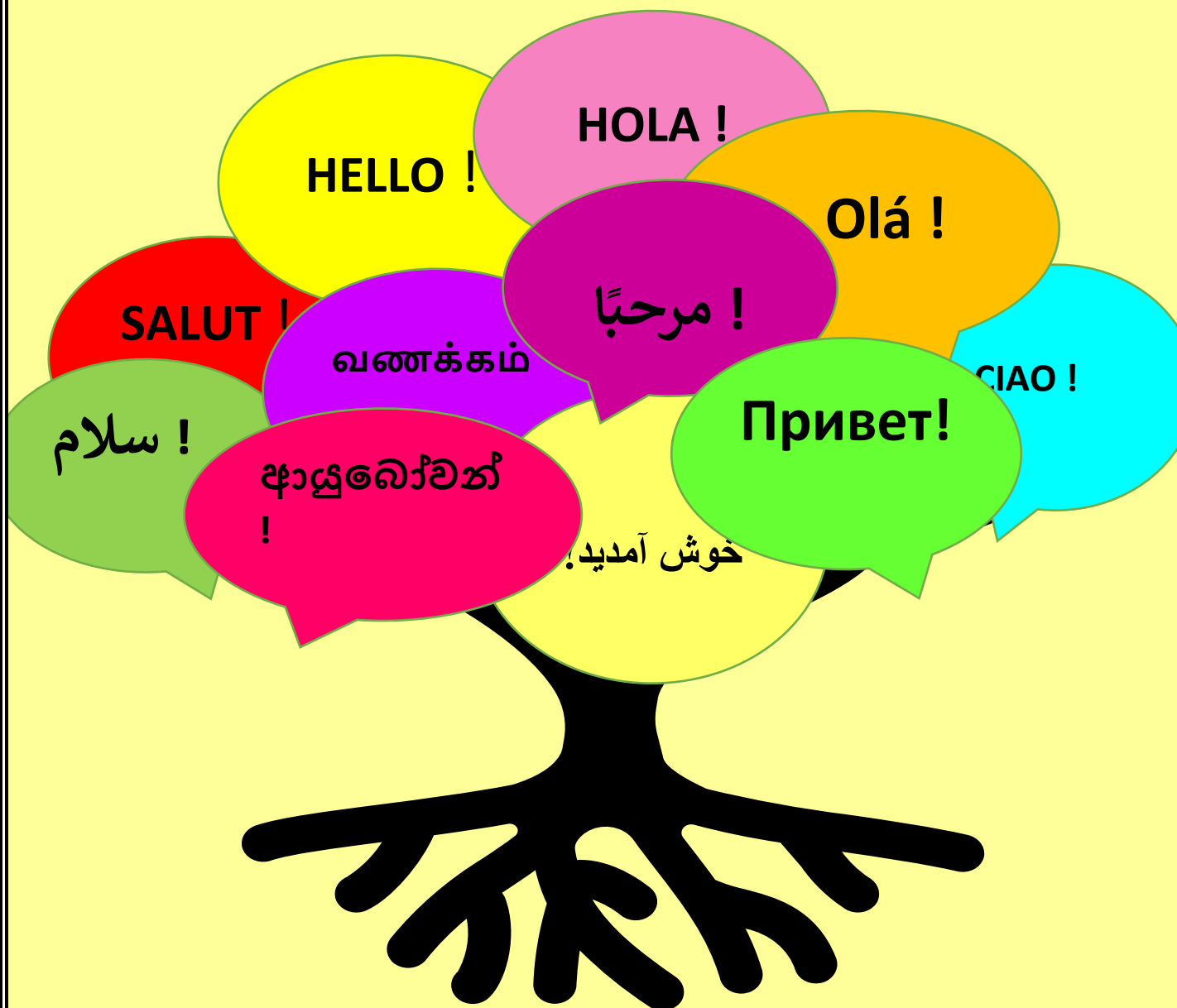


# FESTIVAL DES LANGUES

27 MARS – 1 er AVRIL 2023



Lycée Jean Jaurès  
Argenteuil





*Carnet de recettes*

*de la classe*

*d'UPE2A*



# **OLIVIER SALAD (SALAD RUSSE)**

## **PREPARATION:**

1 heure

5 personnes

## **INGRÉDIENTS:**

4 pommes de terre

1 carotte

4 oeufs durs

Saucisse de lait-300gr

(peut être remplacé par du poulet bouilli)

