

Les recettes fruitées des enfants de la vallée de la Weiss

Confiture de framboise

1 kg de framboise
800 g de sucre
le jus d'un demi citron

Triez les framboises,
ne pas les piquer
sous l'eau.

Déposez les framboises dans une cocotte
avec le sucre et le jus du demi citron. Mélanger.
Portez à ébullition.

Cuire 10 à 12 mn. Écumez si nécessaire.

Versez dans des pots stérilisés à ras bord.

Serrez le couvercle, mettez le pot et retournez-le.



Tarte de Linz

250 g de farine
125 g de sucre glace
150 g de noisette ou amande
2 c à soupe de chapelure
1 œuf + 1 jaune d'œuf (dorure)
1 c à c de cannelle moulue
1 pincée de clou de girofle moulu.
1 pincée de sel / le reste d'un citron.



Mélanger la farine et le beurre en émiettant du
bout des doigts.
Ajouter le sucre glace, les noisettes et la chapelure.
Ajouter l'œuf.
Aromatiser de cannelle, clou de girofle, sel, reste de citron.
Former une boule. Réserver 1/2 h au frais.

Préchauffer le four à 180°.
Étaler la pâte, prendre 1 partie pour le moule
et avec l'autre, découper à l'emporte pièce des
étoiles ou des cœurs.
Étaler la confiture de
framboise, puis disposer
les pièces.
Badigeonner de jaune d'œuf. Cuire ≈ 25 mn.

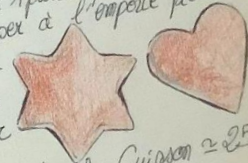


Table des matières

Les recettes fruitées des enfants de la vallée de la Weiss	1
Tarte aux groseilles de Sauvane.....	6
Yaourts framboise et violettes de Eva	7
Tarte de Linz de Lilou et Nina	8
Tarte de Linz, à la confiture de framboise d'Enolah	9
Tarte de Linz « mamie Irène » de Manelle	10
Tarte aux cassis de Léandre.....	11
Muffins aux baies rouges de Arnaud et Lucie	12
Gâteau aux framboises et groseilles de Deann	13
Le choco-framboise de Maxence.....	14
Le Galapagos : cocktail de fruits frais de Camille	15
Confiture de fruits rouges de Noam.....	16
Confiture de fruits rouges d'Evan	17
Confiture de framboises de Noé.....	18
Tiramisu aux framboises de Lylia et Corentin.....	19
Mousse aux fruits rouges de Julia.....	20
Crème glacée minute aux fruits rouges de Zacharie et Jonas	21
Glace minute avec des framboises de Renan	22
Crumble aux groseilles de Victoire	23
Chococourgette de Lily-Rose et Louis.....	24
Génoise aux framboises de Joshua et Théa	25
Muffins aux framboises de Nathan.....	27
Biscuit roulé aux framboises et groseilles de Loïs	28
Bavarois framboise-chocolat de Inaya.....	29
Guimauves aux fruits rouges de Laure	30
Gratin aux framboises et aux amandes d'Adriel	31
Chaud-froid à la vanille et bisous framboise de Lucien.....	32
Confiture de framboises de Matheo.....	33
Financiers aux framboises d'Éloïse.....	34
Tiramisu aux fruits rouges de Kilyan	35



Crumble aux groseilles de Juliette et Clémence.....	36
Tarte sablée aux framboises de Yohan.....	37
Tartelettes aux framboises de Gabriel.....	38
Tiramisu aux framboises d'Eliot	39
Gâteau facile et rapide à la framboise et au mascarpone d'Alessia.....	40
Gâteau aux groseilles façon crumble de Nathan	41
Soupe fraîche aux fruits rouges de Joseph et Alexandre.....	42
Verrines à la framboise façon bavarois d'Emma.....	43
La gelée groseille maison de Constance, Aubane, Jonas et Victoire	44
Tiramisu à ma façon de la crèche Boucle d'or de Kaysersberg.....	45
Cabillaud aux petits pois et framboise de Naomie	46
.....	46
Tiramisu Framboises de de Maelya	47
Tiramisu à la Framboise de mamie de Lola.....	48
Tarte aux framboises et pignons de pin de Sarah	49
Gâteau aux framboises de Nathan	50
Tarte aux groseilles d'Alice	51
Le smoothie d'Anaée	52
.....	52
Sorbet à la framboise d'Aya	53
Verrine Tiramisu Framboise Spéculoos de Théa.....	54
Tiramisu aux framboises et spéculoos d'Athénaïs.....	55
Recette de glace maison au fruits rouges du périscolaire de Kaysersberg.....	56
Mini-roulés à la framboise de Romane et Bastien	57
Smoothie à la framboise de Romane.....	58
Verrines de fruits rouges d'Elisa.....	59
Clafoutis aux framboises de Mano.....	60
Glace à la framboise de Maxence.....	61
Gâteaux aux myrtilles suédoises de Kolya	62
Gâteau aux groseilles de mamie de Lucas	63
Charlotte aux framboises de Pacôme	64
Tarte aux fruits rouge de Lilas	65
Pavlova Framboise, touche de litchi et citron vert de Juliette	66



Muffins aux cassis et crumble de Lyam	67
Clafoutis aux framboises et cassis de Valentin.....	68
Confiture vanillée de cassis et pommes rapées de Léonie.....	69
Tiramisu à la framboise d'Ana	70
Confiture aux fruits rouges de Lily.....	71
Tarte aux framboises de Guillaume.....	72
Cake aux groseilles d'Anthony	73
Tarte à la framboise d'Evan	74
Cake aux framboises de Baptiste.....	75
Clafoutis aux fruits rouges de Nicolas	76
Le crumble de fruits rouges de Lucien	77
Gratin aux fruits rouges de Myla.....	78
Clafoutis aux fruits rouges de Victoire.....	79
Crumble aux fruits rouges d'Arthur.....	80
Carré aux framboises de Sophia.....	81
Vaucluse de Paul et Simon.....	82
Financier aux framboises de Victoire	83
Petites crèmes aux fruits rouges de Marcel et Jeanne	84
Gâteaux aux fruits rouge d'Oscar	85
Verrines aux fruits rouges de Laure.....	86
Moelleux aux framboises de Camille	87
Tarte aux groseilles d'Emma	88
Tarte à la framboise d'Alice	89
Confiture de groseilles de Lola.....	90
Mini-brioche aux framboises de Loris	91
Glace à l'italienne à la framboise de Nola	92
Gâteau magique framboise de Maëva	93
Bavarois aux fruits rouges d'Alizée.....	94
Crumble aux fruits rouges de Thomas.....	95
Charlotte aux fruits rouges de Jules et Constance	96
Muffins aux cassis, framboises et crumble de Pierre-Charles	97
Glace aux cassis de tata Georgette de Jean.....	98
Crumble aux fruits rouges et noirs d'Axel.....	99



Moelleux amandes et framboises d'Emile	100
Le smoothie du goûter à la framboise d'Agathe	101
Sucettes au cassis de Calixte et Alistair	102
Salade d'été de Louis, Jules et Simon.....	103
Bavarois aux framboises de Louise	104
Tiramisu aux framboises de Emma	105
Crumble aux groseilles d'Arthur.....	106
Gâteau au fromage blanc et fruits frais d'Agathe et Henri	107
Tarte aux fruits rouges streusel de Milya.....	108
Cake cassis et citron de Hugo.....	109
Tarte aux fruits rouges de Louis.....	110
Tarte à la confiture de groseilles de Naya	111
Tarte de Linz et confiture de framboise de Léo	112
Sernik au cassis d'Elisa.....	113
Soupe de poires aux framboises, cassis et nougat d'Agathe	114
Crumble aux fruits rouges de Macéo et Enoha	115
Boisson désaltérante et sorbet minute de Jasmine et Théa.....	116
Roulé à la confiture aux 3 fruits de Charlotte	117
Tiramisu aux fruits rouges et bavarois aux framboises école primaire de Lapoutroie	118
Tarte aux framboises et aux amandes de Samuel	119



Tarte aux groseilles de Sauvane

La recette de Sauvane 10 ans d'Orbey

Tarte aux Groseilles

Ingrédients pour la pâte:

- 150 gr de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 125 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 gr de noisettes moulues
- 100 gr de beurre

Ingrédients pour le meringuage:

- 3 blancs d'œufs
- 150 gr de sucre
- 150 gr de noisettes
- 200 gr de groseilles



Déposer tous les ingrédients de la pâte dans un saladier et mélanger à la main.

Recouvrir le fond d'un moule à manqué de papier sulfurisé. Faire cuire la pâte seule à 200° pendant 15 min environ.

Pendant ce temps, préparer le meringuage.

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter les noisettes, le sucre et les groseilles. Mélanger le tout délicatement.

La pâte cuite, répartir le meringuage et remettre au four environ 30 min à 150° (surveiller la cuisson).



Yaourts framboise et violettes de Eva

La recette de Eva 6 ans de Labaroche

Ingrédients :

80cl de lait entier - 1 yaourt nature entier (ou 1 sachet de ferment) - 3 cuillères à soupe de sirop de violette - quelques fleurs de violette sucrées - 500g de framboises - 200g de sucre roux.

Préparation :

Compote de framboise : dans une casserole cuire à feu doux 5 à 10 min les framboises et le sucre ; laisser refroidir.

Lait : faire bouillir le lait entier (attention ça déborde vite...) - laisser refroidir - ajouter le yaourt entier (ou le ferment) et le sirop de violette - fouetter fort.

Remplir le fond des pots (yaourtière) de compote de framboise froide, (on peut garder le jus s'il y en a trop pour faire un délicieux sirop...) ; puis verser doucement le lait aromatisé, sans le mélanger à la compote.

Mettre les pots dans la yaourtière et suivre les instructions de l'appareil.

Nous on prépare le soir et on laisse toute la nuit ; le lendemain sortir les pots de la yaourtière, on les ferme avec les couvercles et on les met au frigo.

On attend environ 6h avant de les manger.



Tarte de Linz de Lilou et Nina

La recette de Lilou 7 ans et Nina 3 ans
de Labaroche

Ingrédients :

300 g de farine
125 g de beurre
250 g de sucre
1 pot de confiture de framboise et de groseilles
1 œuf
1 cuillère à soupe de cannelle
2 cuillères à soupe de cacao
125 g de poudre d'amandes
2 cuillères à soupe de schnaps
1 cuillère à café de levure chimique
4 à 5 cuillères à soupe de lait

Préparation :

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, la cannelle, le cacao, la poudre d'amandes et la levure chimique
Battre l'œuf puis incorporez le beurre fondu, le schnaps et le lait
Mélanger le tout pour former une boule
Laisser reposer une heure au frigo
Étaler la pâte dans un plat à tarte
Étaler la confiture
Découpez des lanières de pâte et disposez-les en croisillons sur la confiture.

Mettre au four pendant 45 minutes à 195°



Tarte de Linz, à la confiture de framboise d' Enolah

La recette d' Enolah Saur 7 ans d' Orbey

Ingrédients :

Pour la pâte

3 œufs dur (uniquement le jaune)

125g de beurre mou

150g de farine

100g de sucre

Un peu de vanille

120g d'amandes moulues

1 cuillère à soupe de kirsch (facultatif)

1 cuillère à café de cannelle

1 pincée de poudre girofle

(Ou un peu de mélange 4 épices)

1 zeste de citron

Garniture : 200g de confiture de framboise

1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation :

Écraser les jaunes d'œuf avec le beurre, mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Puis ajouter la farine, le sucre, les amandes, kirsch, zeste citron et épices.

Pétrir et mettre au frais pendant une heure.

Garnir le moule avec la pâte, ajouter la confiture.

Réservez un peu de pâte pour décorer le dessus de la tarte, et dorez au jaune d'œuf.

Enfourner à 175 degrés pendant 35 à 40 minutes.



Tarte de Linz « mamie Irène » de Manelle

La recette de Manelle 4 ans d' Orbey

Ingrédients :

125 gr d'amandes moulues
100gr de sucre
125 gr de beurre fondu
125 gr de farine
1 œuf
2 cuillères à café de cannelle
1 pointe de clou de girofle
1 zeste de citron
1 soupçon de kirsch de framboise (facultatif)

Préparation :

Laissez reposer au froid afin que la pâte durcisse.
L'étaler ensuite et y étaler de la confiture de framboise à 2 cm du bord de la pâte.
Cuire au four à 180 degrés en surveillant la cuisson (le temps dépend de chaque four).

Miam régalez-vous !



Tarte aux cassis de Léandre

La recette de Léandre 9 ans d' Orbey

ÉTAPE 1

Cassis

Équeutez les grains de cassis. Les laver et les sécher dans un torchon.

ÉTAPE 2

Pâte brisée

Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette.

ÉTAPE 3

Couvrir le fond de tarte avec une couche de grains de cassis.

ÉTAPE 4

Sucre

Jaune d'œuf

Farine

Crème fraîche

Dans une terrine, battre les 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre et 25 gr de farine. Ajoutez la crème fraîche et battre le tout pour obtenir une pâte homogène.

ÉTAPE 5

Couvrir les grains de cassis de cette préparation.

ÉTAPE 6

Faire cuire à four préchauffé à 200°C (thermostat 6/7) pendant 35 minutes.

ÉTAPE 7

Servir tiède ou froide.



Muffins aux baies rouges de Arnaud et Lucie

La recette de Arnaud 6 ans et Lucie 4 ans
de Lapoutroie

Muffins aux baies rouges de Arnaud - Hélène.

- 335 gr de farine
- 220 gr de sucre en poudre
- 100 gr de beurre fondu
- 1 c. à café de zeste de citron
- 200 gr de fruits rouges (framboise, groseille...)
- 1 sachet de levure
- 2 œufs légèrement battus
- 25 cl de lait

Préchauffez le four à 210°C (Hh.7)

Graissez une plaque à muffins de 6 alvéoles.

Semez la farine dans un saladier.

Ajoutez le sucre, les œufs, le beurre, le lait et le zeste de citron préalablement mélangés.

Répartissez dans le fond des alvéoles les fruits frais délicatement. Répartissez la pâte dessus.

Enfoncez et faites cuire 30 minutes environ. Laissez reposer les muffins avant de les démouler sur une grille.



Gâteau aux framboises et groseilles de Deann

La recette de Deann 10 ans de Orbey

Ingrédients :

20 grammes de framboises bien mûres
20 grammes de groseilles bien mûres
20 grammes de sucre glace
2 œufs
160 grammes de farine
240 grammes de sucre
50 grammes de beurre fondu
15 cl de lait
1 paquet de levure chimique
Une pincée de sel

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 150°C (thermostat 5)
2. Séparez les jaunes d'œufs des blancs et réservez les blancs
3. Mélangez les jaunes avec le sucre, la farine, la levure, le beurre fondu, le lait et les groseilles
4. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes et rajoutez la pincée de sel. Incorporez-les au reste du mélange.
5. Mettez la pâte dans un moule et laissez cuire 10 min. Au bout de 10 min disposez les framboises enrobées de sucre glace et laissez le gâteau cuire 20 min. Laissez-le refroidir et dégustez le tiède



Le choco-framboise de Maxence

La recette de Maxence Eich 8 ans de Labaroche

Ingrédients :

250 g de farine
1 œuf
150 g de sucre
200 g de beurre
250 g d'amande en poudre
500 g de confiture de framboise
Quelques framboises et des groseilles
1 citron et 1 orange
3 cuillères à soupe de chocolat en poudre
3 cuillères à café de cannelle
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Je nettoie l'orange et le citron et je râpe leur peau dans un saladier.

