



Le JOURNAL



📍 Collège Saint Joseph/Colegio Irabia-Izaga 📍

01

NOS ÉTABLISSEMENTS

NUESTROS COLES

02

PAMPLONA VISTA POR ST JOSEPH

PARIS AUX YEUX D'IRABIA

03

MASTER CHEF SCOLAIRE

MASTER CHEF SCOLAIRE



Tout au long de l'année scolaire 22/23, nous avons mis en place un **projet de collaboration** entre les **élèves d'Irabia-Izaga et St. Joseph**. Bien que cela n'ait pas toujours été facile, avec des calendriers scolaires différents, des délais à gérer par les équipes en charge, etc., nos élèves ont pris le projet au sérieux et voici le résultat... Un beau travail journalistique. **Je tiens à remercier tous les élèves**, aussi bien ceux qui ont été choisis par leurs pairs pour être publiés que ceux qui ont travaillé avec la même rigueur tout au long de l'année et dont les articles n'ont pas été retenus. (Prof. de français et responsable des échanges scolaire avec la France du collège Irabia-Izaga à Pampelune)

Esta revista digital que van a leer es el fruto de un bonito proyecto anual de intercambio y trabajo colaborativo entre dos colegios que comenzaron a hermanarse hace algunos años. Con don Francisco Remón y un servidor comenzó la toma de contacto, el intercambio epistolar y puntuales intercambios durante los veranos. Desde hace dos años, el proyecto se amplió con la determinación, perseverancia y experiencia de don José Fernández. Quiero agradecer la implicación de todos y cada uno de los alumnos participantes de ambos centros, pues directa o indirectamente han hecho que este proyecto sea hoy una realidad. (Prof. de español y responsable de intercambios con España en el Colegio Saint Joseph de Saint-Cloud)

01

1. [La clase de 4ème de Saint Joseph](#) 🇪🇸
2. [M. Simon, un de nos profs de français](#) 🇫🇷
3. [El deporte en Saint Joseph](#) 🇪🇸
4. [Don Pablo Robador, Prof de physique et chimie](#) 🇫🇷

02

1. [Pamplona: un fin de semana en la ciudad soñada](#) 🇪🇸
2. [Le Musée Quai Branly](#) 🇫🇷
3. [Un fin de semana en Pamplona](#) 🇪🇸
4. [Le Panthéon](#) 🇫🇷

03

1. [Crêpes bretonne](#) 🇪🇸
2. [Paëlla espagnole](#) 🇫🇷
3. [Pastel de carne Parmentier](#) 🇪🇸
4. [Lapin au four avec pommes de terre](#) 🇫🇷
5. [Torrijas vs Lait frit](#) 🇪🇸
6. [Riz au lait](#) 🇫🇷
7. [Saint-Honoré](#) 🇪🇸



Le JOURNAL



01

NOS ÉTABLISSEMENTS / NUESTROS COLES



(Établissement scolaire Irabia-Izaga, Pampelune, Espagne)



(Colegio Saint Joseph, Saint-Cloud, Francia)

« Este es vuestro trabajo la concreción de todo un año de pequeños proyectos que ha dado lugar a esta publicación bilingüe tan extraordinaria... este resultado es únicamente fruto de vuestro trabajo, muchas gracias. // Ceci est votre travail, l'aboutissement d'une année entière de petits projets qui a débouché sur cette extraordinaire publication bilingue... ce résultat n'est que le fruit de votre travail, un grand merci. »

01

1. La clase de 4ème de Saint Joseph 🇪🇸
2. M. Simon, un de nos profs de français 🇫🇷
3. El deporte en Saint Joseph 🇪🇸
4. Don Pablo Robador, Prof de physique et chimie 🇫🇷

LOS HORARIOS

Tenemos un horario muy complicado y un total de trece asignaturas: matemáticas, inglés, francés, latín, historia, tecnología, español o alemán, ciencias de la vida y la Tierra, física, música, plástica y educación física.

Los lunes, martes, jueves y viernes, comenzamos a las 8h15 y terminamos a las 16h45. Los miércoles, comenzamos a las 8h40 (porque hay una Misa a las 8h00) y terminamos a las 12h35.



En Saint Joseph, hay dos clases de 4^e. Son la 4^e Thomas More (con 14 alumnos) y la 4^e Julio Verne con 15 alumnos.

LA CLASE DE 4^E EN SAINT JOSEPH

¿Quieres conocernos?

LAS NORMAS

Hay un reglamento interior muy estricto. Como todas las clases, tenemos que llevar cuello tipo polo y pantalón.

Llamamos a nuestros profesores con sus apellidos. En el nivel de cuarto también hay un delegado que representa su clase, como en los otros niveles.

