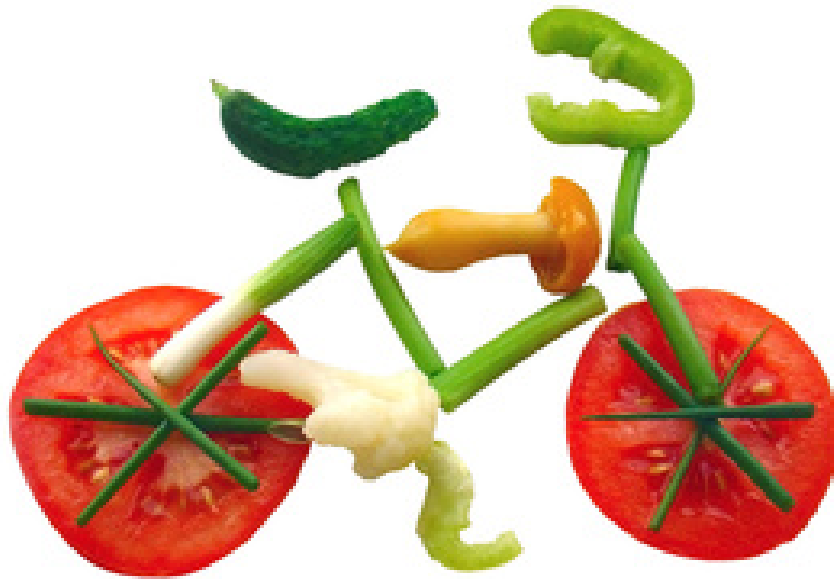


**LIVRE DE RECETTES**  
**DES CM1B**



## Le dessert d 'Abdallah.

J'ai fait un gâteau fondant au chocolat la semaine dernière.

J'ai ramené les ingrédients et j'ai commencé.

J'ai coupé 200 grammes de beurre.

J'ai cassé deux œufs et j'ai pris 300 grammes de farine.

J'ai ramolli le tout et j'ai fait une belle pâte.

J'ai fait cuire dans le four 15 minutes.

Bon appétit



## Les poulets

Dimanche soir, j'ai fait du poulet avec ma sœur. J'ai cassé 1 œuf dans un bol puis nous avons trempé les poulets .Nous avons repris les poulets, qui avaient été trempés dans un bol. Avec les poulets nous avons mis de la farine. Puis nous avons cuit tous les poulets .A la fin j'ai mis tous les poulets dans un joli bol. Et le tour était joué

Charisse



## Mon pudding au caramel

Hier, avec ma mère j'ai fait un gâteau : le Pudding  
Pour faire mon gâteau j'ai utilisé:

- 150g de beurre
- 50g de farine
- 100g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1bouteille de lait
- du sel
- 6 œufs

Et comme outils pour faire ce bon gâteau il te faut:

- une cueillère à soupe
- un saladier
- un batteur électrique

Et la suite je ne m'en souviens plus je me suis endormie!!!



Chloé

## La recette de l'école

Pour faire des crêpes voilà la recette:

200 grammes de beurre, deux œufs, 50 grammes de farine et 150 grammes de sucre. Prendre un saladier et mélanger le beurre avec l'œuf, la farine et le sucre. Mettre dans un four et attendre pendant 50 minutes.

Bon appétit

Davy



## Les crêpes de Djita

Pour une dizaine de crêpes, tu utiliseras :

- 1 litre de lait
- 100 grammes de farine
- 100 grammes de sucre
- 3 oeufs
- un petit cube de beurre

- 1) Mettre les 3 œufs et mélanger petit à petit.
- 2) Mettre le sucre.
- 3) Mettre la farine puis mélanger petit à petit.
- 4) Mettre le lait.
- 5) Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes.
- 6) Beurrer la poêle
- 7) Avec la louche, renverser la pâte sur la poêle.
- 8) Manger les crêpes !

Bon appétit.



## Mon cupcake xxl

J'étais avec ma sœur

Pour cette recette il nous fallait: du beurre pommade, de la farine, du cacao, des œufs, du sucre glace, de la levure pour le glaçage, des œufs, du sucre glace et du colorant rose.

