

Le 22 mai 2019

à Nouméa, Collège -
Normandie.

Bonjour les élèves de 601 !

Nous vous invitons le jeudi 6 juin en atelier HAS pour cuisiner avec nous. Nous allons réaliser un fondant au chocolat. Nous l'avons déjà fait une fois et c'est plutôt facile et surtout délicieux ! Pour préparer le beurre, 100g au bain-marie. Pendant ce temps, on sépare les jaunes des blancs de 5 œufs. On monte les blancs en neige. Ensuite, il faut mélanger le chocolat et le beurre fondu avec les jaunes d'œufs, puis 100g de sucre et quatre cuillères à soupe de farine. En dernier, on incorpore les blancs en neige mais il faut le faire délicatement ne pas tout mettre d'un coup pour ne pas les casser. Ça y est ! La pâte est prête ! Il reste à la verser dans un moule beurré et fariné puis l'enfourner à 180°C. Attention ! Pensez à préchauffer avant de commencer. C'est parti pour 20 minutes de cuisson !

Nous vous attendons avec la recette de la motivation et de l'appétit !

A Bientôt les élèves de 301.