4 concombres marinés

Pois en conserve-200 gr

mayonnaise-4 cuillères à soupe  
sel et poivre

**1. Faites cuire les carottes et les pommes de terre.**

**2.Œufs durs.**

**3.Couper les œufs, les pommes de terre, les saucisses, les carottes en petits cubes de taille égale.**

**4.Coupez les concombres et pressez-les un peu pour qu'il n'y ait pas beaucoup de liquide dans la salade.**

**5.Verser les pois dans les ingrédients hachés (en drainant l'eau), couper**



## Kabuli palow

قابلي پلو

Comment préparer  
Kabuli palow

- 1 : Un kilo de riz
- 2 : 100 grammes  
de raisins secs
- 3 : 200 grammes  
de carottes

- 1 : يك كيلو برنج
- 2: 100 گرم كشمش
- 3: 200 گرم هويج

# ශ්‍රී ලංකන් ස්ටයිල් චිකන් ෆ්රයිඩ් රයිස් වට්ටෝරුව.

පුද්ගලයන් 4 දෙනෙකු සඳහා

අමුද්‍රව්‍ය :



- චිකන් 600 g
- බීන්තර 3 ක්.
- පිසු සහල් කෝප්ප 5ක්, 250 ml කෝප්පයකින් මනින ලදී.
- කපාගත් ලුණු ගඩේ 2ක්
- එක් මධ්‍යම ප්රමාණයේ කැරට් 1/2, තුනී මධ්‍යම දිග කැබලිවලට කපා.
- කළු ගමමිරිස් කුඩු එක් තේ හැන්දක.
- තේ හැඳි 1/2 රතු මිරිස් කැලී.
- බටර් මෝස හැඳි 2ක්.
- ඔලිව් තලේ මෝස හැඳි 3 සිට 4 දක්වා.
- තේ හැඳි 1 සිට 1 සහ 1/2 දක්වා සෝයා සෝස්.
- ඉඟුරු පෝස්ට් තේ හැඳි 1/2 ක් සහ සුදුසු පෝස්ට් තේ හැඳි 1/2 ක්.
- අවශ්‍ය ප්රමාණයට ලුණු.

ක්රමය :

කුකුළු මස් කුඩා කැබලිවලට කපා ගන්න.

කළු ගමමිරිස් කුඩු තේ හැඳි 1/2 ක් සහ ලුණු ස්වල්පයක් සමඟ කුකුළු මස් කැලී කවලේ කරන්න. විනාඩි 30 ක් තබන්න.

මිනිත්තු 30 කට පසු, පැන් එකකට තලේ මෝස හැඳි දකුණු තුනක් රත් කර කුකුළු මස් කැබලි මතු වන තුරු බැඳ ගන්න. එයට විනාඩි 12 සිට 15 ක් ගත විය හැක. එය පසකේන් තබන්න.

බීන්තර දකුණක් බිට් කරන්න, එයට ලුණු ස්වල්පයක් එකතු කර එය පසකේන් තබන්න.

ඝන පතුලේ පැන් එකක් ගන්න, අඩු උෂ්ණත්වයකදී බටර් මෝස හැඳි එකක් හෝ දකුණක් රත් කරන්න.

එයට කැරට් කැලී එකතු කර විනාඩි කිහිපයක් පිස ගන්න. ඉන්පසු කපාගත් ලුණු එකතු කර විනාඩි එකක් හෝ දකුණක් බැඳගන්න.

මමෙ කපාගත් එළවළු වලට සෝයා සෝස් එකතු කර හොඳින් මිශ්ර කරන්න. ඉන්පසු පිසු බත් එකතු කර මිශ්ර කරන්න.

දැන් එයට බැඳුණු කුකුළු මස් සහ බිට් කර ගත් බීන්තර එකතු කරන්න. ලුණු එකතු කර සියලුම අමුද්‍රව්‍ය හොඳින් මිශ්ර වන තුරු ඒවා සියල්ල හොඳින් මිශ්ර කරන්න, ඉන්පසු කළු ගමමිරිස් කුඩු එකතු කර මිශ්ර කරන්න.

බත් එකට රතු මිරිස් කැලී ඉස හොඳින් මිශ්ර කරන්න.

එය ආවරණය කර විනාඩි දකුණක් අඩු ගිනිදරේ උයන්න.

ලිප නිවා ඔබේ ප්රියතම ව්යංජනය සමඟ උණුසුම්ව පිළිගන්වන්න.

