

L'ÉVEILLEUR DE PAPILLES

FICHE N° 14

6 +



30 MIN. DE PRÉPARATION
4 HEURES AU FRAIS

BRICOLER AVEC ARC-EN-CIEL !

MATÉRIEL

- 300 gr de fromage frais (de type Philadelphia ou St Moret)
- 300 gr de pâte à tartiner noisette
- 200 gr de biscuits secs (type Petit beurre)
- 80 gr de beurre (en mettre un peu plus si les biscuits secs contiennent moins de beurre)
- Un mixeur
- Du papier cuisson
- 2 à 3 bananes bien mûres
- 150 gr de noisettes mixées
- Un moule à gâteau de +/- 20 cm de diamètre

Avant de commencer, définis les rôles, qui sera Pâtissier ou Gouteur ?

- Pour l'équipe des pâtissiers, passe à l'étape 1
 - Pour les goûteurs, fais-les patienter jusqu'au début de l'épreuve
- Mais attention qu'ils ne trichent pas sous peine d'être déclarés forfait.

ETAPE 1 - LA RECETTE

Chers pâtissiers, vérifiez que personne n'espionne votre cuisine et suivez les points 1 à 11 en faisant attention de ne pas louper une étape !

1. Sors le fromage frais du frigo pour qu'il prenne la température ambiante
2. Place les biscuits dans un sac (type sac de congélation) et écrase-les jusqu'à obtenir une chapelure fine (ou mixe-les directement). Verse la chapelure dans un saladier.

L'ÉVEILLEUR DE PAPILLES

FICHE N° 14

BRICOLER AVEC ARC-EN-CIEL !

3. Fais fondre le beurre et verse-le sur la chapelure de biscuits. Mélange bien.
4. Prépare le moule. Place du papier cuisson sur le fond du moule, replace les bords de manière à « coincer » le papier cuisson entre le fond et le bord.
5. Verse le mélange biscuit + beurre au fond du moule, étale-le uniformément et presse fort à l'aide du dessous d'un verre. Place le moule au frais. Tu dois obtenir, une fois refroidi, une pâte bien solide.
6. Bats le fromage frais jusqu'à ce qu'il devienne une crème
7. Fais chauffer légèrement la pâte à tartiner à la noisette pour faciliter sa manipulation. Une fois qu'elle est souple (limite liquide), ajoute-la au fromage frais.
8. Ecrase à la fourchette les bananes afin d'en faire une purée. Etale une couche de purée pas trop épaisse sur le biscuit solidifié par le froid.
9. Verse au-dessus la crème fromage et pâte à tartiner.
10. Mixe les noisettes à l'aide d'un mixeur, plus ou moins grossièrement en fonction de tes goûts.
11. Saupoudre le gâteau de noisettes mixées et place le tout au frais au moins 4 heures pour solidifier le tout.



ÉTAPE 2 - LA DÉGUSTATION

Trouvez un nom rigolo à votre gâteau, comme dans les émissions de cuisine et présentez-le aux goûteurs. Pense faire une photo de votre gâteau et de la partager, avec son nom, sur la page Facebook d'Arc-en-Ciel. L'objectif des goûteurs est de découvrir un maximum d'ingrédients composant ce mets délicieux.

L'ÉVEILLEUR DE PAILLES

FICHE N° 14

BRICOLER AVEC ARC-EN-CIEL !

ÉTAPE 3 - LES POINTS

- Un bon ingrédient = + 2 points
- Un presque bon ingrédient = + 1 point (par exemple choco à la place de pâte à tartiner)
- Un mauvais ingrédient = - 1 point

ÉTAPE 4 - DÉCLARE LE VAINQUEUR

ÉTAPE 5 - PARTAGE LE GÂTEAU AVEC LES GOÛTEURS

Pas envie d'en faire un jeu mais un moment de partage ? Passe directement à l'étape 5 !