ORGANIZACIÓN

Nuestras clases están en el primer piso del edificio secundario del colegio. Lo compartimos con las clases de 3^o.

No siempre estamos en nuestra aula, solemos ir a la sala Schumann para dar español y los germanistas se quedan en el aula normal. También vamos al laboratorio para ciencias y al aula de plástica para el dibujo.

¿Sabéis que en las clases de 4^e tenemos un fútbol en el patio de recreo? Es genial.

Los viernes después de clase, tenemos fútbol con los compañeros de 3^o.

PROYECTOS

En 4e, además, tenemos un viaje para el mes de mayo. Vamos a la Sierra con el señor Tanasescu, el profesor de Educación física. Es un proyecto de varios días para hacer muchas actividades deportivas.

Para terminar tenemos nuestro magnífico proyecto de la revista franco-española.

Moulay Mansoury et William Dosogne (alumnos de 4^eme du Collège Saint Joseph)



Monsieur Simon El Hussein-Strintz (professeur de français primaire, premier cycle du secondaire)

M. Simon

Un de nos profs de français

Bonjour, je m'appelle Adrián et aujourd'hui, j'ai interviewé M. Simón, professeur au collège Irabia. Je lui ai posé trois questions. Trois sur le collège et trois pour mieux connaître le collège.

Allons-y !!

Son arrivée

M. Simon est un professeur de français qui travaille dans notre collège depuis 5 ans. Il a une très bonne opinion du collège. Il l'aime beaucoup. Il pense que c'est un très bon établissement et qu'il est très beau à l'intérieur et à l'extérieur. Il dit aussi que les élèves sont très bons. M. Simon a obtenu son poste alors qu'il était à Séville. Il y étudiait à l'université et le collège avait besoin d'un emploi, alors ils ont choisi M. Simon.

Ses loisirs

Pendant son temps libre, il aime regarder des vidéos sur facebook et instagram. Il aime aussi lire des livres, des romans et autres. Il aime écouter de la musique et se détendre en regardant des films et des séries avec sa copine. Enfin, il adore jouer à la Playstation et à la Nintendo Switch, notamment à Mario Kart.

Sa musique

M. Simon jouait du piano. Il aime la musique classique, par exemple Les 4 saisons et La rivière coule à travers vous. Il aime aussi la musique de Beethoven.

Ses sports

Enfin, Monsieur Simon aime beaucoup le football et le rugby. Il a joué pendant 6 mois à Dijon, son équipe de rugby. Et il joue au football pendant son temps libre.



M. Adrian Ochoa (élève de 2^o ESO du collège Irabia-Izaga)



Los Juegos Olímpicos en el Collège Saint Joseph



Carrera del Cross

EL DEPORTE en SAINT JOSEPH

¿Qué papel tiene el deporte en nuestro colegio?

Tras este artículo podrás decirnos cual es el papel del deporte en nuestro colegio. ¿Te animas?

La asignatura de educación física.

En el colegio Saint-Joseph, tenemos tres horas de educación física. Hay dos profesores: el señor Marquilly y el señor Tanasescu.

Durante el año, en cada nivel hay varios ciclos y jugamos al fútbol, al baloncesto, VTT (montamos en bicicleta), jugamos al balonmano... El año pasado, en quinto, tenía piscina.

El día de los deportes

Es un día al inicio del año en el que hacemos deportes de equipo variado. Este año, en el día de los deportes, tenemos tres deportes: fútbol, balonmano y baloncesto.

Los Juegos Olímpicos

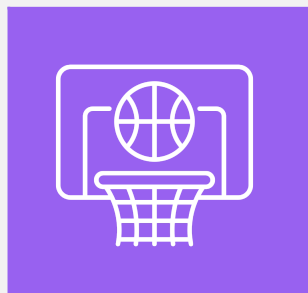
Una vez al año en el mes de junio para terminar el año escolar, tenemos los JJOO. Es una competición entre cuatro países. Todos los alumnos de todas las clases del colegio están distribuidos en estos países. Las pruebas son realizadas por categoría de edad. El año pasado, Brasil fue quien ganó. Son varios días en los que hacemos muchos deportes diferentes.

La Asociación Deportiva (AS)

Los miércoles y los viernes, podemos ir a la AS (asociación deportiva del colegio) después de las clases. Hay AS de fútbol y para los 6° AS de balonmano y AS atletismo.

La carrera de Cross

En otoño, tenemos el cross. Este día, vamos al estadio y debemos correr entre uno y tres kilómetros en función de la edad. El año pasado, fue un cross especial, es una carrera de cross donde debemos dar el máximo número de vueltas para ganar dinero y ayudar a Ucrania.



