

# ATELIER DE CUISINE



Recette du \_\_\_\_\_

Qu'est-ce que c'est ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Raconte une anecdote sur le dessert !

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Et maintenant, fais la recette !















 Temps :  
30 min.

 Pour :  
6 personnes

 Difficulté :  
1 sur 4

## INGRÉDIENTS

Complète la liste des ingrédients.

-  1 barquette de  \_\_\_\_\_
-  125 g de  \_\_\_\_\_
-  80 g de  \_\_\_\_\_
-  25 cl de  \_\_\_\_\_
-  4  \_\_\_\_\_
-  80 g de  \_\_\_\_\_
-  1 pincée de  \_\_\_\_\_

## PRÉPARATION

Observe les photos et complète la recette avec les ingrédients.

- 1) Laver les \_\_\_\_\_.
- 2) Mélanger la \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_  
et la pincée de \_\_\_\_\_.
- 3) Incorporer les \_\_\_\_\_ battus.
- 4) Verser le \_\_\_\_\_ petit à petit et mélanger.
- 5) Faire fondre le \_\_\_\_\_ et verser sur la pâte.
- 6) Mettre les \_\_\_\_\_ dans le moule et verser  
la pâte dessus.
- 7) Mettre au four environ 45 minutes à 210 °C.

**Bon appétit !**

