

# EA2R

## ENTRE DEUX REPAS

De la cuisine **graphique** et **participative** pour créer...

## un patrimoine culinaire commun

Entre février et juin 2021, plusieurs ateliers artistiques ont été menés avec la classe des CM1-CM2 de l'école de Colroy-la-Roche. Tous ensemble, nous avons travaillé à la création de ce carnet de recettes de cuisine graphiques qui rassemble les meilleurs recettes de famille de la classe. Alors maintenant, en cuisine et bon appétit !

«Des recettes, sur papier ou en ligne, nous pouvons en avoir des milliers à portée de main. Cependant, pour qu'on en choisisse une à garder ou à donner, voire à transmettre entre les générations, il faut trouver LA bonne recette. Une recette qui, visuellement et avec très peu de mots, titille notre curiosité au point de nous donner faim d'un simple coup d'oeil.»

«Entre 2 Repas» est un projet de recherche artistique, mené dans le cadre du programme «Création en Cours 2020-2021» des Ateliers Médicis. Mon projet propose de croiser design graphique, illustration et cuisine afin de créer un portrait du territoire bas-rhinois en mettant en lumière le patrimoine culinaire de vos familles.

Merci à tous les chefs de Colroy !

Ossiann Roux



ossi-design.com





# Galette de pommes de terre de PAPPY

par Angéline

pour 3 personnes

1 KG

200g  
de lardons\*

Préparation : 1 heure

Éplucher puis laver les pommes de terre

Râper les pommes de terre puis les essorer  
pour enlever l'humidité

Dans un saladier mélanger les pdt avec  
l'oignon râpé, une poignée d'emmental et  
le reste des ingrédients

Ajouter un peu de farine pour lier le tout

1 heure au réfrigérateur avant de cuire

Dans une poêle huilée former des galettes

Faire dorer de chaque côté les galettes puis  
une fois cuites, les déposer sur du papier  
absorbant

À garder au chaud dans le four à 100°C le temps  
de toutes les cuire !

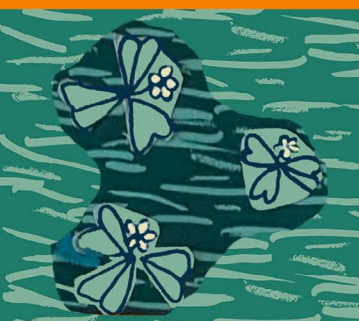
\* possible de remplacer les lardons  
par du jambon ou des gendarmes

## DE LA FORÊT À L'ASSIETTE

### La salade des prés et sous-bois pour les cueilleurs du dimanche

2 personnes

Saison : Avril - Juin



Feuilles d'Oxalis petite-oseille



250g de Mesclun



Feuilles de Menthe



Fleurs de Pissenlit

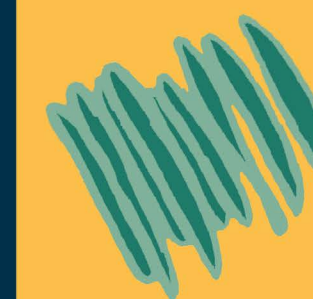
De nombreuses  
plantes ne sont pas  
comestibles :  
informez-vous et si  
vous ne reconnaissez  
pas une plante, ne la  
cueillez pas !



Fleurs de Cardamine des prés



Fleurs d'Ail des Ours



Ciboulette

#### LA VINAIGRETTE

feuilles d'ail des ours  
14

huile de tournesol  
5 cas.

vinaigre de cidre  
2 cas.

moutarde  
1/2 cac.

sel & poivre





Par Chloé

# La Recette du CAKE POMME-CHOCOLAT

Préparation : 10 minutes

Dans un bol, mélanger tout les ingrédients  
sauf le chocolat et les pommes

Ajouter les pommes et les pépites de  
chocolat puis mélanger

Beurrer un moule à gâteau

Verser la pâte puis mettre au four

Cuisson : à 200°C 30 minutes puis 10 minutes  
couvert d'une feuille d'aluminium

2 pommes  
2 œufs  
225 g de farine  
50 g d'huile de tournesol  
1 sachet de levure chimique  
1 sachet de vanille  
110g de lait  
beurre

## CONFITURE DE PISSENLIT de Mano



1.

cueillir des  
pissenlits  
et garder  
les pétales

Pour 4 à 5 pots

Fleurs de pissenlit ..... 365

Citrons ..... 2

Oranges ..... 2

Sucre ..... 1Kg

Eau ..... 1L

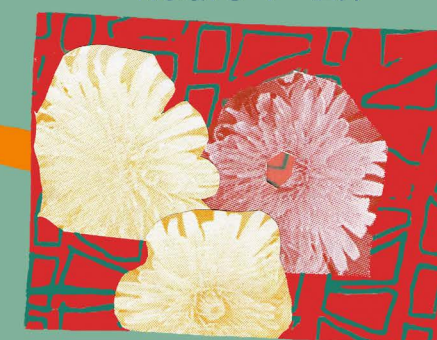
2.

laver les  
fleurs



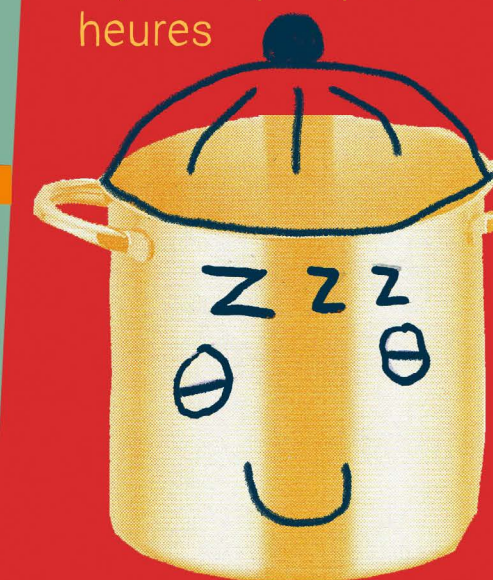
3.

aérer les  
fleurs 1 - 2h



5.

laisser  
reposer quelques  
heures



4.

faire bouillir  
1h avec l'eau et  
des rondelles de  
citron & orange



6.

filtrer le tout  
puis cuire  
le jus avec  
le sucre  
10 minutes



7.