J'ajoute les amandes, le chocolat, la farine, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle, je mélange le tout.

Je fais fondre le beurre et je le verse dans le saladier, j'ajoute l'œuf et je pétris bien la pâte. Après je laisse reposer 1 heure au frigo.

J'allume le four à 180 degrés. J'étale ma pâte au fond d'un plat à tarte sur du papier cuisson. Je garde une petite partie de la pâte.

Je verse la confiture de framboise et je l'étale avec une cuillère. Je fais des croisillons ou des formes avec le reste de la pâte que je dépose sur le dessus.

Je mets le plat 1 heure au four.

J'attends qu'elle refroidisse et je la recouvre de framboises et de groseilles. Elle est prête à déguster.



Le Galapagos : cocktail de fruits frais de Camille

La recette de Camille 8 ans de Labaroche

Dans un mixeur, mettre un demi kiwi 🥝 épluché, une poignée de framboises et 50cl de jus d'abricot. Mixer le tout. Verser dans des verres accompagnés de glaçons.

Bonne dégustation



Confiture de fruits rouges de Noam

La recette de Noam 7 ans d' Orbey

Ingrédients :

1kg et demi de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis)
800 gr de sucre roux bio

Préparation :

Faire cuire jusqu'à la bonne consistance puis mettre dans les bocaux bien lavés, mettre le couvercle et retourner.

C'est délicieux sur une tartine ou dans un gâteau !



Confiture de fruits rouges d' Evan

La recette d' Evan 3 ans d' Orbey

Ingrédients :

500 g de sucre
200 g de framboises
150 g de groseilles
150 g de cassis
Le jus d'1 citron

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 8 h

Préparation :

Lavez tous les fruits, et égrapper les groseilles et le cassis. Egouttez-les ensuite.

Dans une casserole ou une bassine à confiture, placez tous les fruits et recouvrez-les du sucre et du jus de citron. Placez la préparation au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, portez la casserole ou la bassine à confiture à ébullition pendant 10 minutes, et mélangez régulièrement avec une cuillère en bois

Retirez l'écume qui se forme sur le dessus à l'aide d'une écumoire ou d'une cuillère.

Quand la cuisson est terminée, remplissez les pots, et fermez-les hermétiquement.



Confiture de framboises de Noé

La recette de Noé 3 ans de Labaroche

Ingrédients :

1Kg de framboises, 2 citrons, 800 g de sucre cristallisé

Temps total : 20 min - Préparation : 5 min Cuisson : 15 min

Préparation :

Étape 1

Trier les framboises, ne pas les rincer.

Étape 2

Les mettre dans une bassine, de préférence en cuivre, ou une casserole, avec le sucre et le jus des 2 citrons. Remuer délicatement.

Étape 3

Portez à ébullition, et écumer avec soin.

Étape 4

Continuer la cuisson à feu vif, en remuant avec une cuillère en bois, pendant 10 min.

Étape 5

Vérifiez la cuisson avec une assiette froide, sur laquelle vous ferez tomber une goutte de confiture... Celle-ci doit se figer immédiatement, et former une "perle". Si la goutte s'étale continuer la cuisson un peu plus longtemps.

Étape 6

Mettre dans des pots ébouillantés, et laisser refroidir.

Et bien sûr, soigneusement lécher la cuillère en bois et la bassine !



Tiramisu aux framboises de Lylia et Corentin

La recette de Lylia 11 ans et Corentin 9 ans
d' Orbey

Ingrédients :

Œufs : 2
Mascarpone : 250gr
Sucre roux : 70gr
Sucre vanillé : 1 sachet
Framboises fraîches : 100gr
Biscuits roses de Reims : 10
Coulis de framboises

Préparation :

Il faut séparer le blanc des jaunes d'œufs.

Prendre un bol et mélanger les jaunes avec les sucres.

Prendre un fouet, ajouter le mascarpone à la préparation et bien fouetter. Mettre de côté.

Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs en neige et lorsqu'ils sont fermes, les ajouter à l'autre préparation en mélangeant délicatement avec une maryse.

Prendre des ramequins et mettre des biscuits, mettre un peu de coulis, quelques framboises coupées en 4, mettre une couche de la préparation au mascarpone et recommencer la même chose jusqu'à arriver en haut du ramequin (terminer par une couche de crème).

Maman rajoute pour décorer une framboise au-dessus des ramequins et des amandes effilées et ensuite elle les met au réfrigérateur pendant 4 heures.

Des fois, elle nous les sert avec une boule de glace ou elle a mis le reste du coulis de framboise.



Mousse aux fruits rouges de Julia

La recette de de Julia 5 ans d' Orbey

Ingrédients :

4 feuilles de gélatine alimentaire
50 grammes d'eau
300 grammes de fruits rouges (framboises et quelques groseilles)
200 grammes de sucre en poudre
250 grammes de fromage blanc nature ou ricotta
259 grammes de crème liquide 30%de matière grasse et bien froide.
Quelques feuilles de menthe fraîche.

Préparation :

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide quelques minutes.

Mettre 50 g d'eau dans une casserole et faire bouillir. Ajoutez les feuilles de gélatine soigneusement égouttées et mélanger jusqu'à ce que les feuilles de gélatine soient complètement dissoutes.

Peser 50 grammes de fruits rouges et les garder de côté pour la finition. Ajouter les 250 grammes de fruits rouges restants, le sucre le fromage blanc et mélangez. Transvaser dans un grand récipient et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation commence à prendre et qu'elle ait la consistance d'une crème épaisse (environ 30 min).

Fouetter la crème liquide très froide jusqu'à ce que la crème ait la consistance souhaitée, en veillant à ne pas trop la battre.

Incorporer délicatement la crème fouettée à la préparation de fruits rouges à l'aide d'une spatule.

Repartie la mousse entre 6 coups à dessert et réfrigérer pendant 4 heures.

Garnir de fruits rouges et de feuilles de menthe, puis servir frais.



Crème glacée minute aux fruits rouges de Zacharie et Jonas

La recette de Zacharie 5 ans et Jonas 3 ans de
Kaysersberg

Congelez les fruits (Framboise, groseille et/ou cassis).

Au moment du dessert, sortez et mixez 250g de fruits avec
100g de sucre (ou moins selon les goûts) et 20cl de crème
liquide très froide.



Glace minute avec des framboises de Renan

La recette de Renan 3 ans d' Orbey

Ingrédients :

100 gr de sucre en poudre
200 gr de crème fraîche liquide bien froide
500 gr de framboises surgelées

Préparation :

Mettre les framboises encore surgelées dans un robot mixeur.

- Mixer. Ajouter le sucre puis la crème.

-Le fait de mixer à grande vitesse les framboises en ajoutant la crème va faire prendre le tout.

C'est prêt à déguster tout de suite



Crumble aux groseilles de Victoire

La recette de Victoire 6 ans d' Orbey

ÉTAPE 1

Préchauffer le four, thermostat 6 (180°C).

ÉTAPE 2

Dans un saladier, mélanger la farine et 100g de sucre. Couper le beurre en très petits morceaux (penser à le sortir en avance du réfrigérateur pour qu'il soit plus facile à travailler). Avec les doigts, incorporer le beurre au mélange farine-sucre tout en l'émiettant.

ÉTAPE 3

Mélanger les groseilles et le reste du sucre, et les disposer dans un plat allant au four. Répartir dessus le crumble.

ÉTAPE 4

Cuire 35 min. La pâte doit être dorée



Chococourgette de Lily-Rose et Louis

La recette de Lily-Rose 4 ans et Louis 6 ans

Ingrédients :

200g de chocolat noir
40g d'huile de coco
4 œufs
60g de maïzena
60g de sucre non raffiné
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
200g de courgette
120g de framboises

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain marie avec l'huile de coco.

Pendant ce temps préchauffer votre four à 180° et huiler (huile de coco) un moule rond (24/28cm)

Battre 4 œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un beau mélange bien lisse

Ajouter au mélange précédent le chocolat, bien mélanger

Dans le mélange précédent ajouter la maïzena, la levure et la pincée de sel. Bien mélanger

Râper la courgette puis l'incorporer au mélange réalisé. Penser à enlever la peau comme ça no vu ni connu.

Verser le mélange dans le moule et enfourner 30 minutes à 180°

Démouler le gâteau 10 minutes après la sortie du four

Décorer le gâteau avec les framboises fraîches et déguster



Génoise aux framboises de Joshua et Théa

La recette de Joshua 6 ans et Théa du Bonhomme

Pour la Génoise rapide à la vanille 6 personnes

À réaliser avec un robot pâtissier qui permet d'ajouter des ingrédients au fur et mesure sans devoir tout arrêter et ouvrir un couvercle à chaque fois.

125 g de sucre
125 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
4 œufs

Préparez tout ce dont vous aurez besoin avant de vous lancer, beurrez le moule si vous n'avez pas encore opté pour le silicone, pesez les ingrédients... et préchauffez le four à 180°C (th 6).

- *Mélangez la levure à la farine.
- *Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- *Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et battez encore.
- *Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite la farine et la levure en pluie.
- *Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 20 min.
- *Démoulez tiède et attendez que le gâteau soit refroidi pour le trancher dans l'épaisseur et le garnir.

Pour le Sirop de framboise

150 Gr de Framboise fraîche ou congelé
50 Gr de Sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
10 Cl d'eau
un peu de Kirsh (facultatif)

- *Disposer les framboises (nettoyées et entières) avec le sucre dans un poêlon antiadhésif en y ajoutant 10 cl d'eau.



*Couvrir partiellement le poêlon, et laisser cuire à feu doux pendant environ 8 à 10 mn, en remuant régulièrement ; jusqu'à ce que les framboises soient tendres et fondantes.

*Retirer ensuite les framboises cuites du poêlon à l'aide de l'écumoire et les passer ensuite au presse-purée. Réserver.

*Laisser réduire – toujours à feu doux – le jus de cuisson pendant quelques minutes supplémentaires puis le laisser refroidir, hors feu.

Pour la garniture

Crème chantilly mascarpone vanillé

35 g de sucre glace

1 Càc de poudre de vanille

150 g de mascarpone

230 g de crème liquide entière bien froide

*Versez la crème liquide dans un saladier bien froid et battez avec un fouet bien froid également jusqu'à obtenir une chantilly et ajoutez le sucre glace.

*Détendre le mascarpone dans un saladier puis la mélanger la chantilly

*Rajouter la vanille en poudre et mélanger encore un peu

Framboises 300Gr fraîches ou décongelées

Montage du Gâteau

*Après avoir tranché votre génoise dans l'épaisseur, imbibeز l'intérieur avec le sirop de framboise

*Prenez la première moitié et disposez en cercles les framboises puis la chantilly mascarpone en partant de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'au bord

*Recouvrez avec la deuxième moitié

*Recouvrir les bords des génoises avec la chantilly et lisser à l'aide d'une spatule à lissage.

*Décorez le dessus avec le reste de la Chantilly Mascarpone et des framboises.

*Vous pouvez également ajouter des fleurs comestibles ou d'autres fruits rouges pour la décoration.



Muffins aux framboises de Nathan

La recette de Nathan 9 ans Fréland

Ma recette de Muffins aux framboises

180g farine
120g framboises
2 œufs
100 ml de Lait

80g sucre
1 sachet levure
50g huile de
tournesol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble
au batteur ~ 30 sec.

Mettre au four.

four 180°C 20 min.

Nathan Aubry
9 ans

Fréland



Biscuit roulé aux framboises et groseilles de Loïs

La recette de Loïs 7 ans du Bonhomme

Pour le biscuit génoise

125gr farine

125gr sucre

4 œufs

Battre les œufs entiers avec le sucre au robot pour qu'ils doublent de volume, ajouter la farine à la Maryse. Étaler sur une plaque en épaisseur de 2cm et enfourner 5mn (à surveiller) dans le four préchauffer à 180°C.

A la sortie retourner la plaque sur un torchon humide et de suite enrouler le biscuit autour du torchon pour le laisser refroidir

Pour la garniture (possibilité de la faire la veille)

200gr framboises (+pour la déco)

100gr groseilles (+pour la déco)

200gr de sucre

A faire comme une confiture, laisser compoter à feu doux avec le sucre jusqu'à consistante souhaitée

Si on ne veut pas garder les grains on passe au tamis

Dérouler le gâteau et le garnir de cette compotée, rouler à nouveau, décorer de fruits frais et déguster!

Et le cassis on en fait du sirop :

(Le jus est extrait des cassis avec un extracteur, ensuite on pèse et on ajoute 80% du poids de jus en sucre et on fait cuire environ 30min, jusqu'à consistance voulue, en bouteille fermée hermétiquement le sirop se garde à la cave)



Bavarois framboise-chocolat de Inaya

La recette d' Inaya 6 ans de Lapoutroie

Pour le Gâteau au Chocolat :

2 œufs
120 g de beurre
60g de chocolat
150 g de sucre
90g de farine

Faire fondre le beurre avec le chocolat, ajouter le sucre, l'œuf et bien mélanger.
Ajoutez ensuite progressivement la farine puis versez dans le cercle.
Four 200°C - 10 min
Quand le gâteau est refroidi, percer trou avec la fourchette et imbiber un peu avec du jus d'orange ou de liqueur de framboise.

Pour le Bavarois Framboise :

600 g de Framboises
Un peu de jus de citron
7.2 feuilles de gélatine
48cl de crème liquide
240g de sucre

Préparer la gélatine
Mixer les framboises avec le citron et le sucre
Verser ce mélange dans une casserole sur feu doux et y ajouter la gélatine hors du feu.
Laissez refroidir complètement
Monter la crème liquide en chantilly
Lorsque la mixture framboise est bien refroidie, y verser la crème fouettée délicatement.
Verser le tout sur le gâteau au chocolat.

Nappage :

Préparer la gélatine (2 feuilles)
Chauffer 100g de coulis de framboise dans une casserole et y ajouter la gélatine
Laissez un peu refroidir mais pas trop et nappez le bavarois.



Guimauves aux fruits rouges de Laure

La recette de Laure 6 ans d'Orbey

Ingrédients :

135 gr de Purée de fruits rouges (mélange de framboises, cassis et groseille)
50 gr Blanc d'œuf
250 gr Sucre
125 gr Eau
10 gr Gélatine

Préparation :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les réhydrater.
Mixer les groseilles, framboises et cassis. Les passer au chinois pour ôter les pépins.

Faire chauffer le jus et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Mélanger et réserver.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer à 125°C, ajouter le jus de fruits rouges.

En parallèle monter les blancs d'œuf en neige puis verser doucement le sirop tout en continuant de fouetter.

Fouetter l'appareil à vitesse maximum pendant 10 minutes.

Huiler un cadre à pâtisserie ou un moule en silicone en forme de mini-ours (ou autres), verser l'appareil et égaliser la surface.

Placer au frais minimum 2 heures.

