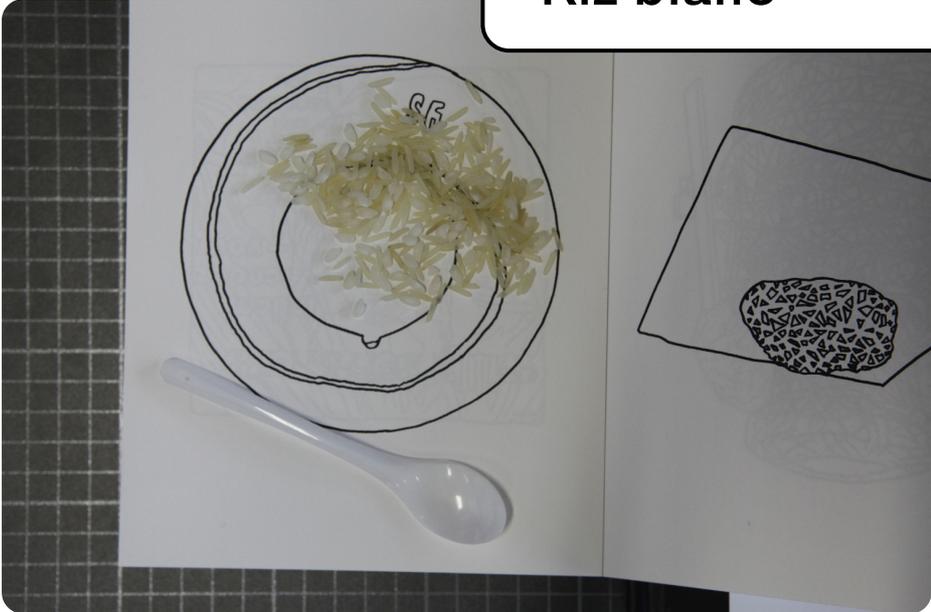
Recette De Crêpes

- 1) Casser les œufs entiers au centre.
- 2) Mélanger délicatement et ajouter le lait au fur à mesure.
- 3) Ajouter la beurre noisette, mélanger et laisser reposer la pâte environ 2 H.
- 4) Badigeonner d'huile une poêle antiadhésive chaude (sur ~~sur~~ feu moyen).
- 5) Puis verser une louche de pâte à crêpe.

Enfant dorée



Riz blanc



SARRADJ Imane

INGREDIENT :

- De la farine
- De la levure
- 2 oeufs
- Un pot de Nutella. (moyen)

