**COQUINS**

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Pour une douzaine de biscuits**

*Mélange* avec une cuillère en bois : 200 g de beurre ramolli avec 125 g de sucre.

*Ajoute* un blanc d’œuf, le jus d’un citron, une pincée de sel et 250 g de farine.

*Mélange* bien avec une cuillère en bois et *laisse* reposer la pâte une heure.

*Etale* ensuite la pâte sur une table farinée avec un rouleau à pâtisserie.

*Découpe* des ronds en appuyant un verre sur la pâte…

Et sur la moitié de ces ronds, *découpe* chaque fois trois petits trous.

*Tapisse* une plaque à gâteau avec le papier à pâtisserie et *ajoute* un peu d’huile.

*Dispose* tous les ronds sur la plaque.

*Cuis*-les à four moyen (230°).

*Réchauffe* la gelée de framboise dans une casserole.

*Verse*-la sur les fonds sans trous, et *pose* les autres ronds dessus en pressant un peu.

*Retourne*-les puis *saupoudre* tes coquins avec du sucre glace.

Liste des ustensiles liste des ingrédients

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Mélange* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Ajoute* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Etale* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Découpe* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Tapisse* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Dispose* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Cuis* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Réchauffe* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Verse* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Pose* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Retourne* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

*Saupoudre* (Il faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

**SALADE DE FRUITS**

**Pour 4 personnes :** 2 pommes, 2 poires, 350 g de raisin noir, 100 g de sucre en poudre, un grand saladier.

Epluche et coupe en petit morceaux les pommes et les poires.

Epépine les raisins.

Verse le tout dans un grand saladier.

Couvre le tout de sucre en poudre.

Place le saladier pendant 2 heures au réfrigérateur.