

# ATELIER DE CUISINE



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

Qu'est-ce que c'est ?

---

---

Raconte une anecdote sur le dessert !

---

---

Et maintenant, fais la recette !

 Temps :  
30 min.

 Pour :  
6 personnes

 Difficulté :  
2 sur 4

## INGRÉDIENTS

Complète la liste des ingrédients.

 3  \_\_\_\_\_

 75 g de  \_\_\_\_\_

 100 g de  \_\_\_\_\_

 1  pâte brisée

 Caramel 

## PRÉPARATION

Complète la recette et associe les photos aux étapes.

- 1) Préchauffer le four à 180 °C.
- 2) Éplucher et couper les \_\_\_\_\_.
- 3) Dans une poêle, mettre le \_\_\_\_\_ et le \_\_\_\_\_.
- 4) Ajouter les \_\_\_\_\_. Faire cuire 15 minutes.
- 5) Mettre le \_\_\_\_\_ dans le moule.
- 6) Déposer les \_\_\_\_\_ et couvrir avec la \_\_\_\_\_.
- 7) Piquer la pâte avec une fourchette.
- 8) Mettre au four 30 minutes.  
Démouler et manger tiède.

Quelles étapes n'ont pas de photo ? \_\_\_\_\_



Bon appétit !