



Les roses croquantes

Découvrir

Pour 5 gourmands :
100 g de margarine
100 g de chocolat noir

50 g de sucre glace
70 g de corn flakes
du papier d'aluminium



1. Casse (_____) le chocolat dans une casserole et ajoutes-y (y _____) la margarine par morceaux.
2. Pose (_____) la casserole sur feu doux pour faire fondre le chocolat.
3. Quand le chocolat est fondu, ajoute (_____) le sucre glace et mélange (_____) avec une cuillère en bois.
4. Place (_____) les corn flakes dans un saladier et verse (_____) le chocolat dessus.
5. Mélange (_____) avec précaution à la cuillère.
6. Prends (_____) un grand plat et étale (_____) dessus le papier d'aluminium.
7. À l'aide de deux cuillères, dépose (_____) des petits tas du mélange sur l'aluminium en les espaçant.
8. Mets (_____) les « roses » au réfrigérateur pendant une heure avant de les croquer !

■ Mets tous les verbes de la recette à l'infinitif.



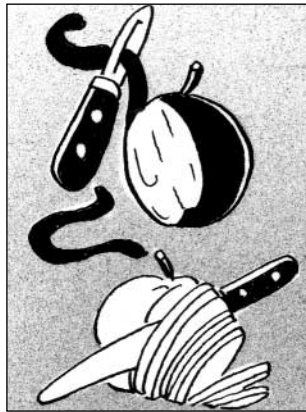
Un savoureux dessert

INGRÉDIENTS :

- Un fond de tarte en pâte brisée
- 5 pommes
- 250 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Une noix de beurre

USTENSILES :

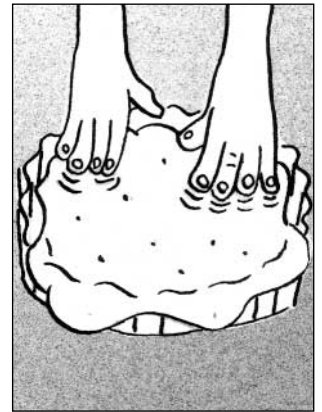
- Un moule à tarte
- Un épluche-légumes
- Un couteau
- Un verre doseur



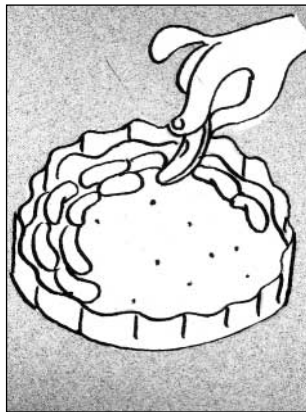
1. *Éplucher les pommes et les couper en fines lamelles.*



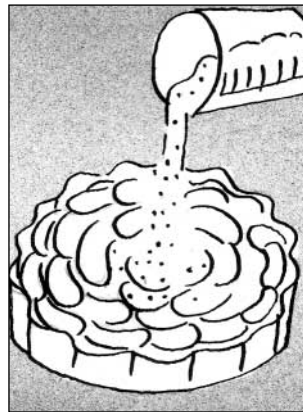
2. _____



3. _____

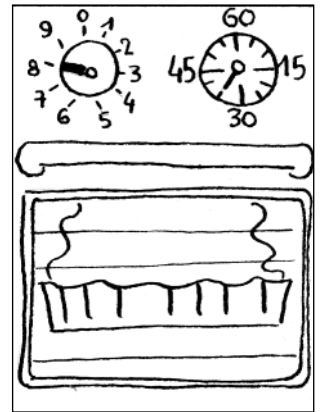


4. _____



5. _____

 et _____



6. _____
 thermostat 8 et _____
 _____ minutes.

■ a. Peux-tu deviner le nom de cette recette ?

■ b. En utilisant les verbes suivants, continue à écrire la recette, étape par étape : *beurrer, étaler, disposer, verser, saupoudrer, mettre, laisser cuire.*

| Écrire une recette