Arthur Joyes (alumnos de 4ème du Collège Saint Joseph)

DON PABLO ROBADOR

Prof de physique et chimie

A propos de lui

Il a commencé comme enseignant en Irabia en 2018 comme chimiste, c'est ce qu'il a étudié et a toujours voulu être, il aimait aussi l'école et être avec ses amis et aussi jouer au football, jusqu'à ce qu'à l'université il passe au futsal mais il s'est rendu compte que les années ne pardonnent pas, donc il l'a laissé et s'est fixé sur la carrière qu'il faisait.



(D. Pablo avec des élèves dans le laboratoire)

«...Ce que j'aime et apprécie le plus, c'est de voir comment mes élèves apprennent...»

L'INTERVIEW

ASPECTS PROFESSIONNELS

(A.J.) Quand avez-vous commencé à enseigner en Arabie ?

- (P.R.) En 2018

(A.J.) Au début, voulez-vous enseigner une autre matière ?

- (P.R.) Non, je suis chimiste et j'ai toujours voulu enseigner la chimie. C'est dans ce domaine que je suis un expert. Bien que dans ma carrière professionnelle, j'ai eu à enseigner d'autres matières comme la technologie.

(M.O.) Qu'aimez-vous dans votre travail ?

- (P.R.) Quand l'enseignant voit que les élèves apprennent en classe. 🏠

(M.O.) Qu'est-ce qui vous a amené à travailler dans ce collège ?

- (P.R.) J'ai enseigné à l'université, et plus tard Irabia m'a donné l'opportunité de travailler ici. 📖

ASPECTS VIE PERSONNELLE

(A.J.) Lorsque vous étiez enfant, étiez-vous un de ces sportifs ?

J'étais "un de ceux-là" ?

- (P.R.) Haha, j'ai joué au football à l'école, puis à l'université, je suis passé au football en salle, mais les années ne pardonnent pas et il est arrivé un jour où ça n'en valait pas la peine. J'ai raccroché mes bottes tôt et maintenant je ne le regarde que de temps en temps. Mais je fais toujours un peu de sport, plus doux. Ça m'aide à recharger ma tête.

(A.J.)... Quand vous étiez petit, aimiez-vous l'école ?

- (P.R.) J'aimais être avec mes amis et à l'école je l'étais. Au fil des années, on se rend compte que la vie étudiante est très bonne. Profitez-en, tout vient et tout va.

M. Asier Jimenez et M. Mario Ortega (élèves de 2^oESO du Collège Irabia-Izaga)



Le JOURNAL



02

PAMPLONA VISTA POR ST JOSEPH // PARIS AUX YEUX D'IRABIA



(Vue de Paris, depuis la Tour de Montparnasse)



(Colegio Saint Joseph, Saint-Cloud, Francia)

« Hemos hermanado dos ciudades, dos centros escolares bajo un mismo proyecto colaborativo.//
Nous avons jumelé deux villes, deux établissements sous le même projet collaboratif »



02

1. Pamplona: un fin de semana en la ciudad soñada 🇪🇸

2. Le Musée Quai Branly 🇫🇷

3. Mi extraordinario viaje a Pamplona 🇪🇸

4. Le panthéon de Paris 🇫🇷



«...Pamplona es una ciudad maravillosa. Tiene muchos lugares de interés.»

PAMPLONA

Un fin de semana en la ciudad soñada

Viernes

Descubrir la ciudad antigua



(Campanario de la Catedral de Pamplona)

Para empezar, el viernes podrá dejar sus lugares en el hotel y después irá al Rincón del Caballo Blanco. Este mirador ofrece unas vistas privilegiadas de la ciudad construida extramuros y del río Arga. Después dará un paseo sobre las murallas. Si hace sol, me sentaré en una terraza cerca de la Plaza del Castillo : el corazón de la ciudad ; y comerá pinchos.

Por la tarde, si hace sol, podrá montar en bicicleta y dará un paseo en los jardines de la Taconera. Es el parque más antiguo de Pamplona. Admiraré distintas especies de flores. Si hace calor o si llueve podrá visitar el planetario.



(Claustro de la Catedral de Pamplona)

Por la noche, dará un paseo por la ciudad antigua a un bar de vinos y después a bailar en una discoteca.

Sábado

IGLESIAS Y CAMINO DE SANTIAGO

Por la mañana, iré hasta el Puente de la Magdalena, del siglo XI. Es la puerta de entrada del Camino de Santiago en Pamplona. Después caminaré hasta la Catedral de Santa María la Real, construida durante los siglos XIV y XV. Detrás de su fachada neoclásica, podré ver una imponente nave central de 26,8 metros y un claustro gótico.

