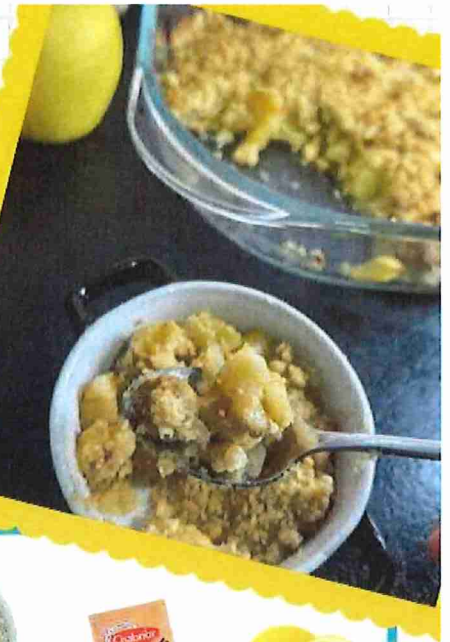
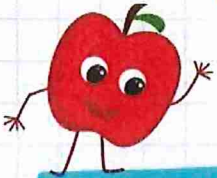


FICHE RECETTE

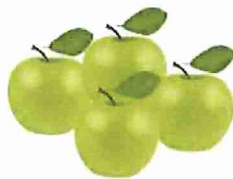
Crumble aux pommes



INGRÉDIENTS



80 g de SUCRE
roux



4 POMMES



125g
de BEURRE
mou



150g
de FARINE



1 sachet de
SUCRE
VANILLE



le jus d'1/2
citron

PRÉPARATION

1



Coupe les
POMMES en
morceaux



Attention à
tes doigts

2



Dépose les
dans un PLAT
et ajoute du
jus de CITRON

3



Verse la
FARINE dans
un grand bol

4



Ajoute le
SUCRE

5



Ajoute le
sachet de
SUCRE VANILLE

6



Ajoute le
BEURRE mou

7



MELANGE avec
tes doigts pour
obtenir une
pâte granuleuse

8



RECROUVER tes
POMMES et METS
au FOUR

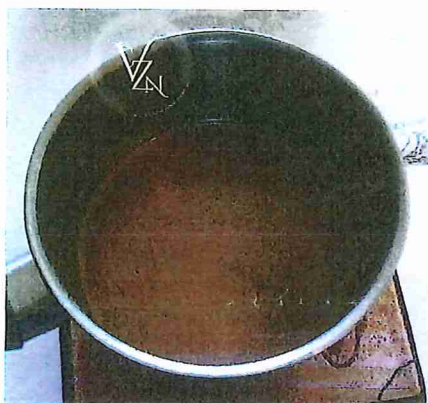
C'est prêt !!



Journée Cuisine du monde.

Dans la classe de Raphaëlle

Mettre les deux beurres et le Golden Syrup dans une casserole.



Mettre à chauffer jusqu'à frémissement en remuant de temps en temps pour bien incorporer les ingrédients

Verser ce mélange chaud dans le saladier et bien mélanger avec une cuillère en bois et finir avec les mains pour avoir une belle pâte homogène. Au besoin, si la pâte est granuleuse, rajouter un peu d'eau sans dépasser les 15 gr. Pour ma part, je l'ai fait au fur et à mesure et j'ai mis 10 gr.



Quantité : 12 biscuits – Préparation : 20 mn – Cuisson : 12 à 15 mn

Biscuits australien

ANZAC

Prix de revient : 0.33 € le biscuit (au 26 janvier 2023)

Ingrédients :

- 85 gr de sucre
- 100 gr de flocons



d'avoine

- 75 gr de noix de coco râpée
- 100 gr de farine
- 65 gr de Golden Syrup
- 60 gr de beurre demi-sel
- 60 gr de beurre doux
- 1/4 de c. à café de bicarbonate
- 15 gr d'eau

Préparation :

Dans un saladier, déposer le sucre, le bicarbonate, la farine, la noix de coco et les flocons d'avoine. Mélanger à l'aide d'une cuillère.



Journée Cuisine du monde Elo dans la classe de Céline

■ Recette de Tacos au Jambon (Mexique)

■ Ingrédients :

- | |
|---|
| • 10 mini tortillas de blé |
| • 4 à 5 tranches de jambon blanc coupées en petits morceaux |
| • 1 petite boîte de maïs doux |
| • 1 tomate coupée en petits dés |
| • Quelques feuilles de salade ciselées |
| • 100 g de fromage râpé doux |
| • 2 cuillères à soupe de fromage frais ou de crème épaisse |

■■■■ Étapes de préparation :

1. Préparer tous les ingrédients dans des petits bols.
2. Donner une tortilla à chaque enfant.
3. Étaler un peu de fromage frais au centre.
4. Ajouter des morceaux de jambon, du maïs, de la tomate, de la salade et du fromage râpé.
5. Plier la tortilla en deux.
6. Déguster ou réchauffer 30 secondes si souhaité.

■ Astuce :

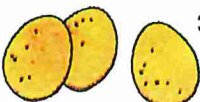
- Pour les plus petits, rouler la tortilla comme une crêpe pour éviter que la garniture ne tombe.
- Possibilité de décorer les tacos avec des petits drapeaux mexicains ■■.
- Activité idéale pour apprendre le vocabulaire des aliments et encourager l'autonomie.

