



Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



18, RUE DE L'ÉCOLE
29550 PLOMODIERN
02.98.81.51.60
eco29.nd-menezhom.plomodiern@enseignement-catholique.bzh
www.ecole-ndmh-plomodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

Janvier 2021



Tomis - Amaël - Simon

fondant à l'orange

Ingrédients du fondant à l'orange (6 personnes)

- 115 g de beurre
- 115 g de farine
- 115 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 75 g de sucre glace
- 2 grosses oranges bien juteuses
- 1 c.c. de levure chimique en poudre

E tapes de la recette

Préchauffer le four à 200°C - Th 6-7.

Dans une terrine chaude, travailler le beurre à l'aide d'une cuillère en bois afin de le rendre très crémeux.

Incorporer petit à petit le sucre en poudre, puis les 2 œufs l'un après l'autre, tout en poursuivant le pétrissage de la pâte.

Ajouter ensuite la farine, le jus d'1 orange et son zeste finement râpé, puis la levure chimique. Continuer à malaxer jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Verser la préparation dans un moule carré de 24 cm de côté, préalablement beurré, puis enfourner pendant 30 min.

Réaliser le glaçage : dissoudre le sucre glace dans le jus de la seconde orange de manière que la crème soit coulante et épaisse. Il n'est pas nécessaire de mettre tout le jus de l'orange.

Démouler le gâteau sur le plat de service, dès la fin de la cuisson.

L'arroser encore chaud avec la moitié du glaçage : le gâteau doit devenir parfaitement moelleux.

Lorsque le fondant est froid, étaler le reste du glaçage sur le dessus, mais juste avant d'étaler le glaçage, décorer le dessus du fondant de quelques lanières de zestes, découpées dans la seconde orange et blanchies dans de l'eau bouillante.

Conserver à température ambiante jusqu'au moment de servir.