Por la tarde si llueve o hace mucho sol visitaré dos iglesias famosas. La Iglesia de San Nicolás y la Iglesia de San Saturnino. Después, haré compras en el Corte Inglés, muy famoso en España.

Por la noche, miré la ciudad desde la ciudadela de Pamplona. La ciudad tiene la forma de una estrella.

Domingo

PASEOS Y DEPORTE FAMOSO

Por la mañana podré ir a la Plaza de Toros y dará un paseo en el Paseo de Sarasate. Hay árboles. Me sentaré en una terraza y beberé un jugo o un café. Después visitaré el Museo de Navarra. Veré colecciones arqueológicas y artísticas.

Por la tarde, iré al Beluarte de Labrit y caminaré hasta el Frontón Labrit para ver la pelota vasca. Uno de los deportes más arraigados en esta región !

Corentin HALNA y Baptiste ARNAULT (alumnos de 4ème du collège Saint Joseph)

Contenu

- Le musée est principalement composé d'art d'Océanie, d'Asie et d'Afrique.
- Il contient 300 000 objets et aura 10 expositions chaque année. Les aspects artistiques, historiques et anthropologiques y sont mélangés ; le seul critère unificateur est qu'il s'agit de cultures non occidentales.



(Masque et costume de danse du lion [shishimai], Masato Shibuya, Nagai 2000)



(Élèves de 2^o ESO du collège Irabia-Izaga, Musée Quai Branly)

Le Musée Quai Branly

Le musée Quai Branly - Jacques Chirac est un musée ethnologique français situé au 37 quai Branly, dans le VII^e arrondissement de Paris.

📍 Musée du quai Branly - Jacques Chirac

TRANSPORT

- Clg. Saint Joseph à Saint Cloud jusqu'au Musée Quai Branly.

🚶	⚠️	10:40-11:21	41 min				
🚶	>	L / U	>	RER A	>	92	>
🚶							
		10:46 desde Saint-Cloud					
		🚶 12 min	cada 10 min				
		Detalles					
🚶		10:42-11:24	42 min				
🚶	>	160 / 460 / 467	>	M / 10	>	🚶	
		72	>	🚶			
🚶	⚠️	10:42-11:23	41 min				
🚶	>	160 / 460 / 467	>	M / 10	>	🚶	
		C	>	🚶			

- Carnet de 10 tickets :14.50 €
- Un ticket :1.90 €

TARIFS

- **L'entrée au musée coûte 12 euros**, et ...
- si vous demandez une visite guidée vous pouvez accéder à un concert traditionnel pour un **supplément de quatre euros**,
- si vous appartenez à un **groupe d'étudiants c'est seulement 9 euros**

EXPOSITIONS

• **Future lullaby**



• **Kimono**



• **Black Indians du Neuf Orleans**



M. Telmo Solans (élève 2^o ESO collège Irabia-Izaga)

Un Fin de semana en Pamplona



VIERNES

Llegaremos a Pamplona el viernes por la mañana. Por desgracia, estará lloviendo. Así que iremos al Fortín de San Bartolomé en autobús. Visitaremos la Catedral de Santa María la Real. Luego, comeremos en el centro en la Plaza del Castillo. A las 18 horas, después de visitar el centro de la ciudad durante dos horas, volveremos al hotel.



(Fortín San Bartolomé, Pamplona)



(Catedral de Pamplona)

SÁBADO

Al día siguiente, hará sol en Pamplona. Las temperaturas serán altas. Nos levantaremos a las 9 de la mañana para ir al hermoso parque de Antoniutti.

Haciendo un picnic en los Jardines de la Taconera. Luego caminaremos por las murallas de Pamplona.



(Murallas, Pamplona)

A las 8 de la tarde, en el Portal Nuevo, admiraremos una espléndida puesta de sol que desaparece detrás del río. Por la noche, cenaremos en un restaurante de tapas al lado de la Plaza de Toros.

DOMINGO

El domingo estará nublado. Visitaremos La Casa Consistorial en el centro de la ciudad.



(Ayuntamiento de, Pamplona)

Caminaremos por pequeños senderos cerca del Arga. Tomaremos el avión a las 20 de punto.

Volveremos pronto a Pamplona para disfrutar del nuevo skate park en el parque de Antoniutti!

