

# ATELIER DE CUISINE



Recette de la \_\_\_\_\_

Qu'est-ce que c'est ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Raconte une anecdote sur le dessert !

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Et maintenant, fais la recette !

🕒 Temps :  
50 min.

👤 Pour :  
6 personnes

📊 Difficulté :  
3 sur 4

## INGRÉDIENTS

Écris les quantités devant les ingrédients : 300 - 10 - 150 - 1 - 30

### POUR FAIRE LA PÂTE

- 🍲 1 pincée de sel
- 🍲 \_\_\_\_\_ g de sucre
- 🍲 \_\_\_\_\_ g de farine
- 🍲 \_\_\_\_\_ g de beurre
- 🍲 \_\_\_\_\_ œuf
- 🍲 \_\_\_\_\_ g de levure de boulanger

### POUR FAIRE LE MÉLANGE

- 🍲 150 g de cassonade
- 🍲 10 cl de lait
- 🍲 1 œuf
- 🍲 50 g de beurre
- 🍲 10 cl de crème liquide

## PRÉPARATION

Complète la recette avec les verbes suivants :

faire - délayer - mettre - ajouter - verser - piquer - laisser - préparer

- 1) \_\_\_\_\_ la levure dans un peu d'eau tiède.
- 2) Après, préparer une pâte avec 300 g de farine, 30 g de sucre, le sel et 150 g de beurre mou.
- 3) \_\_\_\_\_ 1 œuf à la levure. Mélanger avec la pâte. Malaxer, puis \_\_\_\_\_ une boule. \_\_\_\_\_ reposer pendant 1 h 30.
- 4) Étaler la pâte et la disposer dans un moule beurré.  
\_\_\_\_\_ la pâte avec une fourchette.
- 5) \_\_\_\_\_ un mélange avec 1 œuf, la crème liquide et le lait.  
\_\_\_\_\_ le mélange sur la pâte.
- 6) Disposer un peu de beurre et \_\_\_\_\_ au four 30 minutes à 210 °C.

**Bon appétit !**