

LES RECETTES PAS À PAS

PAR LES CHEFS EXTRAORDINAIRES



POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

80G DE BEURRE



**80G DE SUCRE
CASSONADE**



1 OEUF



180G DE FARINE



5G DE LEVURE



**1 PINCÉE DE FLEUR DE
SEL**



**150G DE PÉPITES DE
CHOCOLAT**



USTENSILES

1 SALADIER



1 BALANCE



4 BOLS



**DU PAPIER
CUISSON**



1 COUTEAU



1 MINUTEUR



**1 PAIRE DE GANTS
DE CUISINE**



1 FOUR



1 ASSIETTE



NE PAS
OUBLIER !

LORSQUE JE **CUISINE**, JE PENSE **TOUJOURS** À ...

①

ME LAVER LES MAINS AVANT DE
COMMENCER ET ENTRE CHAQUE
ÉTAPE



②

RANGER ET NETTOYER MON
PLAN DE TRAVAIL AU FUR ET À
MESURE DE LA RECETTE



③

LAVER MES FRUITS ET LÉGUMES
AVANT DE LES CUISINER



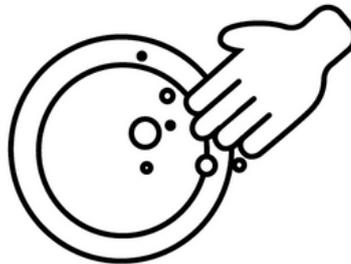
4

POSITIONNER MES MAINS EN
SÉCURITÉ QUAND JE COUPE UN
PRODUIT



5

FAIRE LA VAISSELLE À LA FIN
DE LA RECETTE



6

RANGER TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO
QUAND J'AI TERMINÉ



PESER LES INGRÉDIENTS

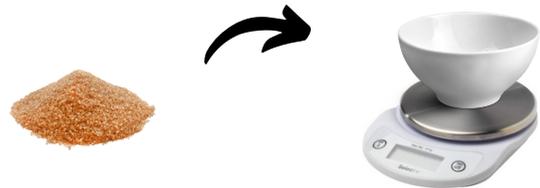
1

AJOUTER 80G DE BEURRE (EN PETITS MORCEAUX) DANS LE BOL



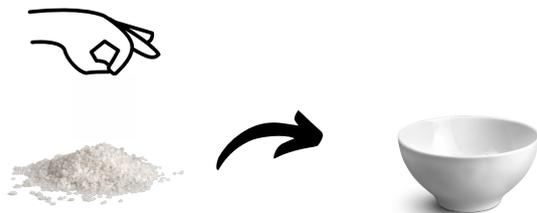
2

AJOUTER 80G DE SUCRE CASSONADE DANS LE DEUXIÈME BOL



3

AJOUTER UNE PINCÉE DE SEL DANS LE BOL DE CASSONADE



4

AJOUTER 180G DE FARINE DANS LE TROISIÈME BOL



5

AJOUTER 5G DE LEVURE (SOIT
LA MOITIÉ DU SACHET) DANS LE
MÊME BOL QUE LA FARINE



6

AJOUTER 150G DE PÉPITES DE
CHOCOLAT DANS LE
QUATRIÈME BOL



MÉLANGER LES INGRÉDIENTS

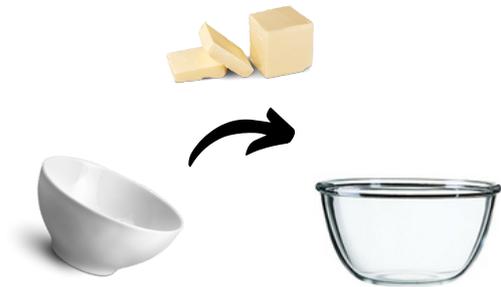
1

AJOUTER LE SUCRE
CASSONADE DANS LE SALADIER



2

AJOUTER LE BEURRE DANS LE
SALADIER, AVEC LE SUCRE



3

AVEC LES MAINS, MÉLANGER LE
SUCRE ET LE BEURRE



4

AJOUTER 1 OEUVE



5

CONTINUER DE MÉLANGER
AVEC LES MAINS



6

AJOUTER LE MÉLANGE DE
FARINE ET DE LEVURE DANS LE
SALADIER



7

CONTINUER DE MÉLANGER
AVEC LES MAINS JUSQU'À
FORMER UNE BOULE



8

AJOUTER LES PÉPITES DE
CHOCOLAT



9

CONTINUER DE MÉLANGER
AVEC LES MAINS JUSQU'À CE
QUE LES PÉPITES DE CHOCOLAT
SOIENT BIEN INTÉGRÉES



LA CUISSON

1

METTRE UNE FEUILLE DE
PAPIER CUISSON SUR LA
PLAQUE DU FOUR



2

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°



3

PRENDRE UN PEU DE PÂTE ET
FORMER UNE BOULE AVEC LES
MAINS



4

APLATIR LÉGÈREMENT LA
BOULE



5

DÉPOSER LA BOULE SUR LA
PLAQUE



6

RECOMMENCER AVEC TOUT LE
RESTE DE LA PÂTE (TU DOIS
POUVOIR FAIRE ENVIRON 15
COOKIES)



7

METTRE LES COOKIES DANS LE
FOUR PENDANT 15MIN
(PROGRAMMER LE MINUTEUR
SUR 15MIN)



8

QUAND LE MINUTEUR SONNE,
SORTIR LE MOULE DU FOUR
AVEC DES GANTS DE CUISINE

**ATTENTION C'EST TRÈS CHAUD
!**

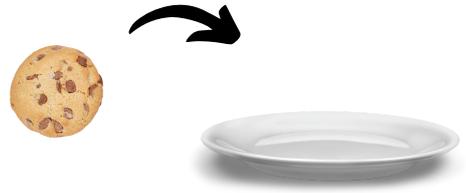


LE DRESSAGE

1

IL SUFFIT DE METTRE LES
COOKIES DANS UNE ASSIETTE

ATTENTION IL FAUT ATTENDRE
QU'ILS REFROIDISSENT UN PEU
AVANT !



C'EST PRÊT !



RANGEMENT ET VAISSELLE

JE RANGE ET NETTOIE MON PLAN
DE TRAVAIL



JE RANGE TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO



JE FAIS LA VAISSELLE



BON APPÉTIT !