**Pour 24 portions de dégustation**

**Lundi 12 octobre**

**Rouge : Roses des sables**

Ingrédients pour 24 personnes :

- 200 g de chocolat noir

- 100 g de pétales de maïs nature (Corn flakes)

- 60 g de beurre

Préparation :

1. Faites fondre au micro-onde le beurre avec le chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien.

2. Dans un saladier, versez ce mélange sur les corn flakes et mélangez jusqu’à ce qu’ils soient bien enrobés.

3. Sur une feuille de papier sulfurisée, formez des petits tas à l'aide d'une cuillère à café. Réserver 1 heure minimum au réfrigérateur. Décollez délicatement les roses des sables du papier et dégustez sans attendre.

**Orange : Dessert spéculoos, mascarpone et fraise**

Ingrédients pour 8 personnes : Faire trois fois

- Fraises : 250 g

- Mascarpone : 250 g

- Beurre salé : 25 g

- Sucre : 30 g

- Spéculoos : 12

Préparation :

1. Je lave et coupe mes fraises en morceaux.

2. Mettez dans un récipient et saupoudrez-les d’une cuillère de sucre.

3. Dans un bol, émiettez grossièrement les spéculoos.

4. Ajouter le beurre fondu aux spéculoos.

5. Dresser dans des verres, une couche aux spéculoos

6. Mettez le mascarpone dans un saladier, ajouter le reste du sucre et battez le tout.

6. Dresser dans des verres, au-dessus de la couche aux spéculoos, une couche de mascarpone puis une couche de fraise.

7. Mettre au frais puis déguster.

**CM1 : Verrine de jambon au fromage frais et concombre**

Ingrédients pour 12 personnes : Faire deux fois

- 6 tranches de jambon de Bayonne

- 300g de fromage frais

- 1/2 concombre

- 1 cuillère à café de jus de citron

- 1 cuillère à café d’huile d’olive

- Sel/poivre

- 1 bouquet d’aneth

Recette :

1. Laver, épépinez le concombre et coupez-le en mini dés. Dans un saladier, arrosez ceux-ci de jus de citron et d’huile d’olive. Salez, poivrez et mélangez.

2. Coupez les tranches de jambon de Bayonne en petites lanières. Réservez au frais.

3. Lavez, séchez et effeuillez l’aneth. Réservez quelques pluches et mixez le reste avec le fromage frais, sel et poivre.

4. Répartissez le concombre puis le fromage frais et terminez par les lanières de jambon de Bayonne dans chaque verrine. Servez aussitôt décoré de pluches d’aneth.

**Gris : Wraps crudités et jambon**

Ingrédients pour 4 personnes : Faire 6 fois

- 1 Wrap

- 1 tranche de jambon

- Mayonnaise

- Salade

- 1/2 carotte

- 1/2 tomate

- Cure-dents

Préparation :

1. Râpez votre carotte.

2. Lavez et séchez votre salade.

3. Coupez votre tomate en fines rondelles et coupez les rondelles en deux.

4. Étalez la mayonnaise sur votre wrap, disposez votre tranche de jambon au milieu.

5. Ajoutez la salade, la carotte râpée et la tomate pas trop près du bord.

6. Replier le Wrap en le roulant. Maintenir avec des cure-dents et faire des rondelles de wrap.

**Mardi 13 octobre**

**Gris : Tiramisu chocolat**

Ingrédients pour 8 personnes : Faire trois fois

- 25 cL d’eau avec du chocolat en poudre dilué dedans (il faut que ça ait bien le goût de chocolat.

- environ 8 biscuits cuiller

- 85 g de mascarpone

- 70 g de sucre en poudre

- 4 petits suisse allégés

- 1 œuf entier + 1 blanc

- une pincée de sel

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes de deux œufs. Ne garder que deux blancs et un seul jaune. Dans un saladier, mélanger le jaune avec le mascarpone et les petits suisses. Réserver

2. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel en commençant en vitesse moyenne et augmenter progressivement. Quand ils commencent à devenir blancs, introduire le sucre en trois fois.