# වටලප්පන්<sup>1</sup>



අමුද්‍රව්‍ය: (පුද්ගලයන් 2 දෙනෙකු සඳහා)

- සම්පූර්ණ බිත්තර 2 ක්
- 1 බිත්තර<sup>2</sup> කහ මදය
- 250 g ස්වභාවික තද දුඹුරු මොලාසස් සීනි හෝ සීනින්ව ගාන ලද කිතුල් හකුරු
- උණු වතුර කෝප්ප 2
- එනසාල්කරල් ඇට 1
- සන පොල්කිරි<sup>3</sup> කෝප්ප 1 ක් (පළමු මුදුණ කිරි) පොල් කිරි ගැටිත්තක් නම් - ගැටිති දිය වීමට රත් කරන්න.
- ලුණු ස්වල්පයක්

උපදෙස්

අවන් 320°F / 160°C ට පෙර රත් කරන්න

තෙල් සහ 7-8, ½ කෝප්ප ධාරිතාව රමිකින්ස් සකස් කරන්න.

විශාල භාජනයක් තුළ සීනි සහ ජලය ඒකාබද්ධ කර ගැටිති නොමැතිව තලපයක් වන තෙක් කලවම් කරන්න (සීනි සම්පූර්ණයෙන්ම විසුරුවා හැරීමට අවශ්‍ය නොවේ)

බිත්තර සහ බිත්තර කහ මදය, කුළුබඩු සහ ලුණු එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර වන තෙක් සුදුසු - එනම් බිත්තර මිශ්‍රණය ඉතා මදක් සන වන තුරු ( සීනි සහ බිත්තර හොඳින් මිශ්‍ර කිරීමට ප්‍රමාණවත්). බිත්තර මිශ්‍රණය පෙණ නොදැමීමට වගබලා ගන්න.

පොල් කිරි කෝප්ප 2 එකතු කර හොඳින් බිට කරන්න.

සකස් කළ රමිකින්ස් බවට මිශ්‍රණය වත් කරන්න. රමිකින්ස් / පිහාන තීරු වලින් ආවරණය කරන්න.

රමිකින්ස් සඳහා විනාඩි 30 – 40 ක් පමණ ජල ස්නානයක සහ විශාල දීසියක් නම් පැයක් දක්වා, එහි ගැඹුර මත පදනම්ව, රමිකින්ස් / දීසියක් පුළුස්සන්න. ඔබට කස්ටඩ් සැකසීමට අවශ්‍ය වේ, නමුත් මැද ඉතා මදක් වෙච්ලනු ඇත.

උදුනෙන් ඉවත් කර ජල ස්නානයක විනාඩි 15 ක් පමණ සිසිල් වීමට ඉඩ දෙන්න.

හැසිරවීමට තරම් සිසිල් වූ විට, ඒවා ජල ස්නානයෙන් ඉවත් කර ප්ලාස්ටික් එතුමකින් ආවරණය කර, අවම වශයෙන් පැය 3 ක් සිසිල් කිරීමට ශීතකරණයේ තබන්න. එක රැයකින් හොඳම සිසිල්.

එසේත් නැතිනම් උඩින් කපු ටිකක් දමා පිළිගන්වන්න

<sup>1</sup> WATALAPPAN (un dessert)

<sup>2</sup> Des œufs

<sup>3</sup> Le lait de coco



## INGREDIENTES

Para 12 personas

Arroz bomba(RIZ)

1500 g

Pollo de corral(POULET)

1

Conejo(LAPIN)

0.5

Judía verde plana(HARICOTS VERTS)

500 g

Garrofó (HARICOTS)

500 g

Alcachofa (opcional)(ARTICHAUT)

6 g

Aceite de oliva virgen extra(HUILE OLIVIA)

Pimentón dulce(PAPRIKA DOUX)

Tomate triturado(TOMATE BROYÉE)

Azafrán(SAFRAN)

Romero fresco(ROSEMAIRE FRAIS)

Sal (SEL FIN)

## **Cómo hacer la paella valenciana :**

### **(Comment faire de la paella valencienne)**

1. Cortar toda la carne en trozos cuadrados

(Couper toute la viande en morceaux carrés)

2. Sofreímos en abundante aceite de oliva virgen extra el pollo, el conejo, las judías, el garrafó y las alcachofas

(Nous faisons frire dans de l'huile d'olive extra vierge le poulet, le lapin, les haricots, la carafe et les artichauts)

