

sommaire

- 4 Comment utiliser ce livre de recettes ?
- 6 Quels ustensiles utiliser avec les enfants ?
- 9 Comment mesurer avec les enfants ?
- 10 Pourquoi et comment cuisiner en suivant les saisons ?
- 11 Comment modifier les recettes pour éviter les allergènes ?

Mes recettes pour toute l'année

 14 LE PAÏN dès 3 ans	 28 LA QUICHE LORRAINE dès 4 ans
 18 LA PÂTE BRISÉE dès 3 ans	 32 LE CAKE SALÉ dès 5 ans
 20 LES MINI-CRÊPES dès 3 ans	 36 LE GÂTEAU AU YAOURT dès 3 ans
 24 LES MINI-PIZZAS dès 4 ans	 40 LE GÂTEAU CHOCOLAT-BANANE dès 5 ans

44 Mes autres recettes pour toute l'année

Mes recettes d'automne

 46 LA SOUPE DE LÉGUMES dès 4 ans	 50 LA PURÉE BUTTERNUT-NOIX dès 5 ans
 54 LA TARTE POIRE-CHOCOLAT dès 4 ans	 58 LES CHAUSSONS AUX POMMES dès 4 ans

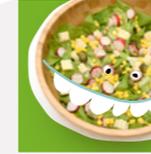
62 Mes autres recettes d'automne

Mes recettes d'hiver

 64 LA GALETTE DES ROIS dès 3 ans	 68 LES BONSHOMMES DE PAIN D'ÉPICE dès 4 ans
 72 LES BISCUITS DE NOËL dès 5 ans	 76 LE JUS D'ORANGE AUX ÉPICES dès 5 ans

80 Mes autres recettes d'hiver

Mes recettes de printemps

 82 LA SALADE DE PRINTEMPS dès 3 ans	 86 LA CONFITURE DE FRAISES dès 3 ans
 90 LA COMPOTE DE RHUBARBE dès 4 ans	 92 LE CLAFOUTIS AUX CERISES dès 5 ans

96 Mes autres recettes de printemps

Mes recettes d'été

 98 LE BONHOMME LÉGUMES dès 3 ans	 102 LA RATATOUILLE dès 4 ans
 106 LES TARTINES D'ÉTÉ dès 5 ans	 110 LE CRUMBLE AUX ABRICOTS dès 4 ans

114 Mes autres recettes d'été

115 Index

LES BONSHOMMES DE PAIN D'ÉPICE

1



DANS LE SALADIER, VERSER LA FARINE ET LA LEVURE.



2



AJOUTER LE SUCRE ET LES ÉPICES. MÉLANGER AVEC UNE CUILLÈRE EN BOIS.



3



AJOUTER LE BEURRE MOU ET MÉLANGER AVEC LA CUILLÈRE EN BOIS.



4



INCORPORER L'ŒUF ET LE MIEL.



5



TRAVAILLER LA PÂTE AVEC LES MAINS

6



... JUSQU'À FORMER UNE BOULE. LA LÂISSER REPOSER AU FRAÎS.



7



SAUPOUDRER LE PLAN DE TRAVAIL AVEC UN PEU DE FARINE. ÉTALER LA PÂTE AVEC UN ROULEAU.

8



CONFECTIONNER LES BONSHOMMES À L'AIDE D'UN EMPORTE-PIÈCE.

9



DÉPOSER LES BISCUITS SUR UNE PLAQUE DE CUISSON RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON.

10



160°C
7 À 10 MINUTES
LES BISCUITS DOIVENT COMMENCER À DORER.

11



MÉLANGER L'EAU ET LE SUCRE GLACE.



12



COLLER DES YEUX ET DES BOUTONS EN CHOCOLAT AVEC LE SUCRE GLACE.