⚠ Le petit conseil de Céline et Betty :
Échanger le fromage frais contre
du Guacamole 😊

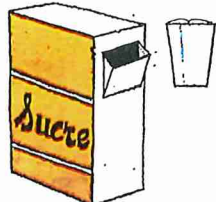
Des gâteaux marocains



un demi-verre
de lait



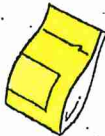
3 œufs



1 verre de sucre
en poudre



6 verres de farine



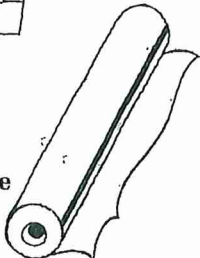
un sachet
de levure



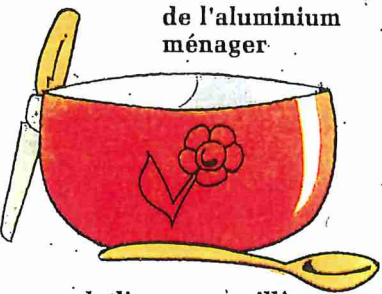
un sachet
de sucre vanillé



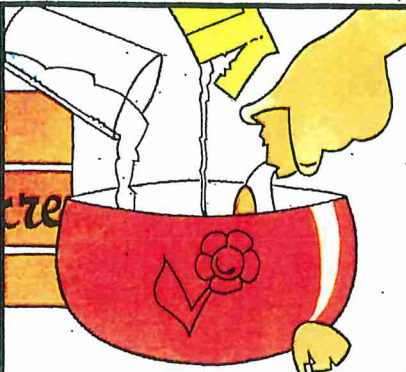
des raisins secs



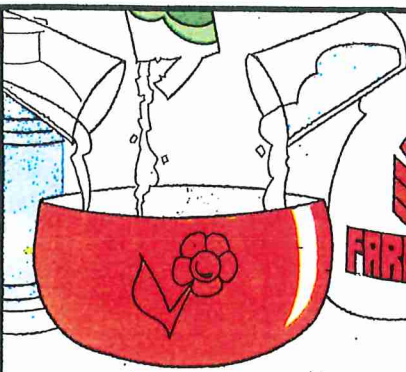
de l'aluminium
ménager



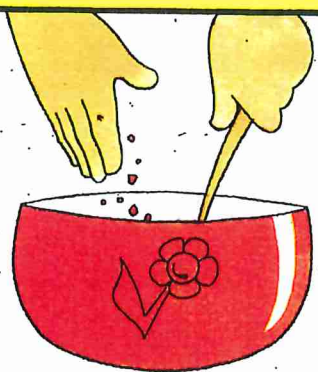
un saladier, une cuillère,
un couteau



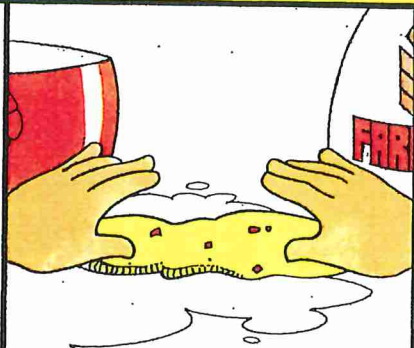
Mélange les œufs,
le sucre,
le sucre vanillé.



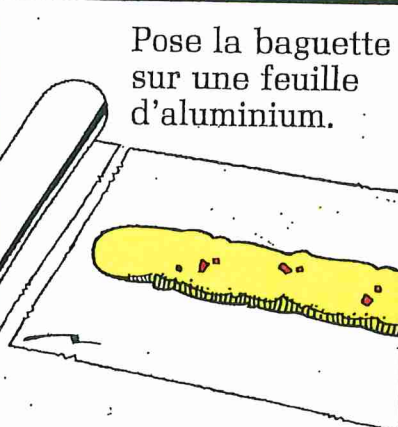
Ajoute petit à petit
la farine, le lait,
la levure.



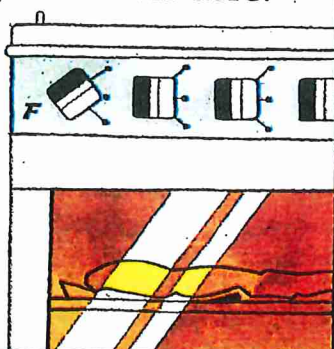
Ajoute les raisins.
Mélange-les bien
à la pâte.



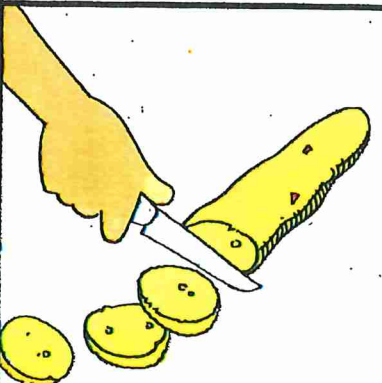
Mets de la farine sur
la table.
Roules-y la pâte pour
faire une baguette.



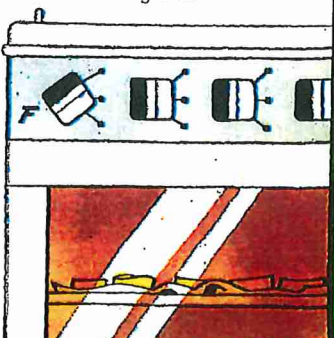
Pose la baguette
sur une feuille
d'aluminium.



Fais cuire
à four moyen
jusqu'à ce que
ça devienne doré.



Sors la baguette du
four et découpe-la
en tranches.



Mets les tranches
sur l'aluminium.
Remets à dorer
à four moyen.

Scones



Ingrédients : 220g farine + 50g beurre + levure + 1 œuf + 75ml lait + 30g sucre



Préparation :

Mélanger farine, levure et beurre ----> sable



Ajouter sucre, œuf et lait ---> pâte



Etaler la pâte sur 2cm et y découper des cercles



Cuire 10 à 12mn 180°C