Baptiste PEYREDIEU (alumno 4ème du Collège Saint-Joseph)

LE PANTHÉON

HISTOIRE

Le Panthéon de Paris est l'un des premiers monuments néoclassiques de France. À l'origine, il s'agissait d'une église dédiée à la sainte patronne de la ville, Sainte Geneviève. Il est l'œuvre de l'architecte Soufflot, et sa construction a commencé en 1764. Cependant, après la mort soudaine de l'architecte et des problèmes financiers, la construction a été retardée et a duré 26 ans. Le bâtiment a été achevé pendant la Révolution française, en 1790. En 1791, l'Assemblée nationale française vota que le bâtiment, qui n'avait pas encore été consacré comme église, devait servir de temple pour abriter les corps des hommes illustres du pays. L'inscription ("Aux grands hommes, la patrie reconnaissante") est gravée sur le frontispice.

ACTIVITÉS OFFICIELLES

Au Panthéon à Paris, la seule activité disponible est une **visite guidée** du Panthéon, qui se paie en même temps que le droit d'entrée.

- INDIVIDUEL: 11,50€/personne
- 18: 0€/personne

ACTIVITÉ PROPOSÉ PAR MOI

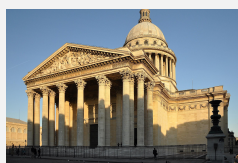
Ma proposition de jeu consiste à rechercher des objets dans le bâtiment. Le Panthéon étant un bâtiment assez grand avec beaucoup de choses à voir, c'est un très bon endroit pour faire une chasse au trésor. Mon idée est donc de faire des groupes de 4 personnes et de leur donner un indice qui mène à un autre indice... jusqu'à ce qu'ils arrivent à un objet final, et l'équipe qui arrive à cet objet en premier gagne quatre tickets de cinéma ou quelque chose comme ça (évidemment un film en français).

C'EST QUOI LE PANTHÉON

▶ C'est quoi le panthéon ? (EP. 634) - 1 jour, 1 qu...



(Le Panthéon, Paris)



(Le Panthéon, Paris)



(Tombeau de Jean-Jacques Rousseau dans le Panthéon, Paris)

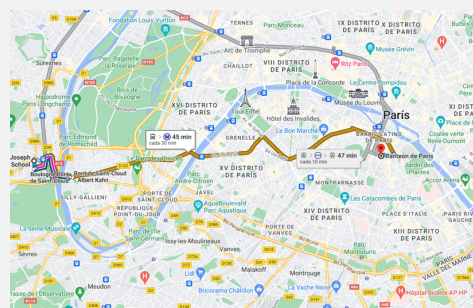
TRANSPORT

• Clg. Saint Joseph à Saint Cloud jusqu'au Panthéon :

Pour se rendre au Panthéon de Paris en transports en commun depuis le Collège Saint-Joseph, il faut prendre le bus n° 160 à la station Collège Gounod après 4 minutes de marche depuis la sortie Saint-Joseph. Prendre le bus jusqu'à l'arrêt Pont de Saint-Cloud - Albert Kahn. Ensuite, marchez environ 2 minutes jusqu'à la station de métro Boulogne Pont de Saint-Cloud, ligne 10. Continuez sur la ligne 10 jusqu'à la station Cardinal Lemoine. Enfin, vous devez marcher 450 mètres (6 minutes) pour atteindre le Panthéon de Paris. Le voyage coûterait environ 3,80 € par personne.

• Du Panthéon jusqu'au Clg. Saint Joseph à Saint Cloud

Pour rejoindre le Collège Saint-Joseph en transports en commun depuis le Panthéon de Paris, prendre le métro n°10 à la station Cardinal Lemoine après avoir parcouru 450 mètres (6 minutes) depuis le Panthéon. Prendre le métro jusqu'à la station Boulogne Pont de Saint-Cloud. Puis marchez environ 2 minutes jusqu'à l'arrêt de bus Pont de Saint-Cloud-Albert Kahn, ligne N°160. Continuez sur la ligne N°160 jusqu'à l'arrêt Collège Gounod. Enfin, marchez 3 minutes jusqu'au Collège Saint-Joseph. Le voyage coûterait environ 3,80 € par personne.



(Carte de transports de Paris)

ET... SI L'ON SE PERD ?

Le point de rencontre peut être le tombeau de Jean-Jacques Rousseau, l'un des tombeaux les plus importants du Panthéon. Également la Pendule de Foucault, qui démontre la théorie de rotation de Léon Foucault.

