



**CE SOIR,
C'EST MOI LE
CHEF !**



Les ustensiles utiles:



Les recettes sont présentées pour quatre personnes, mais tu peux les adapter selon le nombre et selon tes goûts !

Pour cuisiner comme un véritable chef, tu auras besoins de:

- Couteaux (**A toujours utiliser avec un adulte**)
- Fourchettes
- Fouet ou batteurs électriques
- Cuillères
- Spatule
- Casseroles
- Plats
- Saladiers
- Four (**Ne jamais utiliser le four sans la présence d'un adulte**)
- Plaques de cuisson (**Ne jamais utiliser les plaques sans un adulte avec toi**)

À VOS FOURNEAUX

Les entrées:

Les friands à la saucisse

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de chair à saucisse
- 1 oeuf
- un peu de lait
- 1 c. à soupe de chapelure

ÉTAPE 1

Préchauffer le four th.7 (210°C).

ÉTAPE 2

Couper la pâte feuilletée en 16 parts.

ÉTAPE 3

Mélanger la chair à saucisse avec l'oeuf et la chapelure.

ÉTAPE 4

Sur le bout le plus large de tes découpes de pâte, mettre 1 bonne c. à café de farce, puis plier comme un chausson, avec un pinceau badigeonner le dessus d'un peu de lait.

ÉTAPE 5

Enfourner pendant 15 min.

Les verrines de Monsieur Crabe

Ingrédients:

- 150 g de crabe en miettes
- 10 g de curry en poudre
- 10 brins de ciboulette ciselés
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 10 cl d'huile
- Sel
- Poivre

ÉTAPE 1

Commence par réaliser ta mayonnaise maison. Pour cela, verse dans un récipient le jaune d'oeuf et la moutarde. Assaisonne de sel, poivre et de curry. Mélange. Puis fouette la préparation au batteur électrique. En même temps, verse l'huile. Au fur à mesure que tu fouette la préparation, la mayonnaise va s'épaissir jusqu'à obtenir une crème. Ajoute à celle-ci la ciboulette ciselée.

ÉTAPE 2

Fouette énergiquement le mélange afin d'obtenir une crème bien homogène et onctueuse. Incorpore ensuite, à ta mayonnaise assaisonnée, le crabe émietté.

ÉTAPE 3

Pour ne pas écraser le crabe, mélange cette fois-ci très délicatement à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère en bois les ingrédients. Remplir 8 verrines de ta préparation. Couvre-les de film alimentaire et place-les 10 min au réfrigérateur.

ÉTAPE 4

Avant de servir, décore de brins de ciboulette disposés en croix ou piqués au centre de chaque verrine. Accompagne tes entrées de quelques tranches de pain grillé ! Un pur délice.

Les plats:

La pomme de terre est de sortie

Ingrédients:

- 4 portions de fromage frais
- 4 pommes de terre moyennes
- 1 c. à soupe de ciboulette
- Sel, poivre

ÉTAPE 1

Réchauffer le four à 200°C.

ÉTAPE 2

Envelopper chaque pomme de terre dans du papier aluminium.

ÉTAPE 3

Enfourner et cuire pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite.

ÉTAPE 4

Ramollir le fromage et y ajouter la ciboulette.

ÉTAPE 5

Saler et poivrer.

ÉTAPE 6

Faire une incision tout le long de la pomme de terre et la garnir du mélange au fromage.

ÉTAPE 7

Servir comme accompagnement.

Les mini-nuggets de Mister Poulet

Ingrédients:

- 15 blancs de poulet
- Lait
- 300 g de farine
- 400 g de chapelure
- 5 oeufs
- Épices de ton choix
- Sel, poivre du moulin

ÉTAPE 1

Coupe les blancs de poulets en petits morceaux, place les dans un saladier, recouvre les de lait et mélange avec un peu d'épices, filme le saladier et place au frais une heure.

ÉTAPE 2

Préchauffer le four à 180°C (th.6), égoutter les morceaux de poulet, dispose les les uns à côté des autres sur un plateau pour pouvoir les saler légèrement et les poivrer des deux côtés

ÉTAPE 3

Verse la farine et la chapelure et dans 2 assiettes creuses différentes et battre les oeufs dans une troisième assiette.

ÉTAPE 4

Roule chaque morceau de poulet dans la farine puis dans l'oeuf battu et enfin dans la chapelure et dispose les sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé sans qu'ils se touchent.

ÉTAPE 5

Glisse la plaque en haut du four et laisse cuire les nuggets 5 min environ de chaque côté, ils doivent être juste dorées.

ÉTAPE 6

Servir bien chaud.

Une pause s'impose !



Les desserts:

Madame la rose des sables

Ingrédients:

- 170 g de chocolat pâtissier
- 160 g de beurre
- 140 g de sucre glace
- 400 g de maïs soufflé (corn flakes)

Étape 1

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Étape 2

Incorporer hors du feu le sucre glace.

Étape 3

Mettre le tout dans un grand saladier et y verser une bonne quantité de pétales de maïs.

Étape 4

Bien mélanger, en ajouter s'il y a encore trop de chocolat liquide au fond du saladier.

Étape 5

Disposer en petits tas sur une feuille de papier aluminium et placer au frigo une demi-heure.

Étape 6

Les roses des sables se gardent 2 ou 3 jours dans une boîte au réfrigérateur.