# GÂTEAU AUX PETITS BEURRE ET CHOCOLAT

**TEMPS :**  
30 minutes

250 g

par Héroïse

pour 6 à 8  
personnes

150 g

de sucre

2  
paquets  
de  
biscuits

Préparation : 10 minutes

Faire fondre le chocolat et la margarine

Ajouter le sucre puis mélanger

Hors du feu, ajouter les oeufs un à un au  
chocolat fondu et bien mélanger

Dans un moule rectangulaire alterner  
des couches de chocolat et de biscuits

24 heures au frigo avant de démouler et servir

## CONSEIL

Remplissez le moule  
avec du chocolat fondu puis  
des biscuits, on répète puis  
on finit avec du chocolat

1

Faire fondre le beurre

2

Dans un bol, mélanger le  
beurre fondu avec le sucre  
et la poudre d'amande

3

Battre les oeufs et y ajouter le  
chocolat fondu au bain-marie

4

Couper les  
pommes en  
quartiers

200g  
de sucre

4  
pommes

45g  
poudre  
d'amande

2  
oeufs

100g  
de beurre

100g

1 pâte feuilletée

**POMME-CHOCO-AMANDE**  
Cuisson :  
25 minutes à 200°C  
LA TARTE  
par Thomas



# COUSCOUS

par Nélia

500g

1cas.

concentré  
de tomates

1cas.

d'épices à  
couscous

4

morceaux  
de veau

8

4

3

50g  
de pois  
chiches

3cas.

Préparation : 45 minutes

Émincer les oignons puis les faire  
revenir dans un couscoussier

Hors du feu, ajouter le veau avec les pois  
chiches, l'huile, les épices et saler/poivrer  
Laisser macérer en préparant le reste

Mettre les pilons de poulet épicés et salés  
/poivrés dans un plat allant au four

Égrainer à la main le couscous avec de l'eau  
chaude du sel et de l'huile (2 CaS.)

Dans la partie haute du couscoussier :  
mettre le couscous égrainé

Dans la partie basse du couscoussier : ajouter  
le concentré de tomates, les carottes et navets  
épluchés et coupés ainsi que 2 litres d'eau

Cuisson 30 minutes à feu moyen  
Cuisson du poulet 45 minutes au four à 150°C

Hors du feu, égrainer de nouveau le couscous  
avec de l'eau et ajouter les courgettes en  
tronçons dans le bas du couscoussier

Cuisson 15 minutes à feu moyen

Faire griller les merguez dans une poêle puis  
servir le tout !

# LES ROULEAUX DE PRINTEMPS

par Marlène

Pour 10 rouleaux

200g Blanc de poulet  
(cuit)

1 Carotte

1/2 Concombre

10 Crevettes

8 Feuille de salade

150g Haricots mungo

50g Vermicelles de riz  
(cuit)

10 Galettes de riz

Menthe  
Coriandre

1.

Tremper la galette  
de riz dans un bol  
d'eau chaude

2.

Aplatir la galette  
puis la garnir avec  
un peu de tout

3.

Rouler la galette  
bien serrée

CONSEIL

À manger frais  
en les trempant dans  
de la sauce pour nems



# LA RONDE DES DOUCEURS AU CHOCOLAT

## Le gâteau au chocolat de Charlène

Pour 6 à 8 personnes 30 minutes à 180°C

Beurre	200g	<input type="checkbox"/>
Sucre	200g	<input type="checkbox"/>
Oeufs	3	<input type="checkbox"/>
Farine	100g	<input type="checkbox"/>
Levure chimique		<input type="checkbox"/>
Chocolat	200g	<input type="checkbox"/>

## Le moelleux au chocolat de Louis

Pour 6 personnes 10 minutes à 200°C

Beurre	175g	<input type="checkbox"/>
Chocolat	250g	<input type="checkbox"/>
Farine	75g	<input type="checkbox"/>
Oeufs	5	<input type="checkbox"/>
Sucre	125g	<input type="checkbox"/>

Pour 6 personnes 30 minutes à 180°C

Chocolat noir	100g	<input type="checkbox"/>
Chocolat au lait	100g	<input type="checkbox"/>
Oeufs	3	<input type="checkbox"/>
Sucre	125g	<input type="checkbox"/>
Farine	125g	<input type="checkbox"/>
Beurre	125g	<input type="checkbox"/>
Levure chimique	1	<input type="checkbox"/>

## Le gâteau aux 2 chocolats de Mathéo

1. Faire fondre le chocolat et le beurre

2. Bien mélanger

3. Mélanger le reste des ingrédients

4. Ajouter le chocolat fondu

5. Verser la pâte dans un moule beurré puis enfourner