M. Fco. Javier Lera (élève de 2º ESO Collège Irabia-Izaga)



Le JOURNAL



03

MASTER CHEF SCOLAIRE // MASTER CHEF SCOLAIRE

« La gastronomía une, alrededor de una mesa, con una buena comida se socializa y se rompen fronteras... Nuestras recetas, españolas y francesas, tienen muchos puntos en común y las compartimos sin saberlo // La gastronomie fédère, autour d'une table, d'un bon repas, on socialise et on brise les frontières... Nos recettes, espagnoles et françaises, ont de nombreux points communs et nous les partageons sans le savoir. »



03

1. Crêpes bretonne 
2. Paëlla espagnole 
3. Pastel de carne Parmentier 
4. Lapin au four avec pommes de terres 
5. Torrijas vs lait frit  
6. Riz au lait 
7. Saint-Honoré 



CRÊPES BRETONES DE TRIGO SARRACENO



Ingredientes

- 500g de harina de trigo sarraceno
- 1L de agua
- 10g de sal gorda
- 4 huevos y mantequilla

Proceso y resultado en imágenes



Elaboración

Primera etapa :

Vierte la harina de trigo sarraceno y la sal gorda en una ensaladera. Hace un pozo y verte 50cl de agua poco a poco mientras que mezclando enérgicamente con una cuchara de madera. Usted debe obtener una masa tersa y gruesa.

Segunda etapa:

Añade el huevo y mezcla mucho. Deja la masa reposar por lo menos 2h en el frigorífico, recubre de película alimentaria. Antes de cambiar a la cocción, añade el resto del agua mientras que está estimulando.

Tercera etapa:

Calienta a fuego medio y unta con mantequilla la sartén. Verte un caso de masa, después inclina la sartén en todos sentidos para repartir la masa sobre toda la superficie. Cuece la primera cara, después, voltea el crepe con una paleta. Cuece la otra cara una minuta.

Cuarta etapa:

Repite la operación hasta agotar la masa.

Puedes añadir la guarnición que prefieras.

¡BUEN PROVECHO!



Thimoté Maumus (alumno de 4ème du Collège Saint-Joseph)



PAËLLA ESPAGNOLE



Ingrédients Pablo M.

- **Pour le première élaboration:**
 - L'huile
 - Le poulet
 - légumes coupés
- **Pour le deuxième élaboration:**
 - le riz
 - L'eau
 - le jus de viande
 - un peu de sel

Élaboration Pablo Mencos

- **Première élaboration :**
 1. En premier lieu, nous devons mettre l'huile dans la poêle et pour s'échauffer.
 2. En deuxième lieu, quand l'huile est chaude, on ajoute les légumes hachés et le poulet.
- **Deuxième élaboration :**
 1. Pour commencer la deuxième élaboration, il faut ajouter le riz avec les légumes et le poulet. Et nous le faisons tourner en rond, jusqu'à ce que le riz soit doré.
 2. Ensuite, nous ajoutons le jus de viande et nous devons attendre que le jus soit bouillant, et petit à petit s'évapore.
 3. Maintenant, petit à petit, le riz se fait. Après il faut ajouter un peu de sel.
 4. On va ajouter l'eau petit à petit. Et nous le laissons infuser. S'il manque d'eau, on en rajoute un peu.
 5. Ce n'est pas nécessaire, mais il y a des personnes qui le teignent pour le rendre jaune, mais je ne veux pas.
 6. Finalement il faut attendre que le riz finisse de cuire.

Ingrédients Raúl P.

- 500 g de riz
- pour le sofrito
- (poivron vert, oignon, ail et tomate)
- 1 calmar moyen
- 300 g de palourdes
- 300 g de crevettes
- 12 moules
- 6 langoustines
- 2 feuilles de laurier
- une pincée de safran
- un verre d'huile d'olive

Élaboration Raúl P.

- **Première élaboration : La Préparation**
 1. Pour commencer la première préparation, nous allons mettre une poêle sur le feu avec un verre d'huile d'olive ;
 2. Nous devons couper les ingrédients pour le sofrito (poivron vert, oignon, ail et tomate) et le calmar, ensuite nous allons les mettre dans la casserole.
 3. Quand l'oignon est frit, retirez les ingrédients de la poêle et réservez-les.
- **Deuxième élaboration : Le riz**
 1. Ensuite, nous allons mettre le riz, et le mélange avec une cuillère. après nous devons verser les 5 verres d'eau dans la casserole. Puis, nous devons mettre la casserole dans le feu très vif pendant 5 minutes.
 2. Après nous allons mettre les autres ingrédients, (palourdes, moules, crevettes,). Réduisez le feu à moyen et laissez cuire pendant 13 minutes supplémentaires. Écrasez les ingrédients du sofrito et mettez-les dans la casserole avec une pincée de safran et 2 feuilles de laurier.
 3. Lorsque le riz est cuit pendant 18 minutes, retirez le riz, laissez-le reposer pendant 5 minutes et servez-le.



