

*The*  
*lèmes RAPHAËL*  
*and*  
*CM2 of Chauray's*  
**COOKING BOOK**



*Ecole Saint Exupéry*  
*Mme Millet*  
*2013 / 2014*

*Collège Gérard Philipe*  
*Mme Pairault*  
*2013 / 2014*

SWEET  
RECIPES  
(recettes sucrées)

# Apple and Blackberry crumble

## Ingredients :

750 g apples  
2 tablespoons apple juice  
250 g blackberries (*mûres*)  
50 g brown sugar (*sucre brun*)

## For the crumble

90 g butter (*beurre*)  
180 g flour (*farine*)  
60 g brown sugar



1) Peel and cut the apples . *Épluche et coupe les pommes.*  
Add the apple juice and sugar. *Ajoute le jus de pommes et le sucre.*

2) Cook for 10 minutes. *Fais cuire pendant 10 minutes.*  
Add the blackberries and cook for 2 minutes.  
*Ajoute les mûres et fais cuire 2 minutes.*

## For the crumble (*pour le crumble*)

3) Mix the butter and flour with your fingers.  
*Mélange le beurre et la farine avec les doigts.*  
Add the sugar. *Ajoute le sucre.*

4) Put the apples and blackberries into an oven dish.  
*Mets les pommes et les mûres dans un plat qui va au four.*  
Cover with the crumble. *Recouvre le crumble.*

5) Bake for 40 minutes. *Fais cuire au four pendant 40 minutes.*  
Serve with vanilla ice cream. *Sers avec de la glace à la vanille.*

# Apple Crumble

## INGREDIENTS

1 kilogramme apples (pommes)  
2 tablespoons orange juice  
(2 c. à soupe de jus d'orange)  
60 grammes brown sugar (sucre roux)  
cinnamon (cannelle)

## CRUMBLE

**90 GRAMMES BUTTER (beurre)**  
**180 GRAMMES FLOUR (farine)**  
**60 GRAMMES BROWN SUGAR**  
**CINNAMON**

- 1-Peel and cut the apples. Add the orange juice, sugar and cinnamon  
Éplucher et couper les pommes. Ajouter le jus d'orange, le sucre et la cannelle.
- 2-Cook for 15 minutes.  
Faire cuire pendant 15 minutes.
- 3-For the crumble : Mix the butter, flour and sugar.  
Pour le crumble : Mélanger le beurre, la farine et le sucre.
- 4-Put the apples into a pie dish. Cover with the crumble.  
Mettre les pommes dans un plat à tarte. Couvrir avec le crumble.
- 5-Bake for 40 minutes. Serve with vanilla ice cream.  
Mettre au four pendant 40 mn. Servir avec de la glace à la vanille.



# Banana bread

## ingredients

75.g butter (beurre)

110. g sugar (sucre)

225. g flour (farine)

2. TEASPOONS BAKING POWDER (cuillères à café de levure)

2. EGGS (œufs)

4. BANANAS (bananes)

50.G WALNUTS (noix)

1. Beat the butter, sugar, flour , baking powder and eggs together  
(Battre ensemble le beurre, le sucre, la farine, la levure et les œufs)

2. Mash the bananas. Add to the mixture .  
(Ecraser les bananes. Ajouter au mélange)

3. Stir in the walnuts . Put the mixture into a greased loaf tin.  
(Ajouter les noix et mélanger. Mettre le mélange dans un moule à cake beurré)

4. BAKE IN A PREHEATED OVEN AT 170°C FOR 50 MINUTES.  
(Mettre dans un four préchauffé à 170° pendant 50 mn)



# Brownies

## INGREDIENTS

125g chocolate  
250g butter (beurre)  
200g sugar (sucre)  
175g flour (farine)  
3 eggs (oeufs)  
100g chopped nuts (noix en morceaux)

**1) Melt the butter and chocolate in a saucepan . Turn off heat .**

Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole. Éteindre le feu.

**2) Add the sugar. Mix together. Add the eggs, flour and nuts. Mix together.**

Ajouter le sucre. Mélanger. Ajouter les œufs, la farine et les noix. Mélanger le tout.

**3) Put the mixture into a buttered oven dish .**

Mettre le mélange dans un plat à four beurré.

