

CATÉGORIE
CUISINIER

GROQ'POMME ET SON SMOOTHIE



Véronique AUBAILLY
Collège François Le Champi
LE CHÂTELET (18)

Ingrédients et réalisation :

- **La 1^{ère} pâte :** faire une première pâte à gâteau avec 1 œuf, 90 g de sucre, 85 g de farine, 3 g de levure, 10 cl de lait, 10 cl d'huile, 1 zeste de citron et le jus d' ½ citron. Ajouter 2 à 3 gouttes de colorant jaune et cuire sur une tôle à sec pendant 15 minutes à 180° C.
- **La 2^{ème} pâte :** faire une deuxième pâte à gâteau avec 65 g de yaourt, 2 œufs, 110 g de sucre, 80 g de farine, 10 cl d'huile, 3 g de levure. Ajouter 3 gouttes de colorant rouge. Cuire sur une tôle pendant 15 minutes à 200° C.
- Couper une pomme bio, garder les extrémités pour la décoration.
- **Le smoothie :** mixer le milieu de la pomme (sans la peau) avec ½ banane bien mûre, 1 cuillère à café de miel, 1 cuillère à café de jus de citron et 60 g de yaourt nature. Réserver au frais.

Dressage :

- À l'aide d'un emporte-pièce, faire deux ronds : un rose et un jaune dans chaque gâteau. Poser sur le bas de la vraie pomme bio, un rond de gâteau jaune, puis un rose, puis encore un jaune et terminer avec le dessus de la pomme (et sa queue).



3 produits laitiers par jour