3. pones agua en el arroz hasta que el arroz este humedo

(Verser l'eau dans le riz jusqu'à ce que le riz soit mouillé)

4. Cocinamos el caldo durante 25 o 30 minutos

(Cuire le bouillon pendant 25 ou 30 minutes)

5. echamos el arroz y dejamos hacerse durante 18 minutos

(Ajouter le riz et laisser faire pendant 18 minutes)

6. ponemos todos los ingredientes con el arroz

(Nous mettons tous les ingrédients avec le riz)

7. cuando termine de cocerse dejamos reposar de 6 a 9 minutos y despues a comer

(Quand la cuisson est terminée, laisser reposer 6 à 9 minutes, puis manger)



# RECEITA

---

PUDIM  
DE  
LEITE CONDENSADO

TEMPO DE PREPARO  
60 MIN

RENDIMENTO  
8 PORÇÕES

## ANOTAÇÕES

O QUE USAR?

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE LEITE (MEDIDA DA LATA DE LEITE CONDENSADO)
- 3 OVOS INTEIROS



## PARA FAZER O PUDIM

0. PRIMEIRO, BATA BEM OS OVOS NO LIQUIDIFICADOR.
0. ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO E O LEITE, E BATA NOVAMENTE.

## PARA FAZER A CALDA

0. DERRETA O AÇÚCAR NA PANELA ATÉ FICAR MORENO, ACRESCENTE A ÁGUA E DEIXE ENGROSSAR.
0. COLOQUE EM UMA FORMA REDONDA E DESPEJE A MASSA DO PUDIM POR CIMA.
0. ASSE EM FORNO MÉDIO POR 45 MINUTOS, COM A ASSADEIRA REDONDA DENTRO DE UMA MAIOR COM ÁGUA.
0. ESPETE UM GARFO PARA VER SE ESTÁ BEM ASSADO.
0. DEIXE ESFRIAR E DESENFORME.



# RECETTE

---

PUDDING  
DE  
LAIT CONDENSÉ

TEMPS DE PRÉPARATION  
60 MIN

INGRÉDIENTS  
POUR  
8 PORTIONS

INGRÉDIENTS  
NÉCESSAIRES  
1 BOÎTE DE LAIT  
CONDENSÉ  
1 LITRE DE LAIT LIQUIDE  
3 ŒUFS  
1 TASSE DE SUCRE  
BEURRE POUR LE MOULE



**POUR FAIRE LE PUDDING**  
TOUT D'ABORD, BIEN BATTRE LES  
ŒUFS DANS UN MÉLANGEUR.  
AJOUTER LE LAIT CONDENSÉ ET LE  
LAIT, ET BATTRE À NOUVEAU.

**FAIRE LE SIROP**  
FAIRE FONDRE LE SUCRE DANS LA  
CASSEROLE JUSQU'À CE QU'IL DEVIENNE  
BRUN, AJOUTER L'EAU ET LAISSER  
ÉPAISSIR.  
METTEZ-LE DANS UNE FORME RONDE ET  
VERSEZ LA PÂTE À POUDING DESSUS.  
CUIRE À FOUR MOYEN PENDANT 45  
MINUTES, AVEC LE MOULE ROND À  
L'INTÉRIEUR D'UN MOULE PLUS GRAND  
AVEC DE L'EAU.  
PIQUEZ UNE FOURCHETTE POUR VOIR SI  
C'EST BIEN TORRÉFIÉ.  
LAISSER REFROIDIR ET DÉMOULER.



# RECEITA DE BRIGADEIRO

- caixa de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 7 colheres (sopa) de achocolatado
- chocolate granulado



- 1.** Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o achocolatado (ou 4 colheres de sopa de chocolate em pó).
- 2.** Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
- 3.** Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.

# RECETTE DE BRIGADEIRO

- 1 brique de lait concentré
- 1 cuillère à soupe de margarine non salée
- 7 cuillères à soupe de chocolat
- chocolat granulé



1. Dans une poêle profonde, ajoutez du lait concentré, de la margarine et du chocolat (ou 4 cuillères à soupe de chocolat en poudre).
2. Cuire à feu moyen et remuer jusqu'à ce que le brigadeiro commence à se détacher de la poêle.
3. Laisser refroidir et faire de petites boules avec votre main en passant la pâte dans le chocolat granulé.