**4) Bake at 175° C for 25 minutes.**

Faire cuire à 175° pendant 25 minutes.

**5) Let the brownies cool. Cut them into squares.**

Laisser le brownie refroidir. Le couper en carrés.



## Chocolate chip cookies

### Ingredients :

375 grammes flour (*farine*)  
1 teaspoon baking soda (*1 cuillère à café de bicarbonate de soude*)  
1 teaspoon salt  
250 grammes butter  
250 grammes brown sugar (*sucres roux*)  
2 eggs  
1teaspoon vanilla  
300 grammes chocolate chips (*pépites de chocolat*)

### Recipe :

- 1) Preheat the oven to 5. *Préchauffe le four à 5.*  
Grease 2 or 3 baking trays. *Beurre 2 ou 3 plaques à gâteaux.*
- 2) Mix (*mélange*) the flour, the baking soda and the salt.
- 3) Mix butter and the brown sugar.  
Add (*ajoute*) the eggs and the vanilla.
- 4) Add the flour mixture.  
Add the chocolate chips.
- 5) Put the mixture on the baking tray with a spoon (*cuillère*).  
Bake for 8 to 10 minutes.



# Chocolate Crispies

## Ingredients

250 grammes milk chocolat (*chocolat au lait*)  
100 grammes puffed rice (*riz soufflé*)  
or Cornflakes

- 1) Melt the chocolate in a saucepan over a bain-marie. Stir.  
*Fais fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie. Tourne.*
- 2) Put the puffed rice in the chocolate.
- 3) Spoon the mixture into paper cases.  
*Verse avec une cuillère dans des petits moules en papier.*
- 4) Leave them to cool for one hour.  
*Laisse-les refroidir une heure.*



# Crumpets

## Ingredients :

- 200g flour (farine)
- 30g sugar (sucre)
- 35 cl of warm milk (lait tiède)
- 2 eggs
- 5g yeast baker (levure de boulanger)
- 1 pinch of salt (une pincée de sel)
- 40g melted butter (beurre fondu)

## Preparation :

1 Mix yeast with 1 spoon of water.

*Mélanger la levure avec une cuillère d'eau.*

2 Put the eggs, the butter, the yeast, the sugar, the salt and the milk in a bowl. Mix with a whisk.

*Mettre les œufs, le beurre, la levure, le sucre, le sel et le lait dans un bol. Mélanger avec un fouet.*

3 Grease a pan and heat it .

*Graisser un moule et préchauffer.*

4 Turn the crumpets in the pan when you see small bubbles.

*Tournez les crumpets dans la poêle quand vous voyez des petites bulles.*

5 Serve with honey , butter ...

*Servez avec du miel, du beurre...*



# ENGLISH SCONES

## INGREDIENTS:

240 grammes flour (240 grammes de farine)  
1,5 packets baking powder (1,5 paquet de levure)  
60 grammes butter (60 grammes de beurre)  
A pinch of salt (une pincée de sel)  
30 grammes sugar (30 grammes de sucre)  
150 millilitres milk (150 ml de lait)

## PREPARATION:

- 1) Mix the flour, baking powder and salt.  
*Mélanger la farine, la levure et le sel.*
- 2) Mix in the butter, sugar and milk.  
*Ajouter le beurre, le sucre et le lait.*
- 3) Pat the pastry to 2 centimetre thick.  
*Former une pâte de 2 cm d'épaisseur*
- 4) With glass, cut into circles. Brush with milk.  
*Avec un verre, découper des cercles. Les humidifier avec du lait à l'aide d'un pinceau.*
- 5) Put on a greased baking tray. Cook for 12-15 minutes at 225°C. Serve with butter and jam.  
*Les placer sur une plaque beurrée. Enfourner pendant 12-15 mn à 225°C. Server-les avec du beurre et de la confiture.*



# Flapjacks

- 240g porridge oats  
*240g de flocons d'avoine*
- 180g brown sugar  
*180g de sucre roux*
- 180g butter
- 1 pinch salt  
*Une pincée de sel*

1. Melt the butter in a saucepan. Add the brown sugar, porridge oats and salt. Mix well.

*Fais fondre le beurre dans une casserole. Ajoute le sucre roux, les flocons d'avoine et le sel. Mélange bien.*

2. Put the mixture into a greased oven dish (30 X 20 cm ). Press down .

*Mets le mélange dans un plat beurré. Appuie bien dessus.*

3. Cook in oven at 175 ° for 30 minutes.

*À 175°C pendant 30 minutes.*

4. Cut into 16 slices. Eat after 30 minutes. Yummy!

*Découpe 16 parts. Tu peux déguster après 30 minutes. Miam !*



# Mini raspberry trifle

Mash 200 g raspberries with the sugar.