Une fois la guimauve prise, découpez-la en cubes (ou démoulez-la) et roulez-les dans un mélange tant pour tant sucre glace/maïzena (féculé)

Variante : Guimauves enrobées de chocolat, faire fondre doucement du chocolat (au lait ou noir selon votre envie) et à l'aide d'un pinceau, badigeonner les moules silicone ours (ou autres formes au choix) avec le chocolat, réserver au frais le temps que le chocolat durcisse légèrement. Remplir les empreintes à l'aide d'une poche à douille jusqu'à 1 mm du bord. Laisser durcir la guimauve 2 heures puis recouvrir de chocolat pour fermer le moule.



Gratin aux framboises et aux amandes d' Adriel

La recette d' Adriel 5 ans Kayzersberg Vignoble

Ingrédients :

60 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de crème liquide entière
1 œuf et un jaune d'œuf
300 g de framboises

Préparation :

Battre au fouet le sucre, la poudre d'amandes, la farine et le beurre, puis incorporer la crème et les œufs en continuant de battre.

Répartir les framboises dans 6 ramequins pour qu'elles tiennent en une seule couche. Les napper de la crème d'amandes et les faire dorer quelques minutes sous le grill du four (pas trop près de la source de chaleur) jusqu'à ce que la crème dore légèrement.

Servir sans attendre et déguster. Le mélange entre l'acidité sucrée des framboises et la douceur des amandes est parfait...



Chaud-froid à la vanille et bisous framboise de Lucien

La recette de Lucien 5 ans Kayzersberg Vignoble

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

Glace vanille, framboises (1 barquette pour la compotée et une poignée pour les bisous) et 2 CS de confiture de framboise, 100g de beurre salé

Préparation :

Préparez les Bisous :

Prenez de belles framboises fermes. A l'aide d'une petite seringue alimentaire (ou d'une poche équipée d'une douille fine), remplissez de confiture à la framboise, réservez au frais.

Préparez la compotée de framboise :

Dans une poêle, faites fondre du beurre salé sans brûler, puis faites revenir rapidement de belles framboises fermes et la confiture. Réservez au chaud.

Dans des coupes de glace, placez de la glace vanille, nappez d'un filet de compotée à la framboise puis recouvrez de quelques Bisous à la framboise. Servez aussitôt.



Confiture de framboises de Matheo

La recette de Matheo 9 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

1kg de framboise du jardin
750gr de sucre cristal
1/2 citron

Préparation :

On commence à passer les framboises dans l'épépineuse sans les laver, ça donnera un coulis de framboise sans pépins.

Mélanger le coulis de framboise avec le sucre et le jus de citron.

On porte à ébullition durant 10min en remuant sans cesse

Puis on remplit les pots (les pots doivent être très chaud)

On laisse refroidir et on peut déguster avec du pain et beurre



Financiers aux framboises d' Éloïse

La recette d' Éloïse 4 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

200g de framboises fraîches
140g de beurre demi sel
60g de farine
4 blancs d'œufs
200g de sucre glace
100g d'amandes en poudre

Préparation :

Préchauffer le four à 240°C.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, les amandes et les blancs d'œufs.
Faire fondre le beurre puis le verser chaud sur la pâte et mélanger.
Rincer les framboises et les mélanger délicatement à la pâte.
Remplir de pâte jusqu'à mi-hauteur des petits moules rectangulaires.
Faire cuire pendant 5 minutes à 240°C, puis 5 minutes à 210°C.
Éteindre le four et laisser encore les financiers 5 minutes avant de les sortir.



Tiramisu aux fruits rouges de Kilyan

La recette de Kilyan 3 ans de Sigolsheim

Ingrédients :

500g de groseille
4 œufs
500g de mascarpone
200g de sucre

Préparation :

Enlever les brindilles vertes des groseilles
Séparer les blancs des jaunes d'œufs
Battre avec le batteur les jaunes avec le sucre et sucre vanille
Ajouter les 500g de mascarpone dans les jaunes et le sucre fouetter avec le batteur
Prendre un plat style à lasagne
Tremper les boudoirs dans le sirop avec l'eau les disposer au fond du plat
-monter les blancs en neige avec une pincé de sel
-incorporé les blancs au mascarpone jaune et sucre avec une spatule
Mettre une première couche de la préparation sur les boudoirs ajouter quelques boules de groseille
Puis remettre des boudoirs trempés dans le sirop
Puis sur les boudoirs de nouveau le reste de la préparation
Et terminer avec le reste de groseille dessus



Crumble aux groseilles de Juliette et Clémence

La recette de Juliette 8 ans et Clémence 5 ans
d' Ammerschwihr

Ingrédients :

200 g de farine
125 g de beurre
180 g de sucre
500 g de groseilles

Préparation :

Préchauffer le four, thermostat 180°C.

Mélanger la farine et 100g de sucre.

Couper le beurre en petits morceaux. Avec les doigts, incorporer le beurre au mélange farine sucre tout en l'émiettant.

Mélanger les groseilles et le reste du sucre, et les disposer dans un plat allant au four.

Répartir dessus le crumble.

Cuire 35 min. La pâte doit être dorée.



Tarte sablée aux framboises de Yohan

La recette de Yohan 4 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

Pour la pâte sablée aux amandes (pour réaliser 3 boules de pâte d'avance, que l'on peut congeler)

300 g de beurre mou

125 g de sucre glace

60 g de sucre

60 g de poudre d'amande

2 œufs

5 g de sel

500 g de farine

Pour la crème pâtissière à la vanille :

4 jaunes d'œufs

30 g de maïzena ou farine

50 g de sucre

1 gousse de vanille

250 ml de lait

300 g de framboises

Préparation :

Mélanger le beurre mou, ajouter progressivement le sucre, le sucre glace, le sel, la poudre d'amandes, les œufs 1 par 1, puis en dernier, la farine, petit à petit.

Travailler la pâte en l'émiettant entre vos doigts, puis former une boule, divisez-la en 3 parts égales, et enveloppez chaque boule dans du film alimentaire. Placez au frigo une nuit, utilisez le lendemain (sortir la pâte 2 heures avant utilisation)

Préparez la crème pâtissière à la vanille :

Faire chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le sucre, les graines de la gousse de vanille. Ajouter la maïzena.

Incorporer le lait chaud en fouettant. Remettre sur le feu doux et ne pas cesser de battre jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Faire cuire la pâte à tarte à blanc pendant 25 minutes à 160°C. laisser refroidir, garnir avec la crème et disposez les framboises dessus (ou fraises etc....)



Tartelettes aux framboises de Gabriel

La recette de Gabriel 7 ans de Kientzheim

Ingrédients :

250g de fromage blanc
75g de sucre
1 pâte feuilletée
150g de framboise
1 œuf

Préparation :

ÉTAPE 1

Verser le tout dans un même plat sauf les framboises, puis mélanger doucement.

ÉTAPE 2

Beurrer les moules à tartelettes, puis avec un emporte-pièce découper la pâte. Déposer le mélange sur la pâte feuilletée.

Y rajouter les Framboises.

ÉTAPE 3

Déguster



Tiramisu aux framboises d'Eliot

La recette d'Eliot 10 ans de Kientzheim

Ingrédients :

250 g de mascarpone
4 jaunes d'œufs bien frais
1 sachet de sucre vanillé
80 g de sucre
Des biscuits cuillères
Un sirop léger de framboises
200g de framboises fraîches

Préparation :

Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs.

Dans des petits pots individuels en verre, disposer une couche de biscuits imbibés de sirop, une couche de crème et une couche de framboises. Alternier les couches de manière à faire une jolie verrine et finir par des framboises.

Bonne dégustation !



Gâteau facile et rapide à la framboise et au mascarpone d' Alessia

La recette d' Alessia 5 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

1 yaourt à la pêche
2 pots de farine (le pot du yaourt sert d'unité de mesure)
1 pot d'amande en poudre
1 1/2 pot de sucre
3/4 pot d'huile végétale
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs

Garniture :

250 g de mascarpone
2 sachets de sucre vanillé
250 g de chantilly
2 c. à soupe de coulis de chocolat
300 g de framboises ici surgelés.

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °.

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le yaourt, la farine, la levure, l'huile, la poudre d'amande.

Versez la pâte dans un moule recouvert d'une feuille de cuisson.

Enfournez 25 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Dans un récipient, mettez le mascarpone, les 2 sachets de sucre vanillé et la chantilly.

Coupez le gâteau en 2, dans le sens de la longueur.

Garnissez avec le mélange mascarpone/chantilly la base du gâteau.

Déposez des framboises.

Nappez de coulis au chocolat.

Posez le gâteau dessus.

Décorez.

Réservez au frais



Gâteau aux groseilles façon crumble de Nathan

La recette de Nathan 5 ans Sigolsheim

Mettre 250gr de farine, $\frac{3}{4}$ sachet de levure chimique, 125gr de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de rhum ambré, 2 œufs entiers, 80gr de beurre coupé en morceaux dans le un bol. Mélanger.

Transvaser cette pâte dans un moule à charnière chemisé avec du papier cuisson.

Etaler la pâte dans le moule avec les mains farinées et remonter les bords sur environ 3cm.

Mettre 450gr de groseilles et les répartir sur la pâte.

Mettre 150gr de farine, 70gr de sucre en poudre, 80gr de beurre coupé en morceaux et 25gr de lait demi-écrémé dans un bol. Mélanger.

Emietter et répartir la préparation sur les groseilles.

Mettre dans le four pendant 40min à 180°C.

Surveiller la cuisson dont la durée peut varier selon le four.

Laisser refroidir le gâteau, démouler et servir froid.



Soupe fraîche aux fruits rouges de Joseph et Alexandre

La recette de Joseph 7 ans et Alexandre 4 ans de
Kaysersberg

Ingrédients :

De l'eau
Du sucre
Des fruits rouges
De la menthe ou du basilic selon vos goûts.

Préparation :

Faire un sirop : du sucre dans de l'eau, à laisser réduire dans une casserole
Prendre des groseilles, framboises, cassis, fraises éventuellement,
de préférence bio.
Une fois le sirop refroidi, mélanger aux fruits.
Ajouter de la menthe ou du basilic,
Mettre au frais !

Dégustez !



Verrines à la framboise façon bavarois d' Emma

La recette d' Emma 7 ans de Lapoutroie

Ingrédients :

Pour la mousse :

7cl Lait, 50g Sucre, 1 Feuille de gélatine

300g Framboises(surgelé), 15cl Crème entière liquide

Pour le sirop de framboise :

100g Framboises - 40g Sucre

Pour la Chantilly :

10cl Crème entière liquide - 1cuil. à soupe Sucre glace

Préparation :

Préparer la mousse de framboises : placer la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide environ 10 minutes. Porter le lait et le sucre à ébullition, hors du feu ajouter la feuille de gélatine essorée et bien mélanger. Réserver.

Conserver six framboises pour la décoration, réduire en purée le reste des framboises puis passer au tamis afin de retirer les pépins.

Monter la crème en Chantilly ferme.

Ajouter le mélange lait/sucre tiédi à la purée de framboises et bien mélanger.

Incorporer ensuite la Chantilly délicatement et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Verser la mousse de framboises dans des verrines à l'aide d'une poche à douille.

Filmer et réserver au réfrigérateur 6 heures minimum.

Préparer le coulis de framboises : faire chauffer à feu vif, les framboises et le sucre jusqu'à dissolution des framboises. Passer la préparation au tamis afin de retirer les pépins. (Si le coulis est trop liquide, ajouter 1/2 cuillère à café de fécule et porter à ébullition pour épaissir un peu).

Verser le coulis sur la mousse de framboise une fois prise.

Préparer la Chantilly : à l'aide d'un robot, fouetter la crème à vitesse moyenne, quand elle commence à se raffermir augmenter la vitesse à fond, incorporer le sucre à la fin lorsque la Chantilly est montée (pour être sûr de ne pas la rater : placer le récipient, le crème ainsi que les fouets au réfrigérateur 15 minutes avant de préparer la Chantilly).

Avant de servir dresser la Chantilly, à l'aide d'une poche à douille, par-dessus le coulis de framboises, terminer par une framboise sur la Chantilly.



La gelée groseille maison de Constance, Aubane, Jonas et Victoire

La recette de Constance 7ans, Aubane 5ans, Jonas 4
ans et Victoire 1an

Ingrédients :

1kg de groseilles et 750g de sucre cristal

Préparation :

Nous faisons cuire les groseilles dans une casserole avec un petit fond d'eau (environ 1/2 tasse) et nous les sortons du feu lorsqu'elles ont éclaté.

On place un torchon propre au-dessus d'un saladier et on verse les groseilles dessus puis on tord le chiffon comme faisait mémé pour en sortir autant de jus que possible.

On pèse le jus et on verse dedans le sucre (750g de sucre pour 1kg de jus). On porte à ébullition le tout en mélangeant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus et on verse dans des pots stérilisés. On ferme bien les pots et on les retourne jusqu'à ce que ça refroidisse.



Tiramisu à ma façon de la crèche Boucle d' or de Kayzersberg

Ingrédients :

Fromage blanc
Sucre
Fruits rouges (framboises, groseilles, fraises)
Boudoirs
Jus d'orange

Préparation :

Dans un verre mettre les boudoirs cassés en morceaux, les mouiller avec un peu de jus d'orange.
Mélanger le fromage blanc avec un peu de sucre, en mettre un peu sur les boudoirs, couvrir de framboises (ou groseilles ou fraises ou les trois)
Refaire une couche et mettre au frigo.



Cabillaud aux petits pois et framboise de Naomie

La recette de Naomie 8 ans


10 minutes
Préparation


8 minutes
Cuisson


386kcal
Par portion

Ingrédients Pour 3 personnes



600 g
Petits pois
(surgelés)



3 p.
Cabillaud (frais)



9 càs
Fromage blanc



1 p.
Oignon jaune



75 g
Framboise



facultatif

1/3 bou.
Ciboulette



Étape 1

Épluchez puis coupez l'oignon en tranches.

Étape 2

Faites chauffer une sauteuse ou une casserole et ajoutez un morceau de beurre. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant 3 minutes en remuant.



Étape 3

Ajoutez les petits pois, assaisonnez selon vos goûts. Versez de l'eau jusqu'à hauteur. Couvrez et laissez cuire 5 minutes.



Étape 4

En parallèle, dans une poêle, faites cuire le cabillaud avec une noix de beurre 2 minutes sur chaque face. Salez et poivrez. (Si vous utilisez des pavés de cabillaud surgelés, faites-les décongeler au préalable).



Étape 5

Déposez les petits pois cuits dans un récipient haut puis mixez le tout en ajoutant 1 cuillère à soupe de fromage blanc par portion. Salez et poivrez. Vous devez obtenir une texture lisse.



Étape 6

Dressez la purée de petits pois dans le fond d'une assiette, déposez le cabillaud et ajoutez les framboises fraîches.



Étape 7

Si vous en avez, ajoutez de la ciboulette hachée, salez, poivrez, c'est prêt !



Tiramisu Framboises de de Maelya

La recette de de Maelya de Lapoutroie

Tiramisu framboises:

3 œufs
250 gr mascarpone
70 gr sucre
1 sachet sucre vanillé
Biscuits cuillère
Lait

- Séparer le blanc des jaunes.
- Mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé et le mascarpone.
- Monter les blancs en neige.
- Mélanger délicatement au mélange précédent.
- Tremper les biscuits dans le lait.
- Ecraser les framboises.
- Dans un plat, alterner couche de biscuit, framboises et la crème mascarpone.
- Terminer par une couche de crème.

