

FAR BRETON



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 h

Le marché pour 4 personnes :

- 150 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait
- 100 g de raisins secs ou de pruneaux
- Rhum, un petit verre à liqueur
- Sel, une pincée
- Beurre, une noix

La recette :

- Allumer le four (thermostat 6/7, 200°C).
- Mettre les raisins secs à tremper dans le rhum.
- Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sel et les œufs battus en omelette. Ajouter peu à peu le lait froid tout en mélangeant. Ajouter les raisins ou les pruneaux.
- Beurrer un plat à four, y verser la pâte et enfourner à four chaud. Au bout de 15 minutes, baisser le thermostat à 5/6 (180°C) et laisser cuire en tout une heure environ.
- Servir tiède ou froid.

Nos conseils :

On peut varier la quantité de farine (de 100 g à 250 g) pour obtenir un far plus ou moins léger. On peut aussi ne mettre ni pruneaux, ni raisins. Le rhum est facultatif et à éviter si des enfants mangent le far...

MOUSSE AU CHOCOLAT



Préparation : 20 minutes
Pas de cuisson, 3 h au réfrigérateur

Le marché pour 4 personnes :

- 200 g de chocolat à cuire
- 6 œufs
- 200 g de biscuits à la cuiller
- Eau sucrée, jus de 2 oranges
- Sel, une pincée

La recette :

- Faire fondre le chocolat (sans le cuire) dans une casserole avec un peu d'eau.
- Séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Hors du feu, mélanger le chocolat et les jaunes d'œufs.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au chocolat.
- Tremper rapidement, un à un, les biscuits à la cuiller dans une assiette remplie d'eau sucrée et de jus d'orange. Dans un saladier, déposer alternativement plusieurs couches de biscuits trempés et de mousse au chocolat.
- Placer le tout au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Nos conseils :

Attention de ne pas mettre de jaune avec les blancs qui deviendraient alors difficiles à monter en neige ! On peut ne pas mettre de biscuits à la cuiller. On peut aussi mettre 100 g de beurre à fondre avec le chocolat, la mousse est plus onctueuse... mais aussi plus riche en matière grasse !

1 Combien de temps faut-il pour réaliser la recette ?

2 Quelle est la signification des pièces ?

3 Quelle est la signification des couteaux et fourchettes entrecroisés ?

4 Quels ingrédients sont facultatifs ?

5 À quoi va servir le beurre ?

6 Où met-on le sel ?

7 Pourquoi commence-t-on par allumer le four ?

8 Comment faire pour préparer un far pour 8 personnes ?

9 Combien de temps à l'avance faut-il préparer la recette ?

10 Quels sont la difficulté et le coût de la recette ?

11 Y a-t-il quelque chose à cuire ? Pourquoi utilise-t-on la chaleur ?

12 Pourquoi sépare-t-on les jaunes et les blancs d'œufs ?

13 Pourquoi est-il nécessaire de bien les séparer ?

14 Quels sont les ingrédients facultatifs ?

15 Une fois que la mousse est prête, que faut-il faire avant de la manger ?