Ecrase la moitié des framboises avec le sucre

Cut the cake into 12 slices.

Coupe le cake en 12 tranches. Forme des ronds avec un emporte-pièce.

Beat the cream until thick.

Bats la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Put a slice of cake in each glass, then cream and the raspberry mixture. Repeat. Decorate with raspberries.

Mets une tranche de cake dans chaque verre, puis de la crème, puis de la purée de framboises. Renouvelle l'opération.

Décore avec des framboises.



# Pancakes

## Ingredients :

300g flour (farine)

500ml milk (lait)

½ teaspoon (cuillère à café) salt (sel)

3 eggs (œufs)

butter (beurre)

maple syrup (sirop d'érable)

1) Mix the flour, salt, eggs and milk.

Heat some butter in a frying pan.

1) Mélange la farine, le sel, les œufs et le lait.

Fais chauffer le beurre dans la poêle.

2) Put a tablespoon of the mixture into the frying pan.

2) Mets une cuillère à soupe du mélange dans la poêle.

3) Turn the pancakes when you see small bubbles.

3) Tourne les pancakes quand tu vois des petites bulles.

4) Serve with butter and maple syrup.

4) Sers avec du beurre et du sirop d'érable.



# PUMPKIN PIE

## INGREDIENTS

READY-made Pastry (**pâte toute prete**)

125 grammes chopped pumpkin (**citrouille coupée en dés**)

1 cup unsweetened condensed milk (**1 tasse de lait concentré non sucré**)

1 cup brown sugar (**1 tasse de sucre roux**)

3 eggs (**3 oeufs**)

1/2 teaspoon cinnamon (**une demie cuillère à café de cannelle**)

1/4 teaspoon nutmeg (**un quart de cuillère à café de muscade**)

1 Put the pastry into a pie dish. (mets une pâte toute prête dans un moule à tarte)

2 Boil the pumpkin

for 10 minutes.

Drain and leave to cool. (fais bouillir la citrouille pendant 10 minute, égoutte et laisse refroidir)

3 Mash the pumpkin.

Add condensed milk, brown sugar, eggs, cinnamon and nutmeg. Mix well (Ecrase la citrouille, ajoute le lait concentré, le sucre roux, les oeufs, la cannelle et la muscade. Mélange bien)

4 Pour the mixture onto the pastry. (verse le mélange sur la pâte toute prête)

5 Bake at 200°C for 50 minutes . yum ! (fais cuire au four 200°C pendant 50 minutes)





## Raspberry MUFFINS

### Ingredients,

285 grammes flour (285 grammes de farine)  
pinch of salt 2 eggs (1 pincée de sel)  
220 millilitres milk ( 220 millilitres de lait)  
115 grammes butter (115 grammes de  
beurre)

1 tablespoon baking powder (1 sachet de  
levure chimique)  
85 grammes sugar (85g de sucre)  
225 grammes raspberries (225g de  
framboises)



1) Melt the butter in a saucepan.

Put the flour, salt and baking powder into a bowl.

(Faire fondre le beurre dans une casserole.

Mettre la farine, le sel et la levure dans un bol)

2) Beat the eggs in a bowl.

Add the butter, sugar, milk and flour mixture.

(Battre les oeufs dans un bol.

Ajouter le beurre, le sucre, le lait et le mélange farine/levure/sel)

3) Add the raspberries. Put the mixture into special muffin cases

(Ajouter les framboises. Verser le mélange dans des moules à muffin)

4) Bake for 25 minutes at 200°C. Eat after 30 minutes.