Le petit + : saupoudrer d'amandes effilées



Tiramisu à la Framboise de mamie de Lola

La recette de Lola 5 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de framboises surgelées
250 g de mascarpone
300 g de fromage blanc
25 cl de crème fraîche
100 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
une vingtaine de boudoirs

TRES Bon

*Cuire les framboises avec 2 cuillères à soupe de sucre 2 à 3 minutes.
Imbiber les boudoirs du jus de cuisson et les disposer au fond d'un plat.
Répartir les framboises sur ces boudoirs.*

Mélanger au fouet la mascarpone et le fromage blanc ainsi que le sucre et le sucre vanillé.

Incorporer délicatement la crème préalablement montée en chantilly.

Etaler cette préparation sur les framboises, afin que tout soit recouvert.

Placer au frais au moins 3 heures.

Bon appétit !



Tarte aux framboises et pignons de pin de Sarah

La recette de Sarah 10 ans de Kientzheim

Ingrédients :

1 pâte brisée ou feuilletée
2 c à s de raisins trempés dans du rhum
200 gr de beurre
180 gr de poudre d'amandes
180 gr de sucre semoule
6 œufs
Framboises
Pignons de pin

Préparation :

Dans un saladier fouetter les œufs et le sucre et faire blanchir. Incorporer le beurre mou, la poudre d'amande et mélanger le tout.
Verser la préparation sur le fond de tarte, puis ajouter les framboises, les raisins et les pignons de pin.
Cuire à 220° environ 30 à 40 minutes.



Gâteau aux framboises de Nathan

La recette de Nathan 9 ans de Lapoutroie

Ingrédients :

150 g de farine
175g de sucre
2 œufs
1 zeste de citron
100g de framboise fraîche
50g de beurre fondu
Sucre glace pour décorer

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C
Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et le zeste de citron.
Beurrer et fariner votre moule (un moule a manqué de 20cm), puis y verser la pâte. Ensuite repartir les framboises.
Verser le beurre fondu par dessous
Enfourner au milieu du four pour 20/25 minutes.
Laisser le gâteau refroidir, puis saupoudrer de sucre glace pour servir.



Tarte aux groseilles d'Alice

La recette d' Alice 6 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

1 rouleau de pâte brisée
180 g de sucre
4 œufs
40 cl de crème fraîche liquide
1 bol de groseilles

Préparation :

Disposer la pâte dans un moule à tarte, et la piquer avec une fourchette.

La faire cuire 5 minutes au four à 180 degrés.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol le sucre, la crème et les œufs.

Vider le bol de groseilles sur la pâte et les étaler.

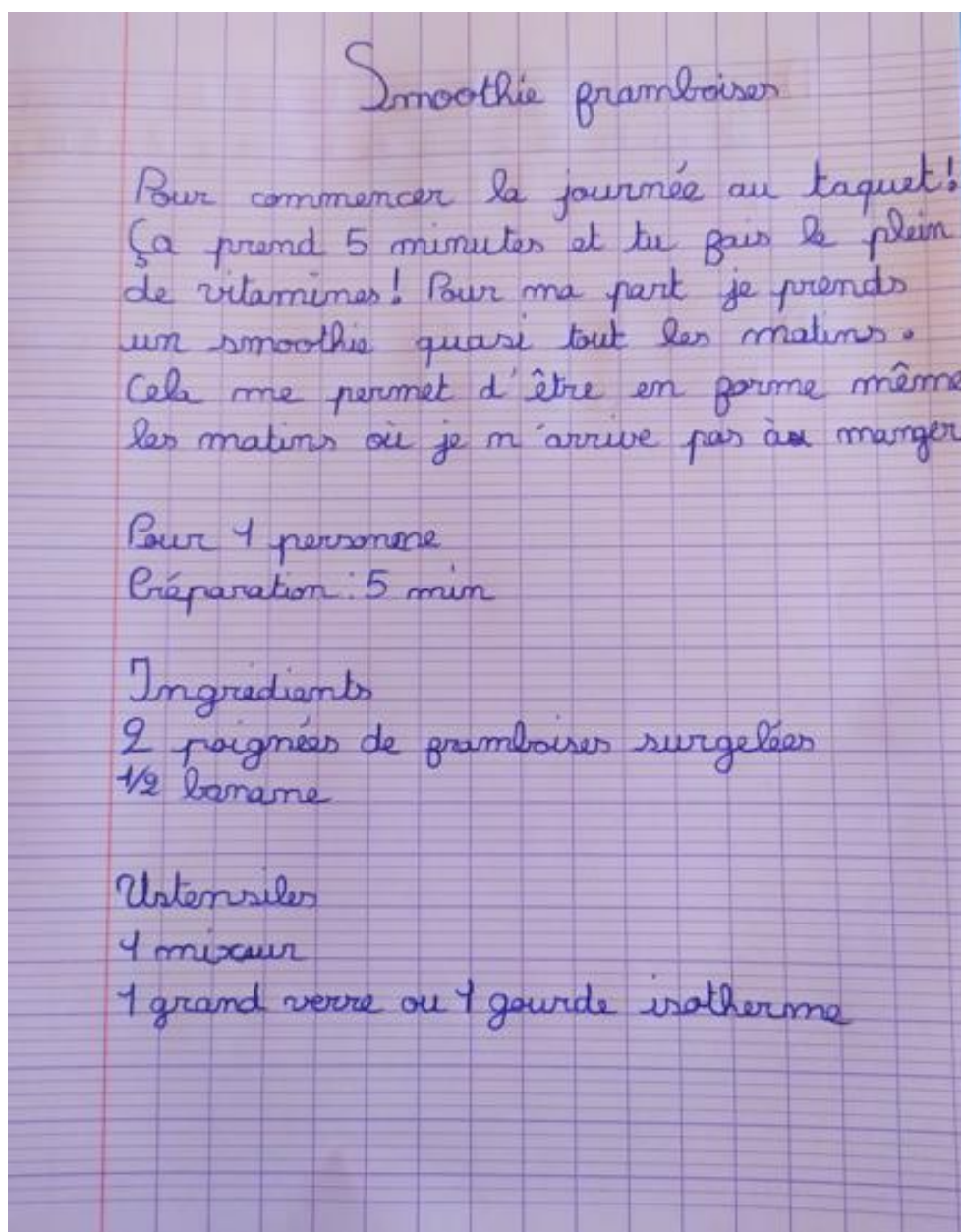
Ajouter le mélange de sucre, crème et œufs.

Faire cuire 30 minutes à 180 degrés.



Le smoothie d' Anaée

La recette d' Anaée 8 ans de Lapoutroie



Sorbet à la framboise d' Aya

La recette d' Aya 2 ans de Labaroche

Ingrédients :

500 g de framboises
190 g de sucre
Jus d'1/2 citron frais

Préparation :

1. Passer les framboises à la moulinette pour extraire tout le jus.
2. Mélanger le jus et le sucre. Ajouter le jus de citron.
3. Verser dans un bac à glace et mettre au congélateur pendant 2 h.



Verrine Tiramisu Framboise Spéculoos de Théa

La recette de Théa 6 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

3 œufs
100gr sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
250gr de Mascarpone
Biscuits Spéculoos
500gr de framboise

Préparation :

- Faire compoter dans une casserole à feu doux les framboises avec un peu de sucre, puis laisser refroidir avant dressage.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Blanchir les jaunes d'œufs puis rajouter le sucre roux et le sucre vanillé. Puis rajouter le mascarpone.
- Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange.

Montage de la verrine :

- Briser 2 ou 3 biscuits Spéculoos dans le fond de chaque verrine.
- Rajouter 2 à 3 cuillères de compotée de framboise.
- Mettre par-dessus le mélange crème mascarpone.
- Décorer le dessus des verrines avec de la brisure de spéculoos et une framboise.
- Laisser prendre au réfrigérateur au moins 12h.



Tiramisu aux framboises et spéculoos d' Athénaïs

La recette d' Athénaïs 4 ans d' Orbey

Pour 8 verrines. Préparation : 30 min. Repos : 4h.

Ingrédients :

500 g de framboises fraîches ou surgelées
120 g + 20 g de sucre
250 g de mascarpone
300 g de fromage blanc
15 g de sucre vanille
25 cL de crème fraîche (liquide) riche en matières grasses
40 spéculoos

1. Réserver quelques framboises entières pour la décoration.
Écraser le reste dans un bol avec 20 g de sucre.
2. Mélanger le mascarpone, le fromage blanc, les 120 g de sucre, et le sucre vanille.
3. Battre la crème fraîche en chantilly et la rajouter délicatement au reste de la

Préparation :

4. Mixer 32 spéculoos (4 spéculoos par verrine), et en garder 8 (pour la décoration).
5. Tapisser les verrines de 2 spéculoos mixés.
6. Recouvrir d'une couche de framboises écrasées.
7. Étaler par-dessus une couche de la préparation au mascarpone.
8. Saupoudrer à nouveau 2 spéculoos mixés.
9. Recouvrir d'une couche de framboises, puis terminer par une couche de mascarpone.
10. Pour la décoration, mettre 2-3 framboises et un biscuit spéculoos avec un peu de cacao tamisé sur le dessus.
11. Placer les verres au frais au moins 4h.



Recette de glace maison au fruits rouges du péricolaire de Kayzersberg

Recette du péricolaire de Kayzersberg

Pour 8 boules de glace il vous faudra :

- 500 grammes de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles etc...)
- 1 pot de mascarpone
- 40 grammes de sucre glace (ou plus pour les plus gourmands)
- 8 framboises
- 4 bouts de menthe fraîche

Préparation :

1. Mixer le mascarpone, le sucre et les fruits rouges pendant 10 secondes à vitesse maximum (robot) ou 30 secondes avec un mixeur plongeant
2. Votre glace est déjà prête. Il vous suffit de rajouter de belles framboises et un petit bouquet de menthe. Pour les plus gourmands, vous pouvez mettre un peu de chantilly.



Mini-roulés à la framboise de Romane et Bastien

La recette de Romane 8 ans et Bastien 3 ans de
Sigolsheim

Ingrédients :

- 2 œufs frais
- 75 g de farine
- 70g de sucre en poudre
- 60g de compote de framboises

Préparation :

Avec l'aide de tes parents préchauffer le four à 190 degrés.
Fouetter les œufs et le sucre le mélange doit blanchir.
Ajouter la farine en mélangeant délicatement.
Verser la pâte et l'étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Enfourner 10 minutes et voici une génoise succulente !
La démouler sur un torchon propre et humide.
Faire une compote de framboise maison avec 50g de framboises (du jardin !) et 10 g de sucre :
Mélanger les framboises et le sucre.
Faire bouillir le mélange et enlever l'écume.
Éteindre le feu et laisser refroidir.
Une fois la préparation refroidie.
Etaler la compote sur la génoise.
Rouler la génoise afin d'obtenir un grand rouleau.
Découper celui-ci en petits rouleaux.

Et voilà, il ne reste plus qu'à se régaler !!!



Smoothie à la framboise de Romane

La recette de Romane 5 ans de Sigolsheim

Ingrédients :

400g de fruits frais (Mangue, framboises)
250g de jus de pommes
50g de glaçons
20g de jus de citrons
1 c.à soupe de sucre en poudre

Préparation :

Mettre les fruits frais, le jus de pomme, les glaçons, le jus de citron et le sucre dans le bol, mixer 5 sec/vitesse 5, puis mélanger 1 min/vitesse 10.

Servir immédiatement.



Verrines de fruits rouges d' Elisa

La recette d' Elisa 7 and de Lapoutroie

4 personnes

Ingrédients :

Pour le coulis

- 100g de framboises
- 10g de sucre
- 40g de groseilles

Pour la crème

- 250g de fruits rouge (fraises, framboises, cassis...)
- 60 g de sucre
- 400g de crème

Préparation :

- 1/ mixer les fruits et le sucre
 - 2/ filtrer dans une passoire
 - 3/ajouter 100g de crème liquide et mélanger
 - 4/monter les 300g de crème restant en chantilly
 - 5/ incorporer doucement avec une spatule
 - 6/ remplir des petits pots ou verre et les mettre au frigidaire
 - 7/ écraser les framboises, les groseilles et le sucre avec le dos d'une louche au-dessus d'une passoire.
 - 8/ mélanger et verser sur la crème.
 - 9/ ajouter quelques fruits pour décorer.
- Déguster avec un petit gâteau !



Clafoutis aux framboises de Mano

La recette de Mano 5 ans de Fréland

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) de farine
180 ml (3/4 de tasse) de sucre
1 pincée de sel
6 œufs battus
250 ml (1 tasse) de lait
500 ml (2 tasses) de framboises

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °C.
Dans un grand récipient, mélanger la farine avec le sucre et le sel.
Incorporer progressivement les œufs et la moitié du lait en fouettant doucement, afin d'obtenir un mélange lisse.
Incorporer le reste du lait. Ajouter les framboises et remuer délicatement.
Beurrer un moule à tarte de 25 cm et y verser la préparation.
Cuire au four de 35 à 40 minutes. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre à glacer, si désiré.



Glace à la framboise de Maxence

La recette de Maxence 4 ans de Katzenthal

Ingrédients :

60 g de sucre (ou moins en fonction des goûts – même possible de ne pas en ajouter)
500 g de framboises préalablement congelées (en une seule couche)
120 g de crème fraîche

Préparation :

1/ Mettre le sucre dans le et pulvériser 10 sec / vitesse 10
2/ Ajouter les fruits congelés et pulvériser 15 sec / vitesse 8.
3/ Ajouter la crème fraîche et mélanger 40 sec / vitesse 5 en vous aidant de la spatule.
Servir immédiatement
Ou transvaser la préparation dans un bac à glace et placer au congélateur au moins 15 mn avant de servir.



Gâteaux aux myrtilles suédoises de Kolya

La recette de Kolya 7 ans Kayzersberg

Ingrédients :

2 œufs
85 g de sucre
150 g de farine
1 petite cuillère de poudre à lever
2 petites cuillères de sucre vanille
40g de sésame
125g de beurre fondu
265 g de myrtilles
40g de sucre

Préparation :

Bien mélanger les œufs et le sucre
Rajouter la farine, la poudre à lever, le sucre vanille et le sésame. Incorporer le beurre fondu en dernier.
Graisser un moule à manqué et mettre de la chapelure, rajouter la pâte.
Mélanger les myrtilles et le sucre et mettre sur la pâte.

Faire cuire 55min à 175°

Laisser refroidir et garnir de sucre de glace. Servir de la glace ou de la chantilly avec.