3. Incorporer les blancs sucrés au mélange au mascarpone.

4. Tremper très brièvement dans l’eau chocolatée les biscuits coupés en 4. Mettre 2 morceaux de biscuit dans le fond de chaque verre. Ajouter ensuite une couche de crème puis à nouveau deux morceaux de biscuits trempés dans l’eau chocolatée. Et, terminer par une couche de crème.

5. Réserver au frais une heure et saupoudrer de chocolat en poudre pour la déco.

**CM1 : Gâteau au chocolat sans cuisson**

Ingrédients pour 24 personnes :

- Cacao en poudre 300 g

- Beurre 300 g

- Galettes bretonnes 230 g

- Sucre 150 g

- Œufs 3

- Poudre d'amandes 300 g

Préparation :

1. Hachez les biscuits.

2. Mélangez le beurre mou, le cacao et la poudre d'amandes. Ajoutez le sucre, 3 cuillères à soupe d'eau et les œufs. Mélangez bien, puis ajoutez les morceaux de biscuits.

3. Versez la préparation dans deux moules à cake, lissez et laissez-le 2 h au congélateur puis au réfrigérateur. Coupez le gâteau en tranches très fines.

**Orange : Taboulé de semoule à la menthe**

Ingrédients pour 24 personnes :

- 200 g (1 mug plein) de semoule de couscous (grains moyens)

- 4 tomates

- 1/2 concombre

- 1/2 oignon blanc

- 1/2 citron

- 10 cl d'huile d'olive

- 10 feuilles de menthe

- quelques brins de coriandre

- quelques branches de persil plat

Préparation :

1. Commencez par la semoule : versez-la dans un saladier, arrosez-la d’un mug d’eau puis trois minutes au micro-onde, ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron, mélangez le tout à la fourchette pour que les graines se détachent bien, puis couvrez la semoule avec une assiette, et laissez-la gonfler pendant que vous préparez les légumes et les herbes.

2. Pelez l'oignon et émincez-le très finement. Lavez les tomates et le concombre, et épépinez-les. (Pour la peau, vous l'enlevez ou vous la laissez, c'est comme vous préférez). Tranchez-les ensuite en petits dés (vous pouvez aussi utiliser des tomates cerises et les couper simplement en moitiés). Pour préparer votre bouquet d'herbes, il vous suffit de laver les feuilles de menthe et les brins de persil plat et de coriandre, de les égoutter puis de les ciseler finement.

3. Dès que la semoule est prête (elle doit rester à peine craquante sous la dent), ajoutez-y les morceaux de légumes et les herbes, et rectifiez au besoin l'assaisonnement en citron, en huile d'olive, en sel et en poivre. Réfrigérez votre taboulé oriental pendant au moins trois heures le temps que les arômes se diffusent, et sortez-le un peu à l'avance pour ne pas le manger glacé.

**Rouge : Roulé de concombre aux rillettes de thon**

Ingrédients pour 24 personnes :

- 2 concombre bien ferme

- 2 boîtes de thon

- 24 cacahuètes grillées salées

- 10 g de double concentré de tomates

- 60 g de Boursin® Cuisine aux noix

- 20 g de beurre demi-sel à température ambiante

- Le jus d’½ citron vert

Préparation :

1. Égouttez le thon.

2. Dans un saladier, écrasez finement à la fourchette le thon, le beurre, le concentré de tomates et le boursin pour en faire des rillettes.

3. Incorporez le jus de citron en continuant à bien écraser les rillettes.

4. Rincez le concombre et découpez de fines bandes dans la longueur à l’aide d’un économe. Posez les bandes côte à côte entre deux doubles épaisseurs de papier absorbant.

5. Une fois que les bandes ont rejeté de leur eau, coupez-les en deux à la moitié. Posez deux demi-tranches de concombre côte à côte en les faisant se chevaucher légèrement. Déposez près d’un côté une belle cuillerée de rillettes et roulez comme un cannelloni. Rangez-les dans un plat et parsemez avec les cacahuètes hachées.