(Faire cuire pendant 25mn à 200° C. Déguster après 30 minutes)



# Rock cakes

## Ingredients

- 240 grammes flour (Farine)
- 2 teaspoons baking powder (Cuillère a café de levure)
- 1 teaspoon mixed spice (Cuillère à café de mélange cinq épices)
- 120 grammes butter (Beurre)
- 120 grammes sugar (Sucre)
- 180 grammes raisins and candied peel (Fruits confits)
- 4-5 tablespoons orange juice (Cuillères à soupe de jus d'orange)

### 1. Grease a baking tray. Preheat oven to 210°C

Beurrer une plaque à four. Préchauffer le four à 210°C

### 2. Mix the flour, baking powder and mixed spice in butter

Mélanger la farine, la levure et les épices dans le beurre.

### 3. Add sugar, raisins, candied peel and orange juice.

Ajouter le sucre, les raisins, les fruits confits et le jus d'orange.

### 4. Shape the mixture into small heaps. Put on the baking tray. Sprinkle with sugar.

Former des petits tas avec le mélange. Les mettre sur la plaque de four.  
Saupoudrez de sucre.

### 5. Bake for 12 minutes. Serve after 30 minutes.

Faire cuire pendant 12 mn. Servir après 30 mn.



## The shortbread biscuits

1:Heat oven to 190°C (gas mark 5) .

Faire chauffer le four à 190°C.

2:cream the butter and caster sugar for 5 minutes.

Battre le beurre et le sucre en poudre pendant 5 minutes.

3 :Add the flour and mix well. Knead the mixture with hands. Rajoute la farine et mélange bien.

4:roll into rectangle. Put on baking sheet and cut into 20 slices. Etaler la pâte en rectangle. La mettre sur un papier cuisson et couper en 20 parts.

5:Put on baking tray.

Bake for 20 to 30

minutes. Mettre sur une plaque de cuisson. Faire cuire pendant 20 à 30 mn



### Ingredients :

12 oz(300g) flour (farine)

4 oz (100g) caster sugar (sucre en poudre)

8 oz (200g) butter (beurre)

## White chocolate chip cookies

Ingredients: (for 40 cookies)

- 200 grammes flour (*farine*)
- 1/2 teaspoon salt (*sel*)
- 125 grammes sugar (*sucre*)
- 200 grammes white chocolate chips (*pépites de chocolat blanc*)
- 1/2 teaspoon baking soda (*levure*)
- 125 grammes butter (*beurre*)
- 1/2 teaspoon vanilla (*vanille liquide*)
- 1 egg (*oeuf*)

1 Mix the flour, baking soda and salt in a bowl.

*Mélanger la farine, la levure et le sel dans un bol.*

2 Mix the butter and sugar in a bowl.

Add the vanilla and the egg.

*Mélanger le beurre et le sucre dans un bol.*

*Ajouter la vanille et l'oeuf.*

3 Mix the contents of the two bowl.

Add the white chocolate chips.

*Mélanger le contenu des deux bols.*

*Ajouter les pépites de chocolat blanc.*

4 With a spoon, put the mixture onto the greased baking sheets.

*Avec une cuillère, mettre le mélange sur un papier beurré.*

5 Bake in a preheated oven for 10 to 12 minutes.

*Mettre au four préchauffé pendant 10 à 12 mn.*



SAVOURY  
RECIPES  
(recettes salées)

# American bagels

## INGREDIENTS

FOR 2 PEOPLE (Pour deux personnes)

2 BAGELS

1 TABLESPOON OF CREAM CHEESE

*1 cuillère à soupe de fromage.*

1 SLICE OF SMOKET SALMON

*1 tranche de saumon fumé.*

30g GRATED CHEDDAR CHEESE

*30g de cheddar râpé.*

1 TOMATO SLICED

*1 rondelle de tomate.*

1) CUT THE BAGELS IN HALF.

*Coupe les bagels en deux.*

2) PUT THE GRATED CHEDDAR CHEESE AND THE TOMATO ON THE BAGEL .

*Mets le fromage râpé puis la tomate sur le bagel.*

3) Cook under the grill for 1 minute.

*Mets sous le grill pendant 1 minute.*

4) PUT THE CREAM CHEESE AND THE SMOKED SALMON ON THE BAGEL.