Sucre glace

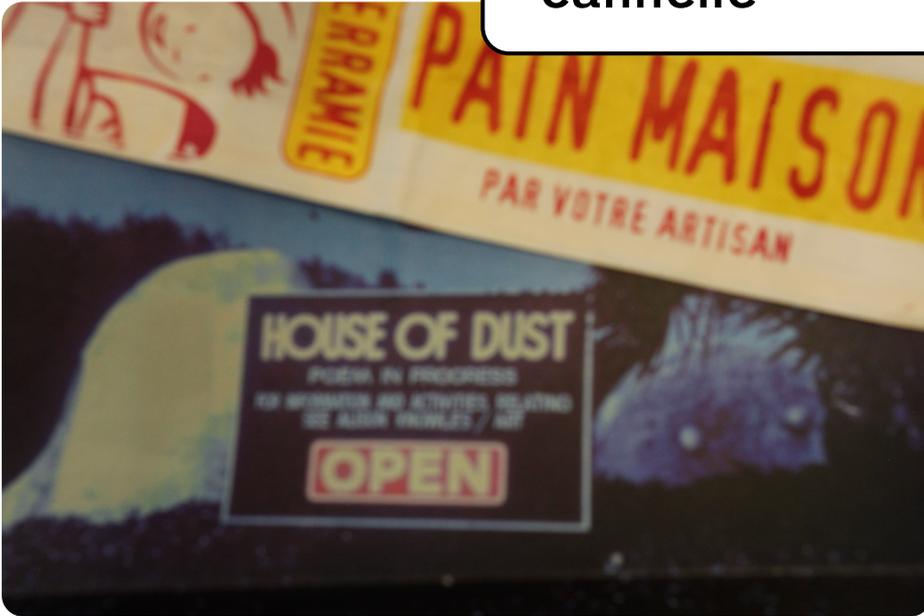


Atteley MARCILUS

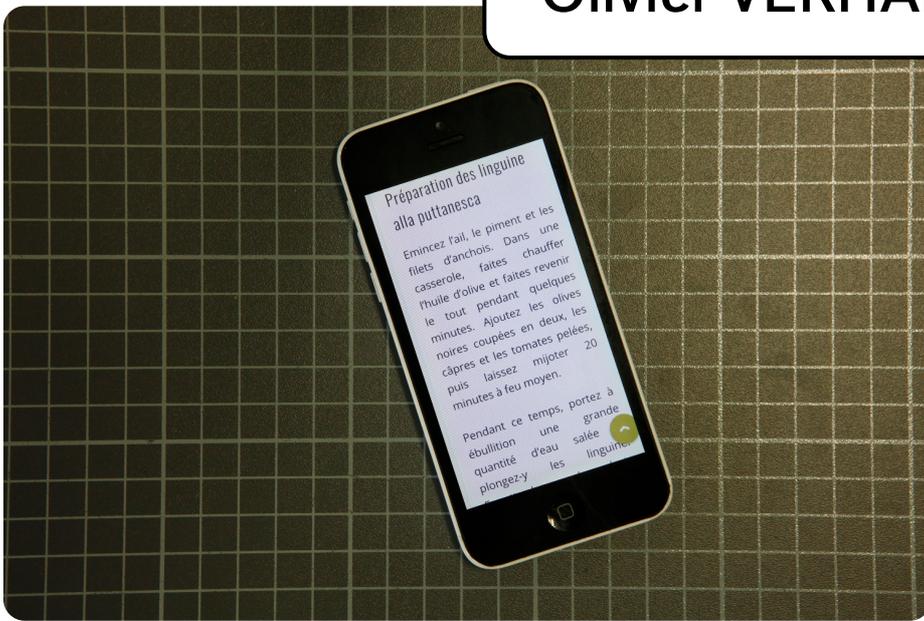
Panades (Panadeck)

-
- Prendre du pain frais et le couper le finement en lamelle (c'est pas
avec du thé)
 - ensuite mettre du lait et du sucre mélanger ~~en~~ interchangé
 - Placer un autre récipient et battre les œufs
 - Prenez de l'huile dans une poêle une fois que c'est bien
chauffé, prendre le pain mouiller les lamelle dans le mélange/lait sucré
 - Puis badigeonner le côté.
 - mettre les mi-che de pain dans l'huile une fois après la cuisson
ajouter du sucre et le sucre sur les bords!

Pain trempé cannelle



Olivier VERHAEGEN



Rapide
Entre amis
Festif
Grosse faim



Sajib SINGHA

Recette ^{des} poissons

Pour cette Recette on a besoin :

- du Sel - piment
- Safran des indes
- l'huile
- les oignon
- poisson

1^{er} on mélange les poissons avec du sel et safran des indes ensuite on les met dans l'huile après on les laisse pour quelques minutes après on les reprends dans l'huile ensuite on donne des oignon dans l'huile on les laisse pour quelques minutes, quand les oignon deviennent noir, on laisse les poissons dans l'huile et des oignon ensuite on donne d'eau et du Piment deux minutes au autres minutes après c'est prêt
un peu de sel

Rouge et jaune



BOULCENE Jacem

12/10/2017 Gâteaux au chocolat fondant rapide - Recette de Gâteau au chocolat fondant rapide - Marmiton

Gâteau au chocolat fondant rapide

Recette notée: ★★★★★ 4,5 - proposée par clarette600

marmiton

Dessert | Végétarien | 100% chocolat

| | | |
|-----------|-------------|------------|
| Personnes | Très facile | Bon marché |
| 6 | | |

Ingrédients

- 200 g de chocolat à pâtisserie noir
- 100 g de beurre à une température ambiante
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 min  10 min **Cuisson : 30 min**

1. Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
3. Dans un saladier, séparer le sucre, les œufs, la farine. Mélanger.
4. Ajoutez le mélange chocolat-beurre. Mélanger bien.
5. Beurrer et fariner votre moule puis y verser la pâte à gâteau.
6. Faire cuire au four environ 20 minutes.
7. A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez le refroidir puis démoulez-le.

