

<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">Muffins au cheddar</p>	<p>Nom : <i>Joanna</i> Prénom : Date : <i>10.10</i></p>
<p style="text-align: center;">INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)</p>	<p style="text-align: center;">DURÉE</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 100 g de Cheddar râpé - 3 œufs - 150 g de farine - 2 c. à café de levure chimique - 130 ml de lait - huile de tournesol - poivre au goût 	<p>Préparation : 20 minutes Cuisson : 25 minutes</p>
<p style="text-align: center;">TECHNIQUES DE PRÉPARATION</p>	<p style="text-align: center;">MATÉRIEL</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffez le four th. 6 (180°C) 2. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre à pâte, le cheddar. 3. Ajoutez les œufs et mélangez en délayant avec le lait et l'huile. 4. Poivrez au goût et bien mélanger. 5. Répartissez le mélange dans des moules à muffins et enfournez pendant 25 min 6. Sortez la plaque du four et laissez-les tiédir sur une grille 	

<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">Chocolat chaud à l'espagnol</p>	<p>Nom : <i>Joanna</i> Prénom : Date :</p>
<p style="text-align: center;">INGREDIENTS (pour 6 pers)</p>	<p style="text-align: center;">DUREE</p>
<p>- 200g de chocolat noir - 1 L de lait - 2 cuillère à café de maïzena</p>	<p>Préparation : 15 minutes</p>
<p style="text-align: center;">TECHNIQUES DE PREPARATION</p>	<p style="text-align: center;">MATERIEL</p>
<p>1. Casser le chocolat en morceaux. Le mettre dans une casserole avec le lait.</p> <p>2. Faire chauffer doucement, en remuant avec un fouet. Ne pas faire bouillir !</p> <p>3. Dans un bol, mélanger la maïzena avec un peu d'eau et ajouter au lait, puis faire à nouveau chauffer pour épaissir le chocolat chaud.</p> <p>4. Servir bien chaud.</p>	<p>- 1 casserole</p> <p>- 1 fouet</p> <p>- 1 bol - de l'eau</p> <p>- 6 tasses</p>

<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">Confiture d'automne</p>	<p>Nom : <i>Joanna</i> Prénom : Date :</p>
<p style="text-align: center;">INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 g de chair de <u>potimarron</u> - 500 g de <u>poires</u> - 2 <u>citrons</u> - 80 g de <u>noix de coco râpée</u> - 800 g de <u>sucre semoule ou cristallisé</u> 	<p style="text-align: center;">DURÉE</p> <p>Préparation : 20 minutes Cuisson : 50 minutes Repos : 12heures</p>
<p style="text-align: center;">TECHNIQUES DE PRÉPARATION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peler et épépiner les poires. Les couper en petits morceaux et les arroser avec le jus d'1 citron. Couper la chair du potimarron en très petits morceaux. 2. Mettre les morceaux de poires et potimarron dans un grand saladier ou une terrine avec le sucre. Mélanger le tout. Laisser macérer 1h couvert d'un film alimentaire ou d'un linge à température ambiante. 3. Mettre le tout dans une bassine à confiture avec le jus d'1 citron et la noix de coco râpée. Faire cuire sur feu moyen pendant 50 minutes environ. Remuer régulièrement pendant la cuisson. 4. La confiture est prête à être mise en pots quand elle devient translucide ou que quelques gouttes déposées sur une assiette froide se figent. Mixer la confiture (mais ce n'est pas indispensable). 5. Mettre la confiture chaude en pots. Ils doivent être ébouillantés et secs. Fermer et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement. 6. Ranger les pots de confiture dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière jusqu'au moment de savourer sur du pain frais, des crêpes, des gaufres, avec du yaourt nature, du fromage blanc... 	<p style="text-align: center;">MATÉRIEL</p>

<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">Noisettella</p>	<p>Nom : <i>Jeanne</i> Prénom : Date : <i>10.10</i></p>
<p style="text-align: center;">INGRÉDIENTS</p>	<p style="text-align: center;">DURÉE</p>
<ul style="list-style-type: none"> * 100 g de chocolat au lait de bonne qualité * 3 cl d'huile de noisettes (ou 30 g de beurre) * 125 g de noisettes en poudre * 2 petites briques de crème liquide (40 cl) * 1 petite boîte de lait concentré sucré (400 g) * 15 g de Maïzena * 1/2 c à c de sel 	<p>Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes</p>
<p style="text-align: center;">TECHNIQUES DE PRÉPARATION</p>	<p style="text-align: center;">MATÉRIEL</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour développer les arômes des noisettes en poudre, les dorer légèrement à la poêle 5 mn sur feu moyen. 2. Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre. 3. Verser le chocolat fondu dans une casserole avec la crème liquide et les noisettes puis chauffer à feu doux 10 à 15 minutes tout en remuant. 4. Pour obtenir la texture lisse du Nutella, passer la préparation petit à petit au chinois (passoire fine) en insistant bien. 5. Ajouter le lait concentré, la Maïzena et le sel puis mettre sur feu doux afin de faire épaissir (retirer avant ébullition). 6. Remplir 2 bocaux à confiture de 250g et conserver à température ambiante. 	

<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <p style="text-align: center;">Pain d'épices facile</p>	<p>Nom : <i>Joanna</i> Prénom : Date :</p>
<p style="text-align: center;">INGREDIENTS (pour 6 personnes)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 250g de farine - 100g de sucre - 125g de miel - ½ sachet de levure chimique - 1 verre de lait - 1 pincée de sel - Des épices en poudre : cannelle, quatre épices... 	<p style="text-align: center;">DUREE</p> <p>Préparation : 15 minutes Cuisson : 20 à 30 minutes</p>
<p style="text-align: center;">TECHNIQUES DE PREPARATION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffer le four à 180°C-Th.6. 2. Faire fondre le miel au micro-onde. 3. Verser tous les ingrédients dans un grand saladier et mélanger. 4. Beurrer un moule. Y verser la préparation. 5. Mettre au four pendant 20 à 30 minutes. Vérifier s'il est cuit à l'aide d'une lame de couteau ou d'un pic à brochettes (si la lame ressort sèche, c'est que le gâteau est cuit). 	<p style="text-align: center;">MATERIEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 bol - 1 grand saladier - 1 moule à gâteau ou plusieurs petits moules - 1 couteau ou 1 pic à brochettes