*Mets le fromage blanc et le saumon sur le bagel.*



## BAKED BEANS ON TOAST

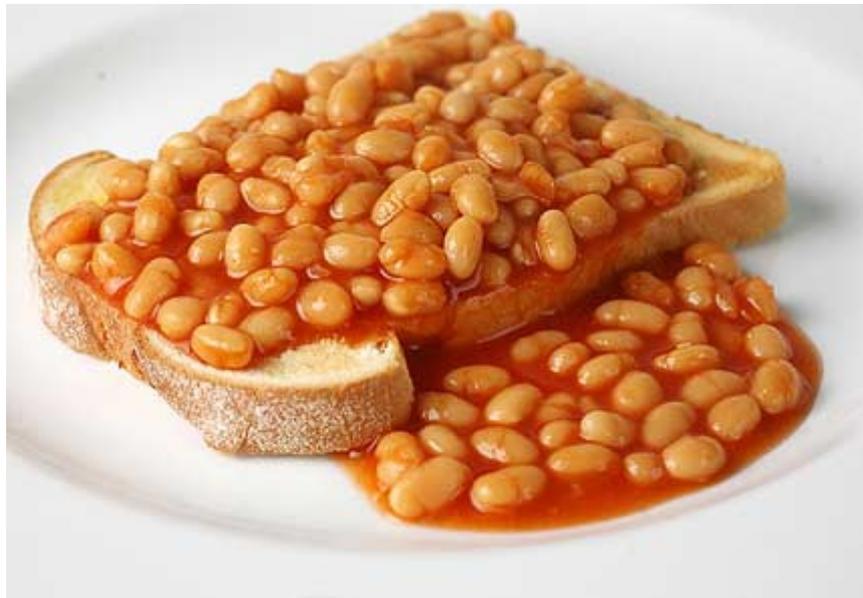
### INGREDIENTS

1 tin baked beans  
*1 boîte de haricots blancs à la sauce tomate*  
2 slices bread  
*2 tranches de pain*  
Butter

1) Heat the baked beans in a saucepan for 10 minutes.  
*Fais chauffer les haricots dans une casserole.*

2) Toast the bread.  
*Fais griller le pain.*  
Spread with butter.  
*Étale du beurre.*

3) Put the baked beans on the toast.  
*Verse les haricots sur le pain grillé.*



# ENGLISH BREAKFAST

## Ingredients

- 2 slices of bacon (2 tranches de bacon)
- 3 cherry tomatoes (3 tomates cerises)
- 1 tin of baked beans (1 boîte de haricots cuits)
- 2 eggs (2 oeufs)
- 2 slices of toast (2 tranches de toast)

**1 - fry the bacon in a frying pan.**  
fais frire le bacon et les saucisses  
dans une poêle.

**2 - fry the tomatoes.**  
Fais frire les tomates et les champignons.

**3 - fry the eggs.**  
Fais frire les œufs.

**4 - heat the baked beans in a saucepan.**  
Fais chauffer les haricots dans une casserole.

**5 - serve with toast , And a nice cup of tea.**  
Sert avec des toasts et une tasse de thé.



# Potato Wedges

## Ingredients :

- 8 medium potatoes (unpeeled)  
*8 pommes de terre de taille moyenne (avec leur peau)*
- paprika
- 4 tablespoons oil (*4 cuillères à soupe d'huile*)
- salt
- pepper (*poivre*)



## Preparation :

1) Wash and dry the potatoes. Cut them into wedges.  
*Lave et sèche les pommes de terre. Coupe-les en tranches.*

2) Mix the oil, salt, pepper, paprika and potatoes in a bowl. Add the potatoes.

*Mélange l'huile, le sel, le poivre, le paprika et les pommes de terre dans un bol.*

3) Cover baking tray with tinfoil. Add the potatoes.  
Bake in preheated oven at 175°C for 30 minutes.

*Recouvre le plateau de papier d'aluminium. Ajoute les pommes de terre.*

# Party hedgehogs

## Ingredients :

6 Frankfurter sausages : saucisses de Frankfort

Pineapple : Ananas

150 grammes of cheese : Fromage

Jar of cocktail onions : un bocal d'oignons cocktail

4 oranges (cut in two ) : oranges coupées en 2

cocktail sticks : piques en bois

1) *Cut the pineapple, sausages and cheese into small pieces.*

Couper l'ananas, les saucisses et le fromage en petits morceaux.

2) *Put a piece of pineapple, sausage, cheese and onion on the cocktail sticks.*

Mettre un morceau d'ananas, de saucisse, de fromage et d'oignon sur un pique en bois.