Gâteau aux groseilles de mamie de Lucas

La recette de Lucas 8 ans d' Orbey

Ingrédients :

200g de sucre
200g de farine
1/2 sachet de levure chimique
7 cuillères à soupe d'eau chaude
Sucre glace
4 œufs
150g de groseilles

Préparation :

- 1) séparer les jaunes des blancs et les monter en neige a
- 2) mélanger les jaunes avec le sucre et l'eau chaude
- 3) mettre la farine la levure chimique au mélange et après ajouter les blancs
- 4) mettre du beurre dans un plat carré et mettre la pâte
- 5) mettre du sucre glace sur les groseilles si non elle tombe en dessous et en mettre sur la pâte
- 6) cuir 40 minutes à 160°



Charlotte aux framboises de Pacôme

La recette Pacôme 8 ans d'Orbey

Ingrédients :

600g de framboises
50g de sucre en glace
1/2l de crème pâtissière
100g d'amandes en poudre
2 paquets de boudoirs
3 feuilles de gélatine

Préparation :

Préparer la crème pâtissière et y rajouter les 3 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau
Écraser les framboises
Une fois la crème pâtissière refroidie y rajouter le sucre glace, les amandes en poudre et les framboises
Tremper les biscuits boudoirs dans un sirop (eau + sucre voir un peu d'alcool, suivant vos goûts) et monter la Charlotte
Vous pouvez également les disposer comme un tiramisu



Tarte aux fruits rouge de Lilas

La recette de Lilas 10 ans de Sigolsheim

ingrédients

framboises, cassis, groseilles, 125g de poudre d'amandes,
fromage blanc, une pâte brisée, de la gelée de groseille.

Recette

- ① Étaler la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé et pincer les bords de la pâte au doigt.
- ②
- ③ Faire cuire à blanc le fond de pâte brisée ou sablée :
enfourner à 180°C (thermostat 6) jusqu'à ce que la pâte
dore légèrement.
- ④ Une fois refroidi, répartir les 125g de poudre d'amande
sur le fond de tarte.
- ⑤ Étaler une bonne couche (environ 2 cm d'épaisseur)
de fromage blanc non sucré.
- ⑥ Disposer les framboises, le cassis et les groseilles.
- ⑦ Faire fondre la gelée de groseille dans une petite casserole et
verser généreusement sur la tarte.



Pavlova Framboise, touche de litchi et citron vert de Juliette

La recette de Juliette 5 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

Meringue française :

- 4 blanc d'œufs
- 100g de sucre semoule
- 100g de sucre glace
- 1 citron vert
- 1 pincée de sel

Crème

- 175g de crème fraîche
- 70g de Philadelphia
- 25g de Soho litchi (facultatif)

Confit framboise

- 200g de framboise
- 30g de cassonade
- 2g de pectine

Finition

- 500g de framboise
- 150g de litchi
- zeste citron vert

Préparation

Meringue française

Préchauffer le four 150°C (th.5)

Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel puis rajouter le sucre semoule.

Ajoutez à la maryse le sucre glace tamisé le zeste et jus du citron vert. Versez la préparation dans un moule et cuire 25 min.

laissez refroidir puis démoulez.

Crème

Au batteur, montez la crème avec le Soho et Philadelphia jusqu'à obtenir une texture ferme et placez dans une poche à douille.

Confit framboise

faire bouillir les framboises avec la cassonade et la pectine. A ébullition faite cuire une minute puis laissez refroidir. Mixez et mettre en poche à douille.

Finition

Dressez le confit de framboise sur la meringue, puis pochez la crème par-dessus.

Disposer les framboises et litchis puis le zeste de citron vert.



Muffins aux cassis et crumble de Lyam

La recette de Lyam 6 ans de Sigolsheim

Ingrédients :

- 420g de farine
- 230g de sucre
- 90g de beurre pommade
- 3 œufs
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- ½ càc de sel
- 230 ml de lait
- 250g de cassis, myrtilles ou framboise

Pour le crumble :

- 80g de farine
- 60g de sucre roux
- 60g de beurre

Préparation :

1. Mélanger la levure, la farine et le sel.
2. Dans un autre saladier, mélanger le beurre et le sucre.
3. Ajouter 1 œuf + 2 jaunes dans le mélange beurre/sucre. Ajouter ensuite le lait et l'extrait de vanille.
4. Ajouter le mélange farine/levure/sel au second mélange.
5. Ajouter les fruits que vous aurez choisis.

Pour le crumble

Mélanger la farine, le sucre roux et le beurre du bout des doigts pour en faire un crumble.

Verser la pâte dans vos moules à muffins au $\frac{3}{4}$ et saupoudrez généreusement de crumble.

Enfournez environ 25 min à 180°C.



Clafoutis aux framboises et cassis de Valentin

La recette de Valentin 9 ans de Lapoutroie

Ingrédients

100gr de sucre
80gr de farine
20cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
De la poudre d'amandes
2 œufs + 1 jaune
20cl de crème liquide
300gr de framboise
120gr de cassis
Du sucre roux
Des feuilles de menthe

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 degrés
2. Cassez les œufs et le jaune dans un saladier.
3. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé puis mélangez.
4. Ajoutez la farine, le lait et la crème liquide et mélangez.
5. Laissez reposer quelques minutes et pendant ce temps préparez un plat à gratin tapissé de poudre d'amandes.
6. Répartissez les fruits uniformément dans le plat.
7. Versez la préparation délicatement sur les fruits.
8. Saupoudrez de sucre roux pour apporter du croquant.
9. Enfournez pendant 30 à 35 minutes.
10. Servir accompagné de feuilles de menthes et régalez-vous.



Confiture vanillée de cassis et pommes rapées de Léonie

La recette de Léonie 3 ans de Labaroche

Ingrédients :

- 1 kg de cassis égrappé (3/4 feuilles)
- 2 pommes (Golden, Boskoop ou Canada) préalablement pelées, épépinées et râpées (façon salade de carottes) juste avant l'étape 3 de la préparation
- 1 gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
- 500g de sucre
- 1 verre d'eau
- Quelques gouttes de citron.

Préparation :

1. Laver le cassis égrappé. Le mettre dans une marmite haute, recouvrir avec l'eau du verre à hauteur et faire bouillir pour éclater les grains.
2. Réserver l'équivalent d'une poignée de cassis, retirer les feuilles puis passer le cassis à la moulinette ou au tamis pour ne garder que la pulpe et le jus.
3. Ajouter le sucre, l'intérieur gratté de la vanille (on peut aussi laisser les gousses à la préparation), la poignée de cassis réservée, puis les pommes râpées. Mélanger la préparation et, idéalement, laisser macérer toute une nuit (cette étape peut être zappée).
4. Le lendemain, ajouter quelques gouttes de citron, porter à ébullition puis baisser le feu et continuer à petit feu, plus ou moins 15 mn, en vérifiant au bout de ce temps la consistance de la confiture. Celle-ci doit figer lorsqu'on laisse tomber une goutte sur le bord d'une petite assiette froide.
5. Lorsque la confiture est cuite, la mettre en pots préalablement bien lavés et encore chauds.

Pour l'ébouillantage, j'anticipe toujours en utilisant les pots mis au lave-vaisselle, programme 30mn, que je sors directement avant d'y verser la confiture bouillante jusqu'à presque ras bord. Fermer les pots, les retourner et laisser refroidir sur une surface plane recouverte d'un torchon.



Tiramisu à la framboise d' Ana

La recette d' Ana 7 ans du Bonhomme

Ingrédients :

- 250 gr de mascarpone
- 100gr de sucre roux
- 30 gr de sucre semoule (pour les framboises)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- ~ 24 biscuits cuillères
- 500 gr de framboises

Préparation :

Dans le fond d'un plat (ou 6 verrines) , disposer les biscuits cuillères.

Dans un saladier, écraser à la fourchette, les framboises avec les 30 gr de sucre semoule puis les répartir sur les biscuits. Mettre le tout au frigo. Pensez à garder des framboises pour la déco.

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Battre les jaunes avec le sucre roux et vanillé et une fois bien mélangé ajouter le mascarpone bien battre à nouveau pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Monter ensuite les blancs en neige bien fermes et les incorporer au mélange précédent délicatement.

Verser la préparation sur les biscuits et framboises (les biscuits seront imbibés du jus des framboises)

Mettre au réfrigérateur minimum 24 heures.

Décorer avant de servir avec des framboises et quelques miettes de spéculos , feuilles de menthe et pourquoi pas des groseilles... à faire selon vos envies.



Confiture aux fruits rouges de Lily

La recette de Lily 4 ans de Fréland

Ingrédients :

Framboises, groseilles et cassis et sucre

Préparation :

- trier et nettoyer les fruits rouges
- mettre les fruits dans la bassine à confiture
- porter doucement le tout à ébullition
- lorsque la préparation se met à bouillir, faire cuire 10 minutes.
- mixer les fruits et les passer dans une passoire à coulis pour retirer les graines des fruits.
- peser le coulis et ajouter le même poids de sucre cristallisé
- bien mélanger les fruits et le sucre
- remettre le tout sur le feu
- remuer souvent avec une cuillère en bois pour qu'elle n'attache pas au fond de la casserole
- dès que la confiture commence à bouillir baisser le feu sans cesser de remuer, elle doit cuire à petits bouillons pendant 30 minutes
- vérifier la cuisson : la confiture doit napper la cuillère en bois et couler doucement
- procéder sans attendre à la mise en pots, les couvrir avec des feuilles couvre-confitures
- laisser refroidir les pots avant de les ranger dans le confiturier.



Tarte aux framboises de Guillaume

La recette de Guillaume 8 ans de Lapoutroie

Préparer des petits moules à tarte.

Pour la pâte il te faut de la pâte de dattes, des noix, amandes et ou noisettes.
Mixer grossièrement les fruits secs et les mélanger à la pâte de dattes. Répartir ce mélange dans les moules et étaler à la main.

Garniture : faire fondre du chocolat noir et verser une fine couche sur chaque pâte.
Puis disposer de belles framboises.



Cake aux groseilles d' Anthony

La recette d' Anthony 9 ans de Lapoutroie



Cake aux groseilles

Ingredients / pour 6 personnes

- 150g de sucre
- 150g de beurre ramolli
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 175g de farine
- 1,2 sachet de levure chimique
- 80g de poudre d'amande
- 200g de groseilles

- ① Battez le beurre ramolli et le sucre, ajoutez les œufs
- ② Incorporez la farine, la levure, le sucre vanillé la poudre d'amande.
- ③ Ajoutez les groseilles.
- ④ Mettre au four à 180°C pendant 45 min.

ANTONY Manon
classe de CM₁ 9ans
j'habite au 11 rue de l'église
63650 LAPOUTROIE


Tarte à la framboise d' Evan

La recette d' Evan 10 ans de Sigolsheim

Ingrédients :

1 rouleau de pâtes brisée
750 g de framboises
Garniture Feuille de menthe
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
3 c. à s. de sucre en poudre ou sucre semoule
20 cl de crème fraîche.

Préparation :

Foncez le moule avec la pâte brisée. Travaillez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la crème fraîche. Versez cette préparation sur la pâte crue.
Faites cuire à four modéré à 180°C.
Vérifier la cuisson de la pâte avant de retirer du four.
Pendant la cuisson, lavez les framboises, séchez-les et équeutez-les.
Lorsque la tarte est presque froide, versez les framboises sur la pâte en les serrant bien.
Laissez reposer une heure pour que les framboises parfument la crème.
Au moment de servir, posez les quelques feuilles de menthe sur la tarte.



Cake aux framboises de Baptiste

La recette de Baptiste 4 ans d' Orbey

Ingrédients :

4 gros œufs
100 g de sucre de canne roux non raffiné
180 g de farine
2 cuillères à café de poudre levante
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 g de framboises
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6-7).
Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
Ajoutez la farine et la levure tamisées puis l'huile.
Incorporez ensuite les framboises. Mélangez bien.
Versez la préparation dans un moule à cake légèrement huilé.
Enfournez environ 50 min.



Clafoutis aux fruits rouges de Nicolas

La recette de Nicolas 5 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

200 grammes de cassis
200 grammes de groseilles égrappés
300 grammes de framboises
5 cuillères à soupe de farine (100g)
5 cuillères à soupe de sucre roux
2 œufs + 2 jaunes
25 cl de lait
60 g de beurre
1 pincée de sel
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Laver et équeuter les fruits, allumer le four thermostat 6/7 (180/200degrés)

Battre les œufs en omelette, ajouter la pincée de sel ainsi que le sucre.

Bien mélanger au fouet.

Ajouter l'extrait de vanille, mettre la farine, mélanger.

Faire fondre le beurre et rajouter le lait. Bien mélanger pour obtenir un mélange épais et onctueux, rajouter les fruits.

Beurrer un moule à tarte, y ajouter la préparation avec quelques petits bouts de beurre sur le dessus.

Enfourner 45 mn (jusqu'à ce que le dessus commence à dorer.

Dès la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé, Servir tiède.



Le crumble de fruits rouges de Lucien

La recette de Lucien 10 ans de Kientzheim

Ingrédients :

120g farine
30g poudre d'amandes
50g sucre blanc
50g sucre roux
15g cacao en poudre
125g de beurre
450g de fruits rouge (groseille, framboise et cassis par exemple).

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre blanc, le sucre roux et la poudre d'amandes.
Couper le beurre mou en petits cubes et les ajouter au mélange.
Malaxer la pâte entre les doigts pour incorporer le beurre (le mélange doit être un peu sableux).
Ajouter le cacao en poudre et bien mélanger.
Beurrer un plat à four et verser les fruits rouges en les répartissant bien.
Verser la pâte à crumble par-dessus les fruits.
Mettre au four à 180° pendant 35mn.
Servir un peu tiède, avec une boule de glace à la vanille !



Gratin aux fruits rouges de Myla

La recette de Myla 7 ans de Lapoutroie

Ingrédients :

300g de fruits rouges
120g sucre roux
4jaunes d'œufs
60g de mascarpone

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Laver les fruits rouges, les équeuter si besoin, et découper les plus gros en morceaux.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le mascarpone, ajouter 80 g de sucre.

Répartir les fruits rouges dans les coupelles, recouvrir de la préparation au mascarpone, saupoudrer les coupelles avec le sucre restant.

Enfourner pour 10 à 15 minutes et servir aussitôt.



Clafoutis aux fruits rouges de Victoire

La recette de Victoire 3 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

800g de fruits rouges (framboises, mûres, ...)
100g de farine
90g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
1/4l de lait
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°
Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter la pincée de sel.
Ajouter le lait.
Beurrer le plat
Verser les fruits, puis la pâte
Faire cuire 45 minutes



Crumble aux fruits rouges d' Arthur

La recette d' Arthur 10 and d' Orbey

Ingrédients :

400 g de framboises
200 g de groseilles (ou groseilles à maquereaux)
200 g de cassis
140 g de farine
130 g de poudre de noisettes
140 g de beurre demi-sel + 1 noix de beurre pour le moule
140 g de cassonade

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans une jatte, mélangez la farine, la poudre de noisettes et la cassonade.

Ajoutez le beurre à température ambiante coupé en morceaux. Malaxez la pâte uniformément, puis travaillez-la du bout des doigts afin d'obtenir une consistance sableuse.

Beurrez un moule. Déposez les framboises, les cassis et les groseilles dans le fond du moule. Recouvrez les fruits de la pâte à crumble émiettée.

Enfournez pour 30 mn, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez le crumble tiède ou à température ambiante. (avec une boule de glace à la vanille c'est encore meilleur!)



Carré aux framboises de Sophia

La recette de Sophia 5 ans de Sigolsheim

Ingrédients :

225g de farine
½ cuillère à café de levure chimique
100g de cassonade
120g de beurre FROID demi sel
1 œuf

Garniture :

300g de framboises
60g de sucre en poudre
2 cuillères à café de maïzena

Préparation :

Dans un bol, mélangez les framboises, le sucre et la maïzena.