PASTEL DE CARNE PARMENTIER



Ingredientes

- 600g de restos de carne de un cocido
- 30cl. de leche
- 1Kg de patatas
- ½ bota perejil
- 6 chalotas
- nuez moscada
- 2 vainas ajo
- Sal y pimienta
- 120g de mantequilla

La historia de la hacha de parma

El hachis parmentier es una especialidad gastronómica francesa. Se trata de un gratinado a



base de capas de puré de patatas intercaladas con carne picada de buey cruda o previamente guisada. Algunas variantes de este plato llevan carne de pollo. El nombre «

hachis » (que significa picado, desmenuzado) se emplea para denominar la característica principal de este plato: que los ingredientes están picados.

Elaboración

• Primera etapa :

Pele las patatas en el lugar de trabajo y enjuáguelas. Córtalos por la mitad y ponlos en una cacerola. Cubra con agua fría y salada. Ponga a hervir y cocine durante 30 minutos.

• Segunda etapa:

Pasado ese tiempo, escurridlos y pasarlos al molino de verduras. Ponga el puré en la olla. Añada 60 g de mantequilla, unas pinzas de nuez moscada, sal, pimienta y luego leche caliente. Mezclar.

• Tercera etapa:

Pele las chalotas y córtelas. Pelar y aplastar el ajo. Pocharlo todo en la sartén a fuego lento en 20 g de mantequilla, durante unos diez minutos. Lave, limpie y pique el perejil.

• Cuarta etapa:

Pele las chalotas y córtelas. Pelar y aplastar el ajo. Pocharlo todo en la sartén a fuego lento en 20 g de Mantequilla, durante unos diez minutos. Lave, limpie y Pique el perejil.

• Quinta etapa:



Esparza la carne en el fondo del plato y luego cubra con puré. Iguale la superficie y luego agregue el resto de la

mantequilla en porciones en la parte superior. Hornee y cocine de 25 a 30 minutos. Sirva caliente con una ensalada verde.



LAPIN AU FOUR



Ingredients

- Un lapin d'environ 1,5 kg
- 4 pommes de terre moyennes
- épices thym et romarin
- sel et poivre noir
- huile d'olive
- Un trait de vin blanc

Élaboration

• Première étape :

En premier lieu, il faut couper le lapin, si vous ne l'avez pas déjà fait. Il faut couper chaque patte arrière individuellement. Ensuite, le tronc (tel qu'il vient du supermarché. Propre) en morceaux d'environ trois doigts d'épaisseur. Enfin, les pattes avant, plus petites que les pattes arrière, peuvent être laissées à côté du tronc ou également coupées individuellement. La tête, nous l'avons écartée.

• Deuxième étape :

Ensuite il faut éplucher les pommes de terre et coupez-les en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Ces types de pommes de terre sont appelées pommes de terre boulangères.

• Troisième étape :

Tout d'abord, tu dois assaisonner les pommes de terre et le lapin avec du sel et du poivre. Ensuite on met les pommes de terre comme base dans un plat allant au four.

Élaboration

• Quatrième étape :

Placez le lapin dessus. On baigne le tout généreusement avec un jet de vin blanc, que tu peux remplacer par de l'eau, on arrose le tout avec beaucoup de thym et de romarin en épices et on mouille chaque morceau de lapin avec de l'huile d'olive.

• Cinquième étape :

Il faut mettre au four qui, auparavant, doit être chauffé à environ 220°C.

• Sixième étape :

Pour finir, environ 20-25 minutes, lorsqu'il est doré, retournez chaque morceau de lapin. Si à tout moment tu voyes que le fond de la fontaine est sec, arrosez avec un peu d'eau pour la rendre très juteuse. Puisse-t-il ne jamais s'assécher. Laisser cuire 25 minutes de plus.

Tu as déjà notre lapin au four prêt. La bonne chose à propos de ces rôtis est qu'ils ne demandent guère d'efforts. C'est juste une question de mettre les morceaux sur un plateau et de laisser le four travailler pour nous.





TORRIJAS



LAIT FRIT



Ingrédients Jean Bruniau

- 8 rebanadas de pan artesano del día anterior
- 50 cl de leche
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 50 g de mantequilla

Élaboration Jean Bruniau

4. En un plato bata 50 g azúcar, 1 sobre de azúcar vainillado y 2 huevos enteros. Después vierta la leche.
5. Sumerga las rebanadas de pan artesano en la mezcla durante unos minutos para que se empapen.
6. Derrita la mantequilla en una sartén. Coloca las rebanadas de pan artesano en la sartén.
7. Cueza de 3 a 4 minutos por cada lado hasta que se doren.
8. Retire con una espátula y disponga en los platos. Espolvoree con el azúcar restante y deguste inmediatamente.

