

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


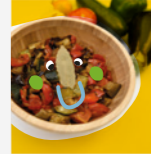
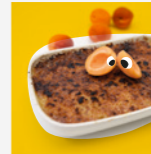
80 Mes autres recettes d'hiver

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