Puis dans le bol du robot, placer la farine, la levure, la cassonade puis le beurre en morceaux et l'œuf.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Mettre un papier sulfurisé dans votre moule et versez la moitié de la pâte.

Ajoutez les framboises et recouvrir avec l'autre moitié de la pâte en émiettant comme un crumble.

Cuire à 180°C pendant environ 30min jusqu'à ce qu'il soit doré.

Laissez refroidir 1h pour que l'ensemble fige puis découpez en carrés et placez sur un plat.



Vaucluse de Paul et Simon

La recette de Paul 8 ans et Simon 5 ans
d' Ammerschwihr

Ingrédients :

Pâte :

6 œufs
300g de sucre
60g de farine
90g de fécule de pomme de terre
1 cuillère à soupe de rhum

Garniture :

500g de framboise (fraîches de préférence)
50cl de crème fraîche
3 cuillères à soupe de sucre glace
50g de chocolat blanc pour décorer

Préparation :

Bien travailler les jaunes d'œufs et le sucre pendant 15 minutes environ. Ajouter ensuite la farine et la fécule, bien mélanger sans battre. Mettre la cuillère de rhum. Pour finir incorporer les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Verser dans un moule bien beurré et mettre à cuire à four moyen (environ 150 degrés) 1 heure.

Après la cuisson démouler le biscuit sur une grille et le laisser refroidir.

Pendant qu'il refroidit préparer la chantilly en battant la crème fraîche (bien froide) et y ajouter le sucre glace quand elle commence à prendre.

Couper le biscuit transversalement. Tartiner le premier disque avec une partie de la chantilly et garnir de framboises. Réformer le gâteau, tartiner le dessus et les côtés avec le reste de crème chantilly et pour finir râper le chocolat blanc dessus.

Décorer le dessus avec quelques framboises pour un vrai gâteau de fête ! Un régal !



Financier aux framboises de Victoire

La recette de Victoire Molitor 4 ans
d' Ammerschwihr

Ingrédients :

100g beurre
60g farine
40g poudre d'amandes
150g sucre glace
40g poudre de noisette
4 blancs l'œuf
Framboises

Préparation :

Préchauffez votre four à 200° (th 6-7)

Faites fondre le beurre puis laissez le refroidir.

Dans un saladier, mélangez la farine tamisée avec la poudre d'amandes et de noisettes (il est tout à fait possible de remplacer la poudre de noisettes par 40g de poudre d'amandes, et vice-versa) et le sucre glace.

Ajoutez les 4 blancs d'œufs puis mélangez.

Versez-y le beurre fondu puis mélangez de nouveau afin d'obtenir une pâte homogène.

Dans de petits moules en silicone, incorporez votre pâte jusqu'au 3/4 du moule puis ajoutez des framboises sur chaque financier.

Baissez votre four à 180° (th 6) puis laissez cuire pendant 20 minutes.

Vos financiers seront parfaitement cuits lorsque leurs bords seront dorés.



Petites crèmes aux fruits rouges de Marcel et Jeanne

La recette de Marcel 8 ans et Jeanne 6 ans

Ingrédients pour 4 ramequins :

50g de fraises
50g de framboises
50g de myrtilles
50g de groseilles
4 c. à café de sirop de fraise
200g de mascarpone
200g de faisselle, égouttée
70g de sucre en poudre
1 c. à café d'extrait de vanille liquide

Préparation :

Répartir les fruits dans des ramequins et ajouter 1c. à café de sirop de fraise.

Mélanger à l'aide d'un fouet, le mascarpone, la faisselle, sucre, vanille. Puis garnir chacun des ramequins de crème.



Gâteaux aux fruits rouge d' Oscar

La recette d' Oscar 3 ans d' Orbey

Ingrédients :

3 œufs
250 g de ricotta
125 g de poudre d'amandes
80 g de sucre en poudre
250 g de **framboises**
100 g de **groseilles**
50g de **cassis**
Quelques amandes effilées

Préparations :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et fouetter les jaunes avec le sucre puis incorporer la ricotta et la poudre d'amandes, bien mélanger.

Monter les blancs en neige puis les incorporer à la préparation précédente.

Verser la pâte dans le moule chemisé puis recouvrir de framboises, de groseilles, de cassis et finalise avec quelques amandes effilées.

Enfourner 30 min à 190 °C chaleur tournante puis laisser refroidir avant de démouler et de découper des carrés.

Délicieux !



Verrines aux fruits rouges de Laure

La recette de Laure 7 ans d' Orbey

Ingrédients :

5 spéculoos
60 g de fruits rouges (du jardin !)
50 g de mascarpone
5 cl de crème liquide bien fraîche ou 5 cl de crème de soja bien fraîche
4 c. à s. de sucre en poudre ou sucre semoule

Préparation :

Déposer les fruits rouges avec 2 cuillères à soupe de sucre dans un bol afin que le sucre imprègne les fruits.

Pendant ce temps, écraser les spéculos en miettes. Réserver.

Monter ensuite la crème liquide en chantilly, ajouter le mascarpone et les 2 cuillères à soupe de sucre restantes. Bien mélanger.

Pour finir, dresser les tiramisus en commençant par une couche de spéculos, une couche de crème puis une couche de fruits rouges (avec ou sans le jus) et renouveler l'opération jusqu'au-dessus des verrines.

Placer au frais pendant minimum 3 heures.



Moelleux aux framboises de Camille

La recette de Camille 5 ans d' Orbey

Ingrédients :

1 pot de yaourt
2 pots de sucre
3 pots de farine
½ pot d'huile
3 œufs
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de vanille liquide*
Des framboises

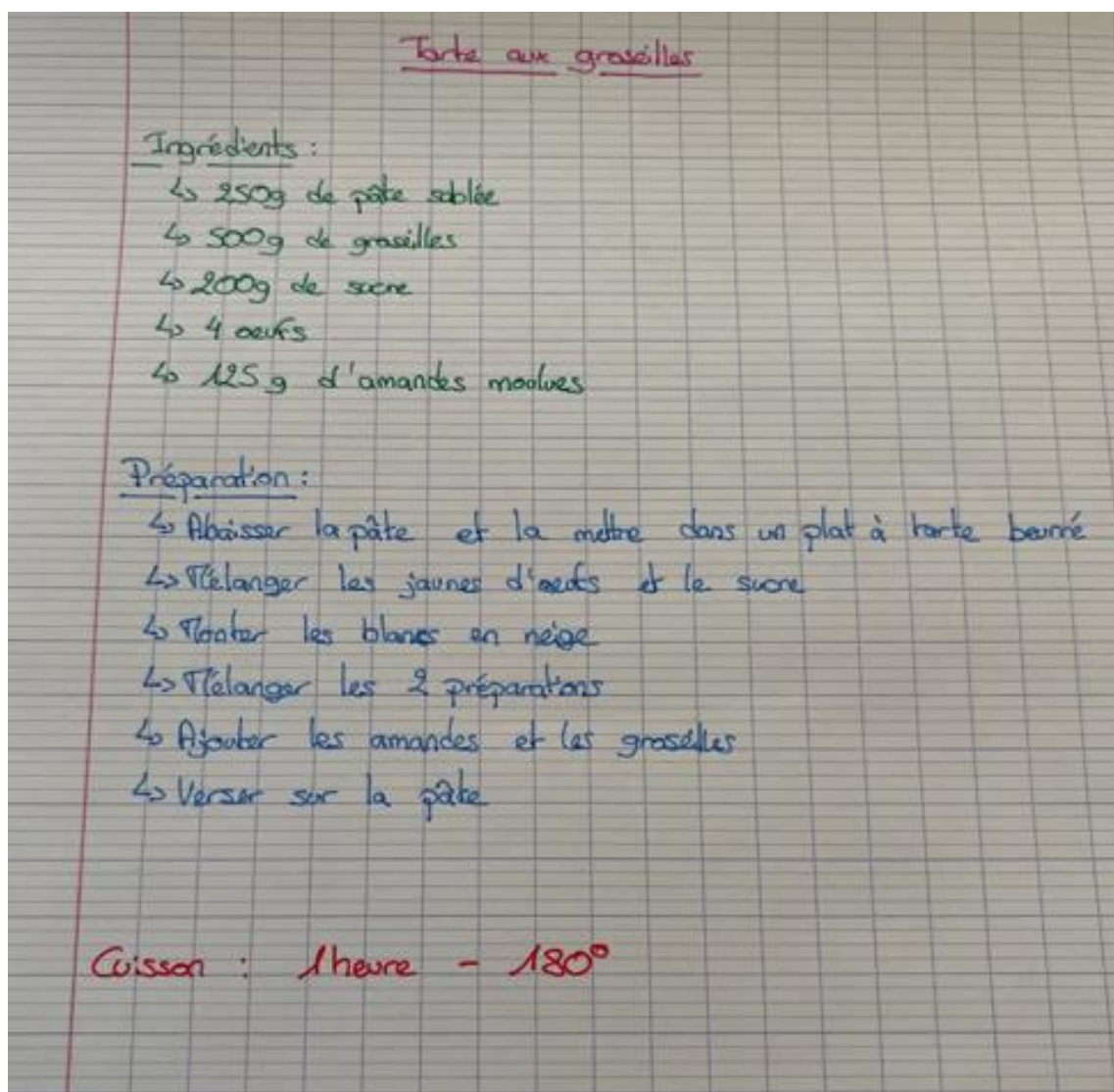
Préparation :

Préchauffer le four à 180°C
Mettre le yaourt dans un saladier. Laver et sécher le pot.
Ajouter les œufs, le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
Rajouter la farine et la levure.
Mélanger. Rajouter l'huile et mélanger à nouveau.
Rajouter les framboises, mélanger et verser la préparation dans un moule que vous aurez beurré.
Enfourner environ 45 min. Planter une lame de couteau pour vérifier la cuisson.
Laisser refroidir, démouler, et déguster



Tarte aux groseilles d' Emma

La recette d' Emma 5 ans de Kayzersberg



Tarte à la framboise d' Alice

La recette d' Alice 6 ans de Katzenthal

Ingrédients :

Pâte brisée
700g de framboises
Crème pâtissière :
500ml de lait
4 jaunes d'œufs
100g de sucre
Arôme de vanille
60g de farine
1 pincée de sel

Préparation :

Étaler la pâte brisée la cuire à blanc à 180 degrés pendant 15min puis laisser reposer 1h
Ensuite mettre la crème pâtissière puis les framboises.



Confiture de groseilles de Lola

La recette de Lola 4 and d' Ammerschwihr

Ingrédients :

1 kg de groseilles
800 gr de sucre

Préparation :

Cueillez un kilo de groseilles et enlevez les tiges pour ne garder que les baies.
Ecrasez grossièrement les baies avec 800 grammes de sucre et le jus d'un citron.
Laissez macérer environ une heure.

Portez le tout à ébullition en remuant. Ecumez
Baissez à feu vif pendant 5 minutes supplémentaires.
Mettre immédiatement dans des pots à confiture. Il faut les refermer et les retourner immédiatement (sur le couvercle).
Laissez refroidir et dégustez !



Mini-brioche aux framboises de Loris

La recette de Loris 5 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

Pour la brioche :

400 g de farine
50 g de sucre
1/2 cc de sel (2g)
20 g de levure de boulanger fraîche
10 cl de lait
100 g de beurre ramolli
2 œufs

Pour la garniture :

30 g de beurre
90 g de sucre roux
200 à 250 g de
framboises

Pour le glaçage :

130 g de sucre glace
Le jus d'un citron

Préparation :

Pour les brioches :

Préparer la pâte à brioche. Dans un récipient mettre la farine, la levure émiettée d'un côté, le sel et le sucre de l'autre (il ne faut pas mettre le sel en contact direct avec la levure). Mélanger. Ajouter à présent le lait puis les œufs. Mélanger à nouveau. Enfin, incorporer le beurre ramolli et pétrir la pâte jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Il faut compter environ 10 minutes de pétrissage.

Mettre la pâte dans un récipient, le couvrir d'un torchon humide puis laisser reposer à température ambiante durant 1h. La pâte doit doubler de volume. Placer ensuite la pâte 30 minutes au réfrigérateur, toujours couverte de son linge pour éviter qu'elle ne croûte.

Pour le reste de la recette :

Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre roux. Etaler la préparation sur la pâte puis y disposer les framboises. Rouler la pâte, dans le sens de la longueur, pour former un long boudin de pâte. Le couper en tranches de 2 à 3 cm de largeur.

Placer les tranches sur une plaque graissée allant au four en veillant à bien les espacer (la pâte va encore gonfler). Vous pouvez aussi les disposer dans un plat à gratin huilé ou beurré. Les couvrir d'un linge humide et les laisser reposer à température ambiante durant 30 minutes à 1h. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner les brioches durant 20 à 30 minutes en fonction de leur épaisseur.

Pour le glaçage :

Mélanger le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir un glaçage blanc un peu épais. Le badigeonner sur les brioches froides et laisser sécher, idéalement sur une grille.



Glace à l'italienne à la framboise de Nola

La recette de Nola d' Orbey

Ingrédients :

5 À 10 cl de coulis de framboise
70G de sucre
20Cl de crème liquide monter en chantilly
Spéculos

Préparation :

Mélanger le sucre au coulis, laisser prendre les saveurs 30 mn, ajouter la chantilly et les spéculos émietté, bien mélanger et mettre dans des ramequins, puis au congélateur 2 heures maximum ou la sortir 30 mn à l'avance napper de coulis de framboise.



Gâteau magique framboise de Maëva

La recette de Maëva de Lapoutroie

Ingrédients

4 Œufs
1 c à s d'eau
1 Gousse de Vanille
115 g de farine
125 g de sucre en poudre
50 cl de lait
125 g de beurre
150 g de framboises
Sucre Glace pour décorer

Préparation :

Versez le lait dans une casserole. Fendez une gousse de vanille en 2 et grattez les graines. Mettez votre gousse et vos graines dans le lait. Faites chauffer le tout jusqu'à légère ébullition.

Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez le sucre et l'eau aux jaunes d'œufs, le mélange doit blanchir. Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-le tiédir avant de l'incorporer au mélange jaune-sucre. Puis ajoutez la farine et mélangez. Retirez la gousse de vanille de la casserole de lait et incorporez le lait vanillé dans le mélange précédent, tout en fouettant.

Montez-les blancs en neige et incorporez-les au mélange. Cette étape est très importante. Contrairement aux blancs que vous incorporez délicatement dans une préparation, ceux-là doivent être ajoutés et mélangés au fouet. Il ne faut pas hésiter à casser les blancs. Surtout, il ne faut pas chercher à avoir une texture de pâte lisse, l'ensemble doit être granuleux et de gros morceaux de blancs d'œufs doivent remonter à la surface ! Pour explication, c'est ce qui va permettre de réaliser la partie génoise qui se trouve en haut du gâteau.

Beurrez un moule pas trop large, l'idéal est un moule rond de 20 à 24cm de diamètre d'après ce que j'ai pu lire un peu partout sur la blogosphère. Placez vos framboises dans le fond du moule. Versez votre préparation sur les framboises dans ce moule. Enfournerez dans un four préchauffé à 150°C pendant 50 minutes et je le répète ne vous inquiétez surtout pas de la texture granuleuse de votre gâteau !