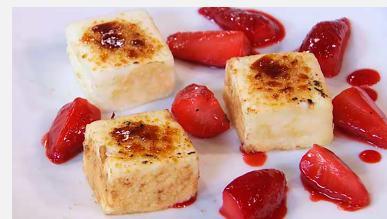


Ingrédients Jhosmary Eneko

- 600 ml de lait
- 100g de sucre
- 70 g de semoule de maïs raffinée
- 1 citron vert
- 1 orange
- 1 bâton de cannelle
- Huile d'olive vierge
- Cannelle en poudre et sucre cristallisé (pour saupoudrer)
- Semoule de maïs raffinée et œuf battu
- Confiture de fruits rouges
- Feuilles de menthe

Élaboration Jhosmary Eneko

1. En premier lieu, il faut chauffer 1/2 l de lait dans une casserole et il faut ajouter le bâton de cannelle, un morceau de zeste d'orange et un morceau de zeste de citron vert. Tu dois laisser le lait reposer pendant 3 à 5 minutes.
2. Ensuite il faut mettre dans un grand bol, la semoule de maïs avec le sucre et le lait préalablement réservé. Tu dois bien mélanger. Tu vas filtrer le lait infusé dessus et remuer au fouet jusqu'à ce que les ingrédients soient bien intégrés. Il faut remettre le tout dans la cocotte et faire cuire le mélange (sans cesser de remuer) jusqu'à ce qu'il épaississe.
3. Pour finir il faut passer la crème dans une fontaine, la recouvrir (la peau) d'un film alimentaire et attendre qu'elle refroidisse. Tu dois couper la pâte en portions, les passer dans la semoule de maïs raffinée et l'œuf battu, et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile et 2 morceaux de zeste de citron vert. Tu vas mélanger 1 cuillère à soupe de cannelle avec 4 sucres et saupoudrez les morceaux de lait frit. Tu dois décorer avec des feuilles de menthe.





RIZ AU LAIT



Ingrédients

- . 180 grs de riz rond
- . 1 litre de lait
- . 80 gr de sucre
- . 2 cuillères à soupe de cannelle
- . un citron

Quelques photos



Elaboración

• Première étape :

En premier lieu il faut laver le riz sous un robinet d'eau, jusqu'à ce que l'eau soit claire.

• Deuxième étape :

Après, Je vais chauffer le lait dans une casserole. Ensuite, il faut ajouter le riz et la cannelle.

• Troisième étape :

Puis, je vais laisser cuire 20 minutes. Il ne faut pas couvrir la casserole parce que tout le lait doit être absorbé en fin de cuisson.

• Quatrième et dernière étape :

C'est facultatif, je peux couper un citron et verser quelques gouttes. Pour finir cette élaboration, je dois ajouter le sucre et je vais mélanger. Et voilà!! Prêt à manger.



TARTA SAINT HONORÉ



Ingredientes

Hay que tener:

- un rodillo
- caramelo

Para la masa, hay que tener:

- 20 cl de agua
- 80g de mantequilla
- cuatro huevos
- 125g de harina
- Una pizca de sal
- 15 g de azúcar

Para la nata, debes tener:

- 300g de crema líquida fría
- 10g de azúcar cristalizado

Para la crema, debes tener :

- dos huevos
- 25cl de leche

Elaboración

● Primera etapa: la masa

En una cacerola, llevad a ebullición el sal, la agua y el mantequilla. Derramad la harina y mezclad. Haced ressecar la masa 3 minutos. Sacad la masa de la cacerola y dejad enfriar. Reposad la masa 30 minutos.

● Segunda etapa : el pastel

Untad la masa. Cortad un disco de 25cm de diámetro. Rodead el disco de un cordón de masa Poned 16 bocadito de nata. Coced 40 minutos. En la vigésimo quinta minuta, sacad los bocaditos de nata.

● Tercera etapa : la crema

En una cacerola, calentad el leche. Azotad los huevos con el azúcar. Cuando el mezcla deviene blanco, poned la fécula y el leche Azotad el todo Coced el todo tres minutos en una cacerola. Dejad enfriar y derramad la crema en los bocaditos de nata: Poned el todo en fresco.

● Cuarta etapa : la nata

Azotad la crema fría. Poner el azúcar cristalizado.

● Quinta etapa :el montaje

Poned el caramelo en el Saint Honore. Conservad en la nevera.



VOULEZ-VOUS NOUS CONNAÎTRE ?

PHOTOS
FOTOS

¿QUIERES CONOCERNOS?