3) *Cut the oranges in two.*

*Put them on a big plate.*

Couper les oranges en deux morceaux

Les mettre sur une grande assiette.

4) *Stick 12 cocktail sticks into each orange.*

Planter 12 piques en bois dans chaque orange.



# DRINKS

(boissons)

# Banana milkshake

## Ingredients for 2

1 banana (banane)

500 millilitres cold milk (500 millilitres de lait frais)

1 tablespoon honey (1 cuillère à soupe de miel)

1) Peel and cut the banana. Put into a mixer.

*Pèle et coupe la banane. Mets le tout au mixer.*

2) Add the milk and honey. Mix well.

*Ajoute le lait et le miel. Mélange bien.*

3) Serve in two glasses with straws.

*Servir dans deux verres avec des pailles.*

4) Try it with other fruits : strawberries, apricots...

*Essaie avec d'autres fruits : fraises, abricots...*



# Strawberry Milkshake

Ingredients :        - 150 grammes strawberries (fraises)  
                             - 250 millilitres milk (lait)  
                             - 1 tablespoon sugar (sucre)

- Wash the strawberries and put them in the mixer.  
    Laver les fraises et les mettre dans le blender.
- Add the milk and sugar.  
    Ajouter le lait et le sucre
- Mix well and serve cool.  
    Mélanger bien et servir frais



# Summer fruit cocktail

## ingredients

**300 ml cold tea : 300 ml de thé glacé**

**3 tablespoons orange squash : 3 cuillères a café de sirop d'orange**

**the juice of 2 limes : jus de 2 citrons verts**

**1 apple: 1 pomme**

**1 orange : 1 orange**

**1 lemon: 1 citron**

**ice cubes : glaçons**

**300 ml lemonade: 300 ml de limonade**

## PREPARATION

**1 pour the colb tea,lime juice and orange squash into a jug.**

**Verse le thé glace , jus de citron vert et le sirop d'orange dans une carafe .**

**2 place the jug in the fridge for 1 hour.**

**Place la carafe dans le réfrigérateur pendant 1 heure .**

**3 cut the orange,lemon and apple into slices.**

**Coupe l'orange, le citron et la pomme en tranche.**

**4 add the fruit to the jug .pour on the lemonade and ice cubes.**

**Your fruit cocktail is ready !**

**Ajoute les fruits dans la carafe. Verse la limonade et les glaçons. Ton cocktail de fruits est prêt!!!**



**6èmes RAPHAEL**  
**Collège Gérard Philipe NIORT**

**CM2 école Saint-Exupéry**  
**CHAURAY**

AIRAULT Romain	BEAUCHAMP Arthur
AMAUGER Émilien	BERTHOME Margot
ARNAUDON Matéo	BIGET Bérénice
BARANGER Laura	CAILTON Flavie
BERNARD Arthur	CHARRIER Lucie
BERRE Adénora	CIRETTE Hugo
BLANCHARD Enzo	DECRON Chloé
BLANCHARD Hugo	DESCHAMPS Mathis
CHEVALLEREAU Alicia	DOUCET Mathéo
CORREIA Carla	FERRET Maxime
COUTURIER Némó	FONTAINE Alicia
DAUNIS Solène	GONNET Romain
FOUCAUD Flora	GRIGNON Adrien
GERARDIN Lucie	GUERIN Marion
GUERIN Cédric	GUERINEAU Mathieu
HERISSE Eben	LAMBERT Louna
KAYA Mourad	LAMOUR Mathéo
LOUSTAU Albane	MADERN Fanny
MICHON Maylis	MORILLON Nathan
PEREIRA Noémie	NHOMMASITH Elsa
PERROY Albane	PAPIN-FARINA Ludovic
PIASENTIN Maeva	PERDRIAUX Lucas
PIGEAULT Ambre	RADIN Yanis
PRUNIER Angèle	RAYMOND Pierre
RESCOURIO Margaux	SCHAUB Thibaut
RIVIERE Valentin	SILLAS Swanny
VERDAT DU TREMBLEY Julie	VUILLAUME Axelle

***Merci à tous les élèves, à Monsieur Printemps, le cuisinier de l'école de Chauray,  
et à toutes les personnes qui ont participé à ce projet.***