Laissez refroidir et démoulez votre gâteau. Saupoudrez-le de sucre glace et si vous êtes très impatient (comme moi) coupez en une part : et la magie... il y a 3 belles couches distinctes et les framboises viennent se placer au milieu de la couche de crème.

Si vous avez plus de patience, placez-le au réfrigérateur, lorsqu'il est frais, il est bien meilleur encore.



Bavarois aux fruits rouges d' Alizée

La recette d' Alizée 7 ans de Kientzheim

Ingrédients :

300g de framboises + 100 g pour décorer
200g de fraises + 100g pour décorer
200g de sucre en poudre
Le jus d'un demi citron
5 feuilles de gélatine
100g de cassis + 25g pour décorer
100g de groseilles + 25g pour décorer
100g de myrtilles + 25g pour décorer
40cl de crème

Préparation :

Mixez les framboises et les fraises et passez la pulpe au tamis. Récupérez-la dans une casserole et faites-la chauffer sans atteindre l'ébullition avec le sucre et le jus de citron. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Mélangez et laissez refroidir à température ambiante.

Egrenez les cassis, les groseilles et les myrtilles.

Battez la crème à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporez le coulis de fruits rouges refroidi ainsi que les cassis, les groseilles et les myrtilles.

Posez un cercle de 24 centimètres de diamètre sur un carton à pâtisserie. Versez-y la préparation et lissez la surface à la spatule. Réservez pendant 2 heures au réfrigérateur.

Retirez le bavarois du réfrigérateur. Otez le cercle en passant une lame de couteau chaude sur le bord. Parsemez harmonieusement les fruits rouges de la décoration sur le dessus du bavarois.

Dressez sur un plat de service



Crumble aux fruits rouges de Thomas

La recette de Thomas 10 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

150g de farine

150g de sucre (cassonade par exemple)

125g de beurre

Et 800g (plus ou moins selon quantités et plat dont on dispose) d'un mélange de fruits rouge ; framboise, groseilles, cassis etc.

Préparation :

Verser la farine et le sucre dans un saladier ainsi que le beurre en petits morceaux et émietter celui-ci pour que la consistance du mélange ressemble à du "sable «.

-préchauffer le four à 210°C (ou thermostat 7)

-laver et disposer les fruits dans un plat à gratin allant au four.

Facultatif : on peut rajouter un peu de miel et ou de sucre vanillé directement sur les fruits.

Recouvrir les fruits avec la pâte en saupoudrant.

Mettre le plat au four 30 min

Sortir du four et laisser refroidir.

Ce crumble se déguste aussi bien tiède que froid. Et pour la gourmandise il se marie bien avec une boule de glace à la vanille !



Charlotte aux fruits rouges de Jules et Constance

La recette de Jules et Constance de Katzenthal

Ingrédients :

Pour la charlotte

400 g de fromage blanc
200g de coulis de fruits rouges (j'utilise le coulis Picard qui est top)
8g de gélatine (soit 4 feuilles de gélatine de type Vahiné)
20 cl de crème liquide entière 35%MG
Environ 20 biscuits roses de Reims

Sirop d'imbibage :

10cl d'eau
100g de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de rhum brun

Décors :

125g de fruits rouges
Un blanc d'œuf

Préparation :

Préparez la mousse fruits rouges

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Battez la crème très froide en chantilly assez ferme. Dès que la chantilly est montée, incorporez rapidement le fromage blanc à l'aide d'une maryse.
2. Faites chauffer quelques cuillères à soupe de coulis de fruits rouges dans une casserole. Dès que le coulis commence à frémir, retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées. Mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues puis réincorporez le tout au reste de coulis. Laissez tiédir avant d'incorporer délicatement le coulis au mélange chantilly-fromage blanc. Mettez le mélange au congélateur le temps d'imbiber les biscuits.

Préparez les biscuits roses

1. Préparez un sirop. Portez à ébullition le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Hors du feu, ajoutez le rhum.
2. Chemisez un moule à bords hauts de 18cm de diamètre de film alimentaire (*vous pouvez graisser légèrement le moule pour faire adhérer le film*). *Vous pouvez aussi utiliser un cercle à mousse de 18cm ; dans ce cas, chemisez le tout de rhodoid et dressez la charlotte directement sur son plat de service.*
3. Imbibez rapidement les biscuits roses dans le sirop puis répartissez-les sur les parois du moule. Remplissez également le fond du moule de biscuits imbibés entiers ou en morceaux.

Dressez la charlotte

1. Versez la mousse au centre du moule et lissez. Faites prendre au réfrigérateur pendant 12h. Au bout d'une nuit, démoulez délicatement la charlotte en tirant sur le film alimentaire et posez-la sur un plat de service.
2. Entourez la charlotte d'un ruban si vous le souhaitez et décorez le dessus de fruits rouges



Muffins aux cassis, framboises et crumble de Pierre-Charles

La recette de Pierre-Charles 5 ans de Kayzersberg

Muffins au Cassis, Framboises et Crumble.

Ingédients : (pour 15 muffins)

Pâte :

- 3 œufs
- 170 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de fromage blanc
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 300 g de mélange cassis et framboise

Crumble :

- 100 g de farine
- 80 g de beurre froid
- 80 g de sucre roux

Cuisson :

Faites cuire les muffins pendant 25/30 min (selon la taille des caissettes) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Laissez les refroidir.

Recette :

Préparez la pâte : Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Versez le beurre fondu et le fromage blanc. Fouettez et ajoutez la farine et la levure chimique en dernier. Remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez les fruits et remuez délicatement à l'aide d'une spatule souple en silicone pour ne pas les casser.

Préchauffez le four à 180°.

Préparez le crumble : Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre et la farine du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un grain de sable.
Répartissez la pâte dans les caissettes à muffins, en la remplissant aux deux tiers. Recouvrez les de crumble.



Glace aux cassis de tata Georgette de Jean

La recette de Jean 9 ans de Lapoutroie

Ingrédients :

250g pulpe cassis (cuit)
75ml lait et 150 g de mascarpone (à mélanger ensemble)
140 à 160g de sucre
1cc de Maïzena (contre les paillettes)
1/2 cc de pectine
1 à 2 cc de jus de citron

Préparation :

Mixer la pulpe et la réserver.
Battre le mascarpone avec le lait. Ajouter le sucre et la pulpe. On peut ajouter de la crème entière fouettée à la fin du mélange.
Passer à la sorbetière.



Crumble aux fruits rouges et noirs d' Axel

La recette d' Axel 9 ans de Lapoutroie

Ingrédients :

300gr de groseilles
300gr de cassis
300gr de framboises
4 cuillères à soupe de sucre
Pour la pâte :
125gr de farine
125gr de beurre
125gr de cassonade
125gr d'amandes en poudre
1 cuillère à café de cannelle
1plat allant au four

Préparation :

Allumer le four à 180 degrés th 6. Beurrer le plat et saupoudrez d'1 cuillère à soupe de sucre . Après on prépare les fruits mais on passe sous l'eau vite fait juste les groseilles et les cassis et mettre dans le plat puis saupoudrez les fruits des 3 cuillères à soupes qui restent.

Pour la pâte : dans un bol d'un robot, mettre la farine, le beurre en morceaux, la cassonade, la poudre d'amande et la cannelle, puis mixer le tout par à coup jusqu'à ce que le mélange soit sableux.

Ensuite le mettre sur les fruits et faire cuire au four pendant 45 à 50 minutes. Laisser tiédir puis déguster.



Moelleux amandes et framboises d' Emile

La recette d' Emile d' Ammerschwihr

Ingrédients :

200gr de beurre demi sel
170gr d'amandes en poudre
170gr de sucre
4 œufs
20gr de farine
125gr de framboises
60 gr d'amandes effilées

Préparation :

Préchauffer le four à 180 degrés.

Faire fondre le beurre et réserver.

Fouetter la poudre d'amande avec le sucre et les œufs pendants 2/3 minutes au batteur.

Ajouter le beurre fondu, puis la farine et mélanger.

Verser la pâte dans un moule à gâteau beurré de 24cm de diamètre.

Repartir les framboises sur la pâte et saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner et cuire 30 min environ jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.



Le smoothie du goûter à la framboise d' Agathe

La recette d' Agate 7 ans de Sigolsheim

Pour une personne il faut mixer une belle poignée de framboises,
un yaourt nature,
1cuillère à café de miel et
2cuillères à soupe d'eau.



Sucettes au cassis de Calixte et Alistair

La recette de Calixte 10 ans et Alistair 8 ans de
Labaroche

Ingrédients (pour 12 sucettes)

60g de sirop de cassis
150g de sucre blond
40,l d'eau
1c. à soupe de miel d'acacias
1c. à café de jus de citron

Matériel

12 bougies chauffe-plat
12 bâtonnets en bois (pic à brochettes) de 8cm
1 casserole; 1 thermomètre à sucre
Papier sulfurisé



Sirop de cassis (500ml de sirop)

Ingrédients

500ml de pur jus de cassis - filtré (obtenu avec environ 650g de fruits)
400g de sucre en poudre (80% du poids des fruits)

1. Faire chauffer le jus de cassis, préalablement filtré, avec le sucre en poudre jusqu'à ébullition.
2. Aux premiers bouillons, écumez le sirop et versez-le dans des bouteilles stérilisées. Conservez au frais et à l'abri de la lumière.



Préparation des sucettes

1. Préparation des moules: Laver les coupelles (support des bougies chauffe-plat) à l'eau chaude savonneuse; les sécher, découper sur le côté une fente de 5mm de hauteur et 2mm de côté en laissant 3mm en bas. Disposer un bâtonnet en bois dans chaque moule et le centrer.
2. Mélanger dans une casserole: sirop de cassis, miel, sucre de canne et l'eau.
3. Porter doucement à ébullition à 143°C. Arrêter la cuisson. Ajouter le jus de citron.
4. Verser délicatement le mélange dans chaque moule en maintenant le bâtonnet au centre.
5. Laisser refroidir 15'



Salade d' été de Louis, Jules et Simon

La recette de Louis 7 ans, Jules 6 ans et Simon
3 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

200 g de quinoa
300 g de raisin noir
1 concombre
des feuilles de menthe
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
125 g de framboises

Préparation :

Faire cuire le quinoa 10 min à couvert avec 40 cl d'eau, stopper le feu et laisser gonfler 10 min. Laisser refroidir.
Mélanger le quinoa avec les grains de raisin, les framboises, la menthe et le concombre, lavés et coupés.
Saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive.
A déguster frais.



Bavarois aux framboises de Louise

La recette de Louise 8 ans de Katzenthal

Préparation :

150 g de coulis de framboises+ 1 feuille de gélatine pour le glaçage

Faire chauffer la moitié du coulis puis y incorporer la gélatine préalablement tremper dans l'eau froide. Puis rajoutez le reste du coulis au mélange.

Remplir chaque carré du moule tablette puis placer au congélateur le temps de préparer la mousse de fruits.

450 g de framboises (fraîches ou surgelées) + 100 g de sucre + 400 ml de crème liquide entière + 5 feuilles de gélatine pour la mousse

Mixer les fruits et le sucre puis passer au tamis pour éliminer tous les pépins. Faites chauffer la moitié du coulis obtenu et y incorporer la gélatine, une fois ramollie, une fois dissout rajouter le reste du coulis.

Montez la crème liquide en chantilly puis l'ajouter au précédant mélange.

Verser la mousse dans le moule tablette sur le coulis qui aura commencé à prendre et placer au congélateur pour 3H.

Démouler à la sortie du congélateur

Décorer avec des framboises fraîches.



Tiramisu aux framboises de Emma

La recette de Emma 7 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

250g mascarpone
2 œufs
50g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
150g de spéculoos
30g d'amandes en poudre
1 pincée de sel
150g de framboises

Préparation :

Étape 1 : dans deux saladiers, cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes

Étape 2 : fouettez les jaunes avec le sucre et les amandes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Étape 3 : incorporez le mascarpone. Mélangez bien jusqu'à ce que la crème soit bien lisse.

Étape 4 : montez les blancs en neige avec la pincée de sel, bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

Étape 5 : émiettez les spéculoos dans le fond des verres, ou des récipients que vous allez utiliser pour les tiramisus.

Étape 6 : versez-y ensuite une couche de framboises, puis de crème. lol

Étape 7 : faites un deuxième étage de spéculoos, framboises et de crème.

Étape 8 : filmez et mettez au frais pendant 6 heures.

Étape 9 : au moment de servir, émiettez des spéculoos ou du cacao en poudre sur vos tiramisus.



Crumble aux groseilles d' Arthur

La recette d' Arthur 5 ans de Kayzersberg

Ingrédients :

200g de farine
125g de beurre
180g de sucre
500g de groseilles

Préparation :

Préchauffer le four, thermostat 6 (180°C).

Dans un saladier, mélanger la farine et 100g de sucre. Couper le beurre en très petits morceaux (penser à le sortir en avance du réfrigérateur pour qu'il soit plus facile à travailler). Avec les doigts, incorporer le beurre au mélange farine-sucre tout en l'émiettant.

Mélanger les groseilles et le reste du sucre, et les disposer dans un plat allant au four. Répartir dessus le crumble.
Cuire 35 min. La pâte doit être dorée.



Gâteau au fromage blanc et fruits frais d' Agathe et Henri

La recette d' Agathe et Henri de Sigolsheim

Ingrédients :

250gr de petit beurre
250 gr de margarine
500gr de fromage blanc 40% alsacien + 4 cuillères à soupe
4 œufs
Sucre semoule
Fruits rouges frais
Moule à manquer avec fond amovible

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C
Ecraser les petits beurrés en poudre, ajouter la moitié de la margarine puis travailler pour obtenir une pâte homogène et compacte
Fouetter les 500gr de fromage blanc avec les 4 œufs et le sucre (dosage à votre goût)
Graisser le moule à manquer avec la margarine
Etaler la pâte dans le moule avec les mains en laissant un petit bord sur les côtés
Verser la préparation de fromage dans le moule et enfourner
Cuisson : 10 minutes à 210°C puis 25 minutes à 170°C
Laisser refroidir après cuisson
Mélanger les 4 cuillères à soupe de fromage blanc restant avec du sucre semoule à votre goût
Etaler cette masse sur le gâteau bien refroidi
Disposer les fruits frais sur le gâteau harmonieusement (nous aimons y mettre des framboises !!!)



Tarte aux fruits rouges streusel de Milya

La recette de Milya 4 ans Kayzersberg

Ingrédients :

1 pâte brisée

500gr de mélange de fruits rouges : framboises, groseilles et cassis

Flan : 3 œufs, 150gr de lait, 150gr de crème liquide et 50gr de sucre

Streusel : 50gr de sucre, 50gr de beurre et 50gr de farine

Préparation :

1. Commencer par la préparation du streusel : mélanger à la main la farine, le sucre et le beurre pommade afin d'obtenir une pâte sablée. Faire un boudin, filmer et mettre au frigo.
2. Préchauffer votre four à 180 degrés
3. Faire le flan : mélanger les œufs, le sucre, le lait et la crème
4. Foncer la pâte brisée dans un moule à tarte et y mettre le mélange de fruits rouges et le flan
5. Mettre au four 35 min
6. À la première coloration, sortir la tarte, râper le streusel à l'aide d'une grosse râpe sur la tarte et remettre au four pendant 10 min
7. Démouler et laisser refroidir. Bonne dégustation !