Les sucettes glacées banane-choco

Ingrédients :

- 4 bananes
- 200 g de chocolat pâtissier
- 50 g de pralin concassé (ou noisettes, cacahouètes, amandes concassées...)

Étape 1

Couper les bananes en morceaux de 5 cm.

Étape 2

Piquer les fruits sur des pics à brochettes.

Étape 3

Mettre au congélateur 1 heure.

Étape 4

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Étape 5

Enrober les bananes de chocolat fondu et saupoudrer ensuite de pralin.

Étape 6

Disposer les sucettes au congélateur entre 3 et 4 heures pour qu'elles soient bien glacées.

Les cocktails:

Madame la Citronnade

Ingrédients:

- 30 g de sucre
- 1 L d'eau
- 3 citrons (non traités ou bio)
- 1 orange (non traitée ou bio)
- Des rondelles de citron (non traités ou bio)
- Plein plein de glaçons
- Une brindille de menthe

Étape 1

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau. Bien mélanger et laisser frémir jusqu'à ce que le mélange devienne transparent.

Étape 2

Presser les citrons et l'orange et mettre le jus dans un récipient d'au moins 1 litre.

Étape 3

Verser le mélange eau-sucre refroidi sur le jus des fruits.

Étape 4

Servir bien frais !

Monsieur Baba-Coco-Nana-Cocktail

Ingrédients:

- 50Cl de lait de coco
- 50Cl de jus de banane
- 50Cl de jus d'Ananas
- 1 Kiwi pour la décoration
- 1 Orange pour la décoration
- 1 banane pour la décoration
- Des cure-dents pour la décoration

Étape 1

Mélanger le jus d'ananas et de banane ensemble dans un grand saladier ou une bouteille.

Étape 2

Ajouter le lait de coco et mélanger énergiquement.

Étape 3

Placer le mélange au frais pendant une heure et pendant ce temps couper l'orange, le kiwi et la banane en rondelle et fabriquer de petites brochettes pour la décoration.

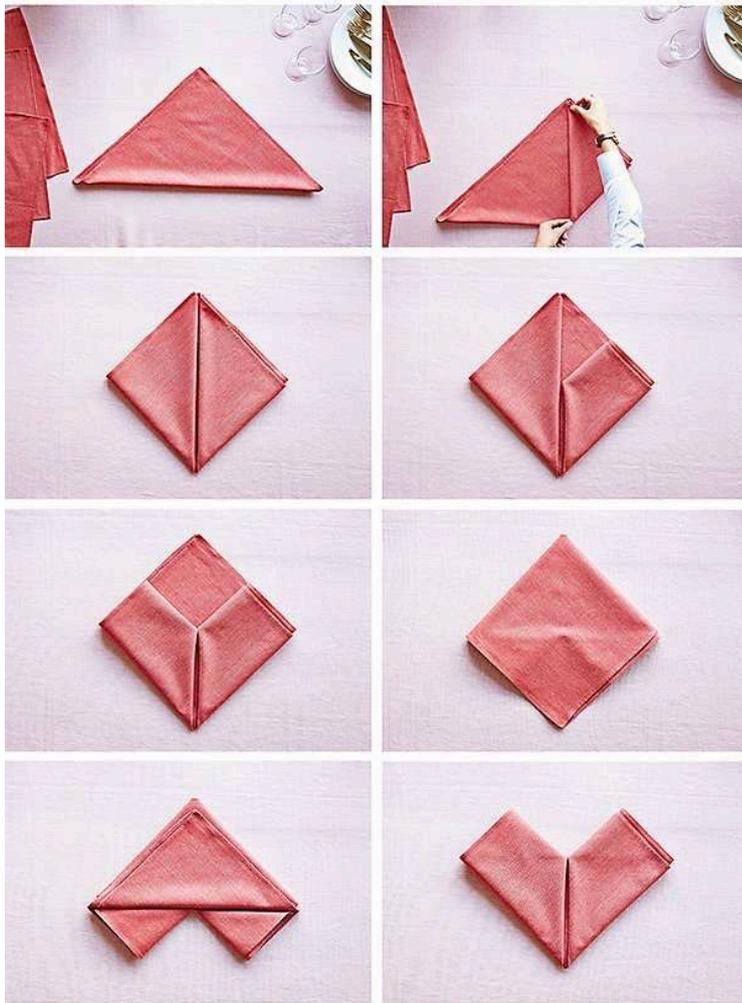
Étape 4

Verser le cocktail dans des verres et ajouter la brochette par-dessus.

Étape 5

Tchin' Tchin'

La déco de table:



*Des serviettes pleines
d'amour*

Tu peux aussi recopier le menu pour tes invités sur du papier coloré et réaliser des invitations en papier rempli de couleur à l'image de ton repas !

Enfin, tu peux t'amuser à ajouter un bouquet de fleurs fraîches sur la table.



Ma liste de courses

Il me faut:



Les sources:

- Les entrées: <http://cuisineaz.com>
- La pomme de terre garnie: ma recette personnelle
- Les nuggets: <http://cuisineaz.com>
- Le coloriage: <http://jeu.123boutchou.com>
- Les roses des sables: <http://marmiton.org>
- Les sucettes banane-chocolat: <http://demotivateur.com>
- Les cocktails: mes recettes personnelles
- Les serviettes de tables: <http://pinterest.com>