Il fallait d'abord mettre le beurre pommade et les œufs. Ensuite mixer le tout. Puis 200grammes de farine et ne pas oublier le sucre dans la mixture. Ensuite, il faut mettre le tout 15 à 10 minutes au four puis quand c'est prêt vous découpez le reste qui a gonflé.

Pour le glaçage, dans un autre bol, vous cassez 4 œufs, le sucre glace et le colorant et mélanger. Puis laisser 10 min au réfrigérateur. Voilà le cupcake est prêt !

Bon appétit!!

Eleonore cm1b



## Le gâteau au chocolat d'Elyas

J'ai fait un gâteau au chocolat.

Pour le faire il vous faut : de la farine, une pâte, du chocolat et du sucre.

Mettez la farine sur la pâte, puis mélangez avec le sucre.

Mettez la farine autour et le chocolat sur la pâte et mettez le tout au four pendant 5 minutes.

# Elyas





## Le gâteau au chocolat

Pour cette recette il nous fallait : du beurre, des œufs, de la farine, du sucre, du chocolat, un saladier et un fouet.

On a versé le chocolat et le beurre dans un bol. On l'a fait chauffer au micro-onde jusqu'à ce que ça fonde.

Ensuite on a ajouté le sucre et on a mélangé. On a ajouté la farine et les œufs puis mélangé.

On a beurré le moule, on l'a saupoudré de farine et on a versé le mélange dessus. Puis on l'a mis au four à 180° pendant 11 minutes.

Kensie



## CAROTT CAKE

Le mois dernier j'ai fait un carott cake. Pour ça il m'a fallu:

- un demi-citron
- deux carottes
- de la crème fouettée spéciale carott cake

D'abord j'ai fait une bonne pâte bien moelleuse.

Après j'ai passé la pâte au mixeur pour que la pâte soit bien lisse.

J'ai laissé reposer la pâte au frais pendant un quart d'heure .

Pendant ce temps j'ai préparé le four (attention, ne pas utiliser le four à micro-onde).

J'ai repris la pâte et je l'ai mise dans le four préchauffé pendant deux heures.

Quand il a été cuit, j'ai pu mettre la crème par-dessus et râper des carottes pour les mettre dessus.

LIYA



## La pizza merguez

Etape un : prenez de la pâte puis mettez de la farine.

Etape deux : versez de la sauce tomate

Etape trois : mettez des merguez et des champignons

Etape quatre : mettez du fromage râpé

Etape cinq : mettez à cuire à 180 degrés

BON APETIT

LYNA cm1B



## Mon poulet fumé

Hier soir, j'ai fait un poulet fumé avec ma maman. J'ai mis des épices comme le persil, le piment, le poivre, le sel et du cube magique. Ensuite j'ai mélangé et j'ai mis au four.

C'était très bon!

Mariam



## Le BON PLAT !!!!!

Pour une quiche il faut

- de la pâte
- 400 grammes de gruyère
- des lardons
- du lait
- des œufs

J'ai préchauffé le four

J'ai pris un saladier

J'ai versé le lait

J'ai mis la pâte dans un moule

J'ai mis au four 1 heure.

MATT



## Les pancakes de Nassera

Pour faire les pancakes de Nassera, il faut mettre 2 œufs, de la levure chimique, puis mélanger.

Une fois qu'on a bien mélangé, on rajoute du lait et on mélange.

Une fois qu'on a bien mélangé, on n'a plus qu'à les faire cuire en prenant une mini poêle.

Bon appétit!

Nassera



## La pizza aux quatre fromages

Pour faire une pizza au 4 fromages il nous faut : une pâte, du jambon, des morceaux de tomate, du fromage.

Préchauffer le four et mettre 15 minutes.

Nathan



# L'ÉTRANGE GÂTEAU

La semaine dernière nous avons fait un gâteau. On a eu besoin de 200g de farine et de 10g de beurre.

Et, comme c'est un étrange gâteau, on a mis 200g de sel et 5g de tomate.

Alors on a commencé à faire le gâteau.

On a pris une terrine.

On a mis la farine dans la terrine.

Après on a pris le beurre et on l'a pesé.

On a coupé les tomates et on a versé les tomates et après le sel.

On a mis le tout dans le moule et au four pour 30 minutes à 150 degrés.

SAFA CM1B

