



Les élèves de  
troisième Prépa-  
Métiers avec leurs  
correspondants  
espagnols du  
"colegio de  
castroverde", Lugo,  
Galicia.



*Projet 2020/21*

On apprend à se  
connaître et  
finalement nous ne  
sommes pas si  
différents...



Lycée Professionnel  
Les Ferrages,  
Saint-Chamas



# Magdalenas

## INGREDIENTES:

- \* 375 gr de harina de trigo
- \* 50 ml de aceite de oliva
- \* 50 ml de aceite de girasol
- \* 125 ml de leche
- \* 1/2 l-maiz (opcional)
- \* 100 gr de azucar blanco
- \* 2 huevos
- \* 1 pizca de sal
- \* 8 gr de levadura
- \* Azucar glas (opcional)
- \* Chocolate (opcional)

## ELABORACIÓN:

1. Mezclar los huevos y el azucar en un bol, hasta que quede una mezcla blanquecina.
2. Añadir las ralladuras de limón y la sal.
3. Añadir el aceite poco a poco y después la leche poco a poco.
4. Tamizar la harina y la levadura para hacer la masa. Dejar reposar 30 min en la nevera.
5. Precalentar el horno a 200°C y poner la masa en los moldes. Después meterlo al horno a 150°C durante 15-20 minutos.
6. Cuando se doren, sacar las magdalenas del horno, glasearlas y dejarlas enfriar.

Carla H.A.

## RECETA

### Ingredientes:

- Chocoro
- Huevos
- Patatas

### Preparación:

- Cortamos las patatas y las freímos a freír en una sartén con aceite.
- Partimos el huevo y lo ponemos a freír en otra sartén.
- En otra sartén dejamos a freír un chorizo.
- Cuando creas que está todo hecho lo sacas y lo tienes listo para comer.

Constan Abula  
Tercer  
3ºESO

Les élèves du lycée professionnel Les Ferrages à Saint-Chamas. Année scolaire 2020-2021. Recettes réalisées par les élèves de troisième grâce à leurs parents correspondantes avec les élèves de 3ème de Saint-Chamas, Espagne.


### La recette

**Les ingrédients**

- 2 papas d'or
- 2 œufs
- 1 crème liquide
- 250g de mascarpone
- 50g de sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre

**Anecdote**

Tu fais le gâteau au chocolat ?



**La recette**

Pour faire les papas d'or, faire chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Plonger les papas d'or dans l'huile et laisser dorer pendant 2-3 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant.

Pour la crème, mélanger la crème liquide et le mascarpone dans un bol. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse.

Placer la crème dans une poche à douille et garnir les papas d'or.

Recette de 3ème de Saint-Chamas

### La recette

**Les ingrédients**

- 250g farine
- 100g de sucre
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 100g beurre fondu

**Anecdote**

Je mange ça au goûter avec du chocolat et de la chantilly.

**La recette**

Mettre la farine, le sucre, la fleur d'oranger et les œufs dans un bol. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une pâte à gâteau.

Préchauffer le four à 180°C. Verser la pâte dans un moule à gâteau et cuire pendant 20-25 minutes.

Recette de 3ème de Saint-Chamas

### La recette

**Les ingrédients**

- 1 kg de pomme de terre
- 100g de fromage râpé
- 25g de crème fraîche
- 1 œuf
- 10g de beurre
- 10g de lait
- 10g de sel

**Anecdote**

Je fais ça avec mes parents.

**La recette**

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en cubes et les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Mettre les pommes de terre dans un bol et ajouter le fromage râpé, la crème fraîche, l'œuf, le beurre et le lait. Mélanger jusqu'à obtenir une purée épaisse.

Préchauffer le four à 200°C. Verser la purée dans un moule à gratin et cuire pendant 20 minutes.

Recette de 3ème de Saint-Chamas

### La recette

**Les ingrédients**

- 1 kg de pomme de terre
- 100g de fromage râpé
- 25g de crème fraîche
- 1 œuf
- 10g de beurre
- 10g de lait
- 10g de sel

**Anecdote**

Je fais ça avec mes parents.

**La recette**

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en cubes et les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Mettre les pommes de terre dans un bol et ajouter le fromage râpé, la crème fraîche, l'œuf, le beurre et le lait. Mélanger jusqu'à obtenir une purée épaisse.

Préchauffer le four à 200°C. Verser la purée dans un moule à gratin et cuire pendant 20 minutes.

Recette de 3ème de Saint-Chamas

# RECETTES GOURMANDES FRANCO-ESPAGNOLES

Nos élèves de 3 Prépa-Métiers sont très investis dans cet échange



LYCÉE PROFESSIONNEL LES FERRAGES, SAINT-CHAMAS

