

**Voici les différentes étapes de la recette des Pommes au Four que te propose le clown Pippo. Malheureusement, il a tout mélangé. Aide-le à remettre tout ça dans l'ordre :**

.....

Verser enfin une cuillère de gelée de framboises dans le centre de la pomme. Il ne reste plus qu'à déguster.

- Des pommes
- Des tranches de pain autant que de pommes
- Un couteau éplucheur
- Du sucre vanillé
- De la cannelle en poudre

On peut les mélanger ou mettre une épice par pomme. Faire cuire (four 200°) les pommes entre 30 mn et 45 mn. Les sortir du four et les laisser refroidir.

- De la noix de muscade
- Du sucre de canne
- 1 noix de beurre par pomme
- De la gelée de framboises
- Un grand plat allant au four

Laver soigneusement et éplucher les pommes. Les couper en deux et retirer le trognon. Déposer dans le plat allant au four une tranche de pain et poser sur chaque tranche une pomme.

Ajouter une noix de beurre sur chacune des pommes. Saupoudrer les pommes de sucre en poudre ou de sucre vanillé. Ajouter maintenant les épices.

Prénom : .....

Date : .....

**Replace les étiquettes de la recette dans le bon ordre :**

A. Ingrédients : 250 g de chocolat noir, 150 g de sucre en poudre, 150 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé, 60 g de farine tamisée, 3 œufs, 1 pincée de sel.

B.

## LE BROWNIE

C. Préchauffer le four à 180 ° (Th. 6)

D. Battre les œufs en omelette avec le sel, et les mélanger à la pâte.

E. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux dans une casserole avec un peu d'eau.

F. Plonger le pinceau dans le beurre fondu et badigeonner le moule.

G. Laisser refroidir 30 min puis mettre au réfrigérateur au moins 2 h.

H. Ajouter la farine, verser la préparation dans le moule et faire cuire 15 min. Laisser reposer 5 min le four éteint.

I. Mélanger le chocolat et le beurre dans le saladier. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé.









J. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

K. Ustensiles : une cuillère en bois, un saladier, une balance, 2 casseroles, un pinceau, un bol, une fourchette, un moule.


# Le pain d'épices



## Les ingrédients

- 250 g de miel 
- 1 verre de lait 
- 100g de beurre fondu 
- 200 g de farine 
- une cuillère à café de cannelle 
- 1 sachet de levure 
- 50 g de sucre en poudre 
- 1 œuf 
- du sel

## Les ustensiles

- une spatule 
- un saladier
- une balance
- une casserole
- un moule à cake



## Le déroulement

- 1- Peser les ingrédients nécessaires.
- 2- Faire chauffer le lait dans une casserole.
- 3- Mélanger le miel et le lait chaud.
- 4- Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, le sucre, la cannelle, la levure et l'œuf.
- 5- Mélanger le tout à l'aide de la spatule.
- 6- Verser la préparation dans le moule.
- 7- Faire cuire pendant 40 minutes au four à 210° (thermostat 7).