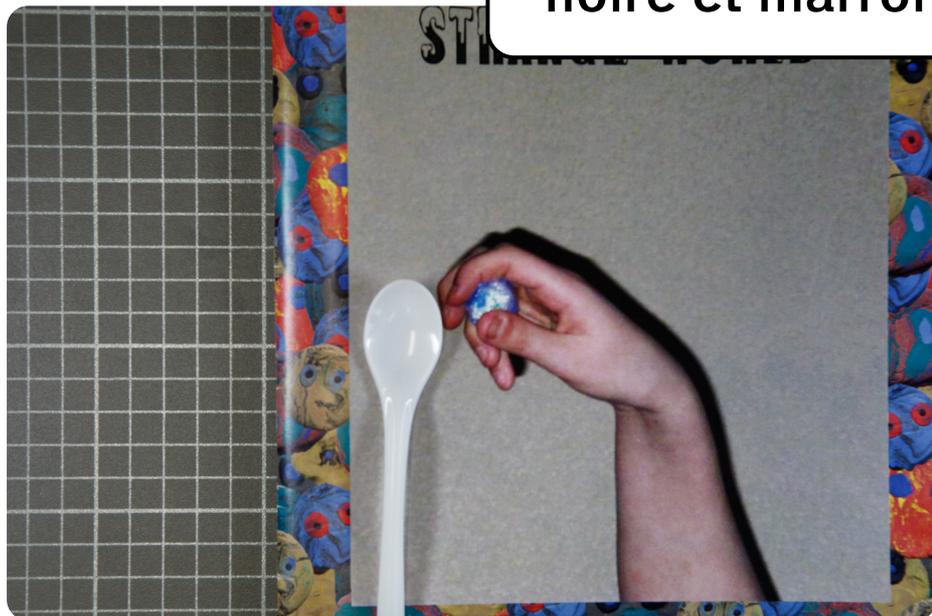
Note de l'auteur

Pour aller plus vite, pour faire fondre le chocolat et le beurre, je mets le tout dans un bol coupé en carrés au micro-ondes. C'est plus simple et rapide.

👉 J'ajoute mon grain de sel

http://www.marmiton.org/marmiton/recipe/gateau-au-chocolat-fondant-rapide_156372.aspx

Vacances , gourmandises noire et marron



Brahim KHADRAOUI

Cièges

Ingredients

eau de farine blanche et intégrale
plaisie marine égale si de mer

1 œuf

sucre de lait

15 g de beurre fondu

huile d'olive

Préparation

5 min. temps de cuisson

Travailler la farine et le sel dans le bol et former un pain
au centre.

Ajouter l'eau et le lait, incorporer progressivement la farine.
On s'arrête de pétrir, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène,
puis ajouter le sucre, l'œuf en quantité optimale, l'eau et le
pain d'un boudin mouillé et laisser reposer pendant 2 heures.

faire chauffer une poêle à vaporiser, on ajoute
l'eau, le sel et le lait. Verser une petite quantité de pâte
on ajoute le pain de suite que celle-ci soit
suffisante d'une fois au centre du mélange.

Après 5 min, la pâte se forme au-dessus de la surface
et faire dans l'autre côté. Garder une partie de la pâte
à base de température pendant que vous continuez à

