

## Lecture et cuisine : 4 recettes pour les gourmands

Je te propose aujourd'hui de cuisiner, si ta famille est d'accord et si tu as les ingrédients. J'ai sélectionné 4 recettes illustrées, assez simples pour les enfants.

Lis-les et choisis celle que tu aimerais préparer, avec papa ou maman bien sûr !

Il faut aller sur le site internet « Bout de gomme » et chercher les recettes suivantes :

<http://boutdegomme.fr/category/themes/recettes-de-cuisine>

### Roses des sables au chocolat

**Les roses aux sables**

**Les ingrédients :**

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 100 g de cacao
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 100 g de cacao

**Les ustensiles :**

- une spatule
- un rouleau
- un couteau
- un moule à biscuits
- un rouleau à pâtisserie
- un rouleau à pâtisserie

**Le déroulement :**

1. Préparer la pâte à biscuits en mélangeant le sucre et le beurre dans un saladier puis la farine et le cacao.
2. Bien mélanger pour faire la pâte.
3. Étaler la pâte en plaque de 1 cm et découper des biscuits en forme de roses pour faire des roses.
4. Appuyer dessus des petits pois sur une feuille de papier sulfurisé sur un plateau.
5. Cuire les roses au four à 180°C pendant 10 minutes.
6. Déposer les roses sur une feuille de papier sulfurisé sur un plateau.
7. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.

### Crumble aux pommes

**Crumble aux pommes**

**Les ingrédients :**

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de cacao

**Les ustensiles :**

- une spatule
- un rouleau
- un couteau
- un moule à biscuits
- un rouleau à pâtisserie
- un rouleau à pâtisserie

**Le déroulement :**

1. Mélanger la farine et le sucre dans un saladier.
2. Ajouter le beurre et le cacao et bien mélanger.
3. Mélanger la pâte avec le sucre dans un saladier.
4. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
5. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
6. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
7. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.

### Palmiers

**Les palmiers au sucre - 100 grammes de sucre**

**Les ingrédients :**

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 100 g de cacao

**Les ustensiles :**

- une spatule
- un rouleau
- un couteau
- un moule à biscuits
- un rouleau à pâtisserie
- un rouleau à pâtisserie

**Le déroulement :**

1. Préparer la pâte à biscuits.
2. Étaler la pâte en plaque de 1 cm et découper des biscuits en forme de palmiers.
3. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
4. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
5. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
6. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
7. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.

### Gâteau au chocolat

**Le gâteau au chocolat ultra rapide**

**Les ingrédients :**

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de cacao

**Les ustensiles :**

- une spatule
- un rouleau
- un couteau
- un moule à biscuits
- un rouleau à pâtisserie
- un rouleau à pâtisserie

**Le déroulement :**

1. Préparer la pâte à biscuits.
2. Étaler la pâte en plaque de 1 cm et découper des biscuits en forme de palmiers.
3. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
4. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
5. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
6. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.
7. Appuyer l'onglet d'un rouleau à pâtisserie.

**Bon appétit !**

*Régalez-vous !*