

IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : lundi 11 au vendredi 15.05.2020

TEM (16 à 18 ans)

PLUS (16 à 18 ans)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : Recettes de cuisine imagées

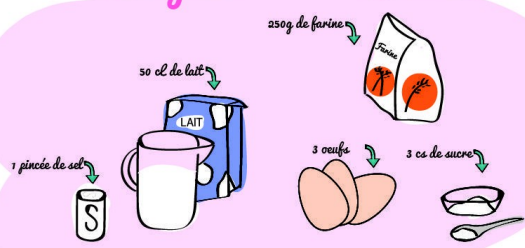
Consigne / Descriptif :


Suivre les recettes pour avoir un bon repas !

Crêpes


la cuisine d'Adeline

Ingrédients







Verser la farine, les oeufs, le sucre et la pincée de sel.




Mélanger.



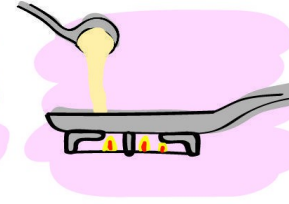
Incorporer le lait tout en remuant.



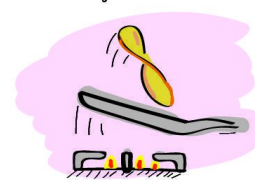
Mixer s'il y a des grumeaux.




Laisser reposer 30 min.



Faire chauffer une poêle légèrement beurrée et verser un peu de pâte. Faire cuire les crêpes une à une sans les brûler.



N'oubliez pas de les retourner !



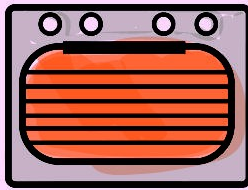
Savourez

Illustration : Tassing Samuel www.adeline-cuisine.fr

Cookies aux pépites de chocolat

La cuisine d'Adeline

Ingrédients



Préchauffer le four à 175°C



Fouetter le beurre avec l'oeuf, le sucre et le sucre roux.



Ajouter ensuite la farine et la levure. Puis mélanger.



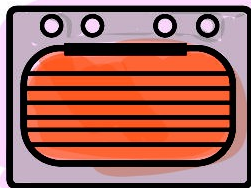
Ajouter les pépites de chocolat et l'extrait de vanille.



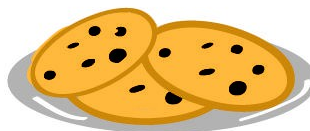
Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.



Disposer des boules de pâtes sur la plaque en laissant de l'espace entre elles.



Enfourner durant 15 min.

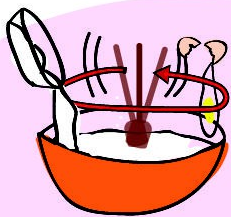
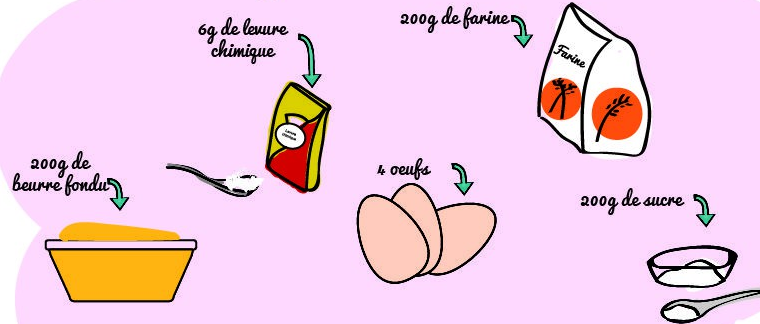


Laisser refroidir et savourer.

Quatre-quarts

La cuisine d'Adeline

Ingrédients



Mélanger le sucre et les oeufs.



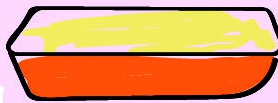
Ajouter le beurre refroidi au mélange.



Tamiser la farine et la levure.



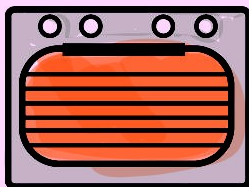
Ajouter le mélange farine et levure au mélange sucre, oeufs, beurre.



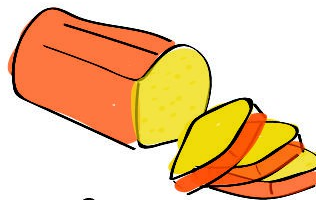
Beurrer et fariner le moule.



Verser l'appareil dans le moule.



Faire cuire à 160°C durant 45min.



Savourer

Illustration : Tusing Samuel www.adeline-cuisine.fr

Remarques :

Activité à faire sous la surveillance de l'adulte

Pour aller plus loin (références et liens) :