Vacances d'été



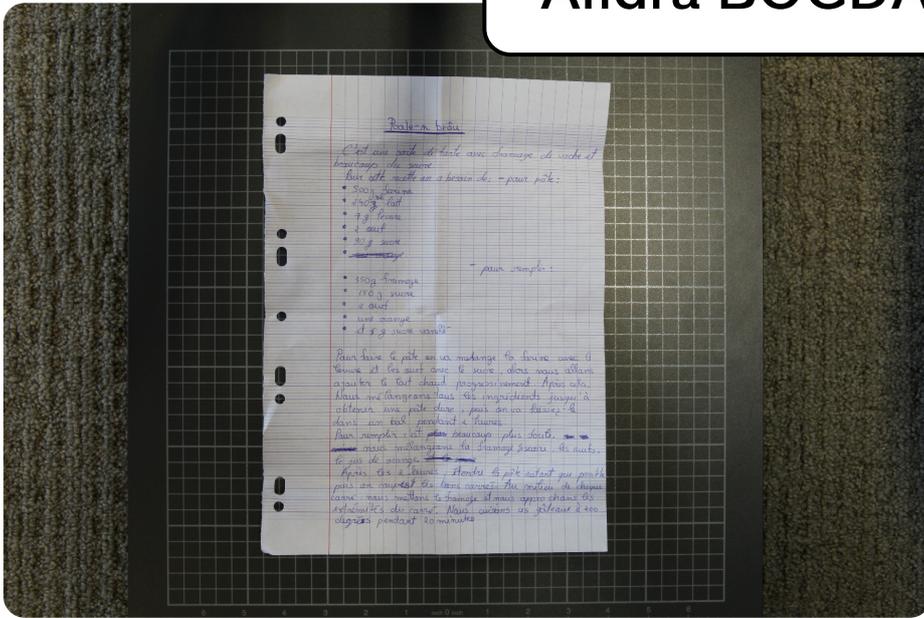
Sanjida AKTER

c'est une recette du Bangladesh, il s'appelle Payeri
ou (misti) c'est faire riz avec d'lait. c'est le
régime de la cour. la d' lait il ya faire beaucoup
choud-abri j'ai mélange d'lait avec du riz. après
j'ai donner sucre. c'est il faut bien bien mélanger
15-20 minit après c'est finis.

Misti jaune



Andra BOGDAN



Buni sucrée



MOREIRA DE BRITO Jelcine

Ma receita
Creme de Castanha
50 g de castanhas Eola
1g de Parmeg. ralada
ou 5g de açúcar
10 ml leite de creme líquido
uma colher de Forno Uau.
em creme de Castanha à base de leite
quando se obtiver a pasta de castanha uma
vez no caso de pasta de castanha em creme de
uma castanha em leite com 5g de açúcar em
ajuda de creme líquido para a pasta de uma colher
de leite em creme de leite em creme de leite
e uma colher de café em creme de leite
e em creme de leite em creme de leite
em creme de leite para a pasta de leite
e em creme de leite.

à table tous le monde?

Mes souvenirs d'enfance blanc et jaune





**Les couleurs
marron et beige**



AKTER Sinthia

- Desi tea -

- Commencez par prendre une casserole.
- Versez du lait (2 verre).
- Mélanger de l'eau (2 verre) et du sucre (2 à 3 cuillère).
- Faites bouillir pendant (8 à 10) min.
- Puis Mettez les sachets de thé et laissez bouillir pendant (6 à 8) min.
- Enlever les sachets et verser dans une verre.
- Et Puis Déguster -

Desi Tea
La couleur caramel me
rappelle
mes soirées



VINOD KANNA Pabodha

recette d'idli

- 250g de urid lentilles et 500g du zir fait mettre dans l'eau Pour 3h
- Quand c'est fini il faut prendre du l'eau.
- Et après urid lentilles et du riz faut broie avec 1 verre du l'eau
- Après il faut mettre 3 cuillères de sel..
- Ensuite mettre de côté dans un endroit chaud pendant 10h.
- En dernier faut faire la vapeur d'idli
steamed

Idli



**La recette de ce livre :
Une recette de cuisine
Un objet
Quelques mots choisis
Une oeuvre du Cneai =**

A l'heure où l'essor de la technologie et des réseaux sociaux fait de nous les auteurs, photographes et éditeurs permanents de nos propres vies, la vocation des ateliers Iconotexte est de transmettre des compétences créatives, mais aussi une pensée critique sur la relation entre texte et image.

Iconotexte s'adresse aux amateurs des pratiques éditoriales quotidiennes; c'est un projet d'éducation à l'image facile à mettre en œuvre dans le cadre d'ateliers scolaires et associatifs, dans les bibliothèques, dans les quartiers prioritaires et au sein de l'Éducation nationale. L'application permet une production éditoriale pensée sur la base de textes existants et de projets autobiographiques. Iconotexte renouvelle les pratiques du texte associé à l'image dans le cadre de la vie étudiante et professionnelle : mémoire de stages, comptes-rendus, portfolios, etc.

WWW.CNEAI.COM
CHATOU 78400 PANTIN 93500
INFO@ICONOTEXTE.COM
+33(0)139524535

production et réalisation du projet
iconotexte : cnei=
direction : Sylvie Boulanger
administration : Anaïs Déléage
coordination : Juliette Giovannoni,
Alice Lingerat, Thomas Mercier-Bellevue

conception et réalisation de l'application :
Nicolas Couturier, Benoît Verjat

design graphique et interactif : Benoît Verjat,
Tanguy Wermelinger
développement : Julien Gargot,
Alexis Jacomy, Benoît Verjat

iconotexte est une application libre créée en
partenariat avec la Fondation Daniel et Nina
Carasso

distribuée sous licence gpl v3
CC BY-NC-SA 4.0, &&, cnei= 2016, France

DOCUMENTS

**Fonds FMRA -
recettes de
cuisine**

Les élèves