Cake cassis et citron de Hugo

La recette d' Hugo 5 ans d' Ammerschwihr

Ingrédients :

50 g de beurre fondu
185 g de sucre
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 œufs
175 g de farine
1 cuillère à café de levure
1 cuillère à café de sel
130 ml de lait
1 cuillères à soupe de zeste de citron râpé et un peu de jus
100 g de cassis

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner son moule.

2- Mélanger le lait et les 3 cuillères à soupe de jus de citron, puis laisser reposer. Dans un grand bol mélanger au batteur pendant environ 3 minutes le beurre, le sucre et les œufs.

3- Ajouter le lait et mélanger quelques secondes. Dans un récipient, mélanger la farine, la levure et le sel puis ajouter les cassis délicatement à la pâte et mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter le zeste de citron pour terminer.

4- Faire cuire au four pendant 60 minutes, et vérifier la cuisson avec une lame de couteau insérée au centre du gâteau.

5- Laisser le cake refroidir dans son moule pendant 10 minutes.



Tarte aux fruits rouges de Louis

La recette de Louis 5 ans de Kientzheim

Ingrédients :

Pâte sucrée :

200 g de farine
100 g de beurre
80 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 œuf entier

Crème pâtissière :

50cl de lait
30grammes de farine
80 grammes de sucre
2 œufs

Préparation Pâte sucrée :

Dans une bassine pâtissière, travailler à la spatule en bois, le sucre glace et le beurre ramolli. Jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène

Ajouter l'œuf mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé

Ajouter enfin la farine et le sel.

Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une boule compacte

Terminer avec les mains

Malaxer rapidement en écrasant la pâte avec la paume de la main et laisser reposer au frais 30 minutes avant utilisation.

très friable, cette pâte peut être mise petits bouts par petits bouts dans un moule à tarte.

Cuire ensuite 15/20 à 170/180 degré dans un four ventilé

Sortir du four et laisser refroidir

Préparation crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la vanille (idéalement en gousse)

Battre les œufs et le sucre, ajouter la farine.

Verser dessus le lait chaud.

Remettre à feu doux pour faire épaissir en remuant très soigneusement pendant 5 à 10 min. Arrêter la cuisson dès les premiers bouillonnements.

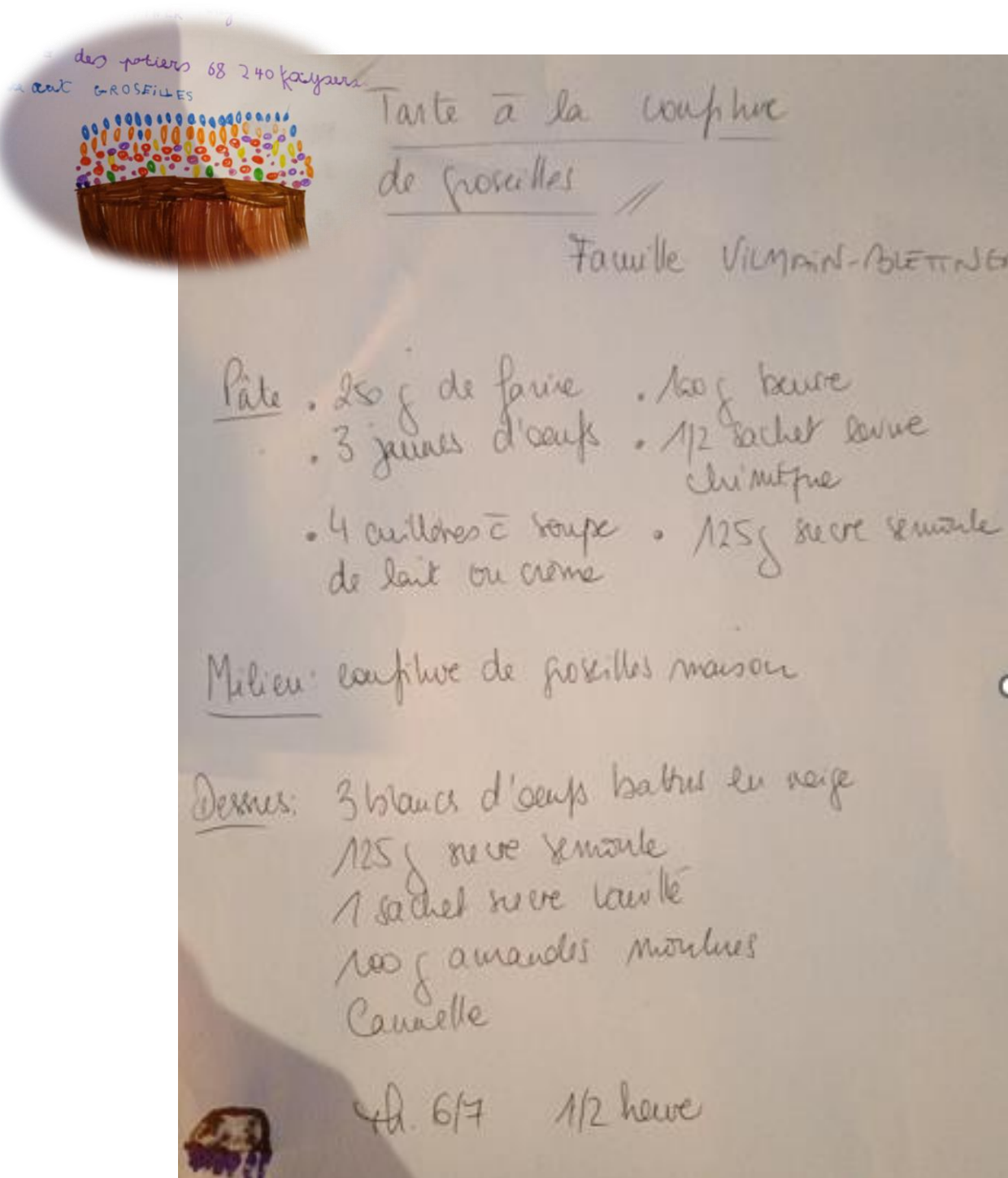
Laisser refroidir la crème Placer la crème pâtissière sur le fond de tarte (l'es quantités sont à adapter à la taille de votre moule)

Placer par-dessus les fruits rouges (framboises, groseilles etc....)



Tarte à la confiture de groseilles de Naya

La recette de Naya 6 ans de Kayersberg



Tarte de Linz et confiture de framboise de Léo

La recette de Léo 9 ans d' Ammerschwihr

Confiture de framboise

1 kg de framboise
800 g de sucre
le jus d'un demi citron

Trier les framboises, ne pas les presser sous l'eau.

Déposer les framboises dans une cocotte avec le sucre et le jus du demi citron. Mélanger.

Porter à ébullition.

Cuire 10 à 12 mn. Ecumer si nécessaire.

Verser dans des pots stérilisés à ras bord.

Serrer le couvercle, nettoyer le pot et retourner le.



Tarte de Linz

250 g de farine
135 g de sucre glace
150 g de noisette ou amande
2 c à soupe de chapelure
1 œuf + 1 jaune d'œuf (doux)
1 c à c de cannelle moulue
1 pincée de clou de girofle moulu.
1 pincée de sel / le zeste d'un citron.



Mélanger la farine et le beurre en émiettant du bout des doigts.

Ajouter le sucre glace, les noisettes et la chapelure.

Ajouter l'œuf.

Aromatiser de cannelle, clou de girofle, sel, zeste de citron.

Former une boule. Réserver 1/2 h au frais.

Préchauffer le four à 180°

Étaler la pâte, prendre 1 partie pour le moule et avec l'autre, découper à l'emporte pièce des étoiles ou des cœurs.



Étaler la confiture de framboise, puis disposer les pièces.

Badigeonner de jaune d'œuf. Cuison ≈ 25 mn.



Sernik au cassis d' Elisa

La recette d' Elisa 9 ans d' Orbey

Ingrédients :

650 g de faisselle de la vallée
5 œufs frais de la maison
4 cuillères à soupe de farine du moulin
200 g de sucre roux
50 g de beurre doux
70 g de cassis du jardin
50 g d'amandes effilées
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
Zeste d'une demi-orange
Jus d'un citron

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger la faisselle avec le sucre et les œufs.

Ajouter les cassis, la farine, les amandes, les zestes d'orange, le jus de citron, et la vanille au mélange. Ajouter le beurre fondu. Bien mélanger avec un fouet.

Etaler le mélange uniformément dans un moule à manqué qui aura été préalablement graissé.

Cuire le sernik pendant une heure dans un four préchauffé à 150°C.

Attendre 10 minutes avant de démouler. Le sernik peut se déguster à température ambiante ou après une heure au réfrigérateur afin qu'il soit un peu plus ferme et facile à découper.



Soupe de poires aux framboises, cassis et nougat d' Agathe

La recette d' Agathe 7 ans de Sigolsheim

Ingrédients :

5 poires
1 barquette de framboises
1 barquette de cassis
 $\frac{1}{2}$ citron
2 cuillérées à soupe de sucre glace
4 cuillérées à soupe de lait concentré sucré
12 biscuits à la cuillère
Nougat ou autre friandise

Préparation :

Peler, épépiner et couper 4 poires en morceaux.
Les mixer en ajoutant le lait concentré, un peu d'eau et du jus de citron.
Ecraser les framboises et les cassis avec le sucre glace.
Couper la poire qui reste en petits cubes puis la mélanger aux framboises et aux cassis.
Dans un joli verre, alterner la soupe de poires, les biscuits cassés en morceaux, le mélange poires-framboises-cassis et des petits morceaux de nougat.
Mettre au frais, puis déguster.



Crumble aux fruits rouges de Macéo et Enoha

La recette de Macéo 7 ans et Enoha 5 ans de
Labaroche

Crumble aux fruits rouges.

pâte à crumble :

- 100 g de farine
- 100 g de sucre cassonade
- 100 g de beurre
- 2 pincées cannelle en poudre

mélange fruits rouges :

- 200 g de fraises
- 150 g de framboises
- 100 g de myrtilles
- 20 g de sucre vanillé
- 100 g de sablés bretons

finition :

sucre glace

8 personnes - préparation 30 minutes
repos 1 h - cuisson 25 minutes

pâte à crumble :

- 1- Ramollir le beurre - Mélanger la farine, sucre cassonade + cannelle en poudre. Ajouter le beurre ramolli et remuer avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange sableux.
- 2- 1 h au frigo.

Mélange des fruits rouges :

- 3- Égoutter les fraises, les laver + couper en 2. Verser tous les fruits dans un saladier. Ajouter le sucre vanillé.
- 4- Verser les fruits dans une casserole assez large et faire cuire 2 à 3 minutes à feu vif. Réserver hors du feu.
- 5- Beurrer un plat d'environ 24 cm de Ø et parsemer le fond avec des sablés bretons écrasés. Mettre les fruits au dessus et parsemer de pâte à crumble.
- Cuire au four à 180° pendant 25 minutes.
- Sortir du four et laisser refroidir 20 minutes.
6. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Boisson désaltérante et sorbet minute de Jasmine et Théa

La recette de Jasmine 7 ans et Théa 10 ans
d' Orbey

Boisson désaltérante :

Congeler des myrtilles, cassis, framboise fraises dans un sac de congélation. Au moment de les congeler veillez de les mettre à plat et de les écarter dans le sac pour que les fruits ne congèlent pas en bloc.

Préparer un saladier transparent déposer les fruits congelés y verser une boisson gazeuse (limonade Schweppes ou simplement une eau pétillante ou encore un crément pour les adultes...) Ajouter qqs feuilles de menthe.

Les fruits congelés font office de glaçons et réglerons petits et grands :)

Sorbet minute sans sorbetière :

Congeler dans un sac de congélation des bananes très très mûres en morceaux et dans un autre sac congeler des fruits rouges au choix : myrtilles, cassis, framboises fraises ...

Mettre les bananes et fruits rouges congelés dans un blender et mixer

Vous obtenez une préparation onctueuse et rafraîchissante a la texture d'un sorbet à consommer immédiatement :)



Roulé à la confiture aux 3 fruits de Charlotte

La recette de Charlotte 9 ans de Fréland

Ingrédients :

4 œufs
125 gr de sucre
125 gr de farine
2 c de levure
1 pincé de sel
Et une confiture avec les cassis, groseilles et framboises

Préparation :

Il faut étaler la pâte sur la plaque et mettre au four. Pendant 10 minutes
Puis lorsque c'est froid, on peut étaler la confiture.



Tiramisu aux fruits rouges et bavares aux framboises école primaire de Lapoutroie

Les recettes de l'école primaire de Lapoutroie

Bavares aux framboises, miroir aux fraises ou framboises

Nathanaël

Ingrédients

2 Personnes

Pour le biscuit aux amandes :

- 80g Sucre en poudre
- 2 Œufs
- 80g Poudre d'amandes
- 50g Beurre fondu
- 1 trait de rhum

Pour la crème bavaroise :

- 300g Framboises (surgelées pour moi)
- 6g Gélatine en feuilles
- 200ml Crème fraîche entière bien froide
- 80g Sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe Sucre glace

Pour le nappage miroir :

- 130g Fraises (ou framboises (surgelées pour moi))
- 90g Sucre en poudre
- 3,5g Gélatine en feuilles

Étapes de préparation

Pour le biscuit aux amandes :

1. Dans un saladier ou un robot, mélanger les œufs entiers avec le sucre. Rajouter la poudre d'amandes, le rhum et le beurre fondu. Mettre dans un cercle à mousse de 18 cm environ. Faire cuire 20 minutes à four thermostat 6 (180°C).
2. Après la cuisson, laisser refroidir le fondant dans le moule et le démouler à froid en passant un couteau le long du cercle.

Samille

Tiramisu aux fruits rouges

Pour 6 personne(s)
Temps de préparation : 15 minutes
Temps total : 15 minutes

Ingrédients :

- 500g de mascarpone
- 80g de sucre
- 4 œufs
- un mélange de fruits rouges frais de saison
- 250g de biscuits à la cuillère
- 1 tasse de café bien fort
- 1/2 verre d'Amaretto
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau

Instructions :

1. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour blanchir. Battre le mascarpone avec une cuillère en bois dans un saladier pour le détendre et l'ajouter aux jaunes d'œufs sucrés. A part, monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Puis, incorporez-les doucement avec une spatule en soulevant.
2. Dans un bol, mélanger l'Amaretto avec la tasse de café et l'eau. Plonger rapidement les biscuits dedans et tapisser le fond des verres. Mettre par dessus de la crème au mascarpone puis des fruits rouges frais coupés en deux si besoin.
3. Refaire une couche de biscuit et terminer par la crème. Décorer avec des fruits rouges. Conserver au réfrigérateur de préférence plusieurs heures avant de servir.



Tarte aux framboises et aux amandes de Samuel

La recette de Samuel 6 ans de Fréland

Étaler une pâte brisée dans un moule à tarte.

- répartir sur la pâte 500 gr de framboises
- mélanger 4 blancs en neige avec 200gr de sucre et 125 de poudre d'amandes.
- étaler le mélange sur les framboises.
- faire cuire à feu moyen pendant environ 1 heure.

