

LES RECETTES PAS À PAS


PAR LES CHEFS EXTRAORDINAIRES




CHEFS
EXTRAORDINAIRES

POUR 2 PERSONNES

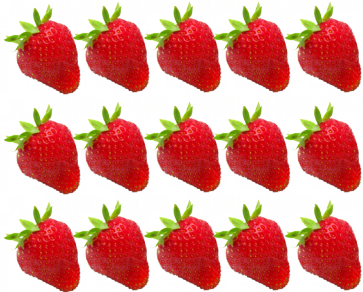


 [Cliquez ici](#) pour retrouver la recette pour 1 personne.

 [Cliquez ici](#) pour retrouver la recette pour 4 personnes.

INGRÉDIENTS

15 FRAISES



50cl DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE



50g DE SUCRE GLACE



5 PETITES MERINGUES



4 FEUILLES DE MENTHE



ASTUCES DE CHEFS EXTRAORDINAIRES

50cl DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE



=

4 POTS DE YAOURTS



50g DE SUCRE GLACE



=

4 GROSSES CUEILLÈRES



USTENSILES



1 SALADIER



1 FRIGO



1 PLANCHE À DÉCOUPER



1 COUTEAU



1 MIXEUR



1 BATTEUR ÉLECTRIQUE



1 VERRE DOSEUR ASSEZ HAUT ET LARGE POUR Y GLISSER LE MIXEUR



2 VERRINES



1 POCHE À DOUILLE

OU



1 GROSSE CUEILLÈRE

NE PAS
OUBLIER !

LORSQUE JE CUISINE, JE PENSE TOUJOURS À ...

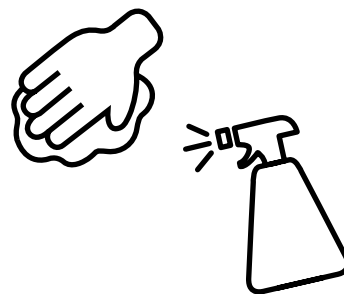
1

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



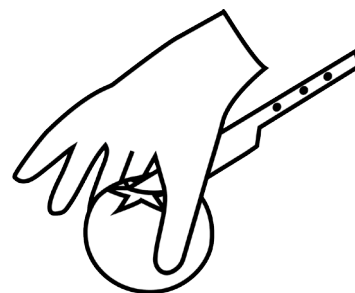
3

LAVER MES FRUITS ET MES LÉGUMES
AVANT DE LES CUISINER



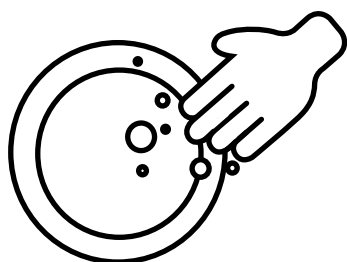
4

POSITIONNER MES MAINS EN SÉCURITÉ
QUAND JE COUPE UN PRODUIT



5

FAIRE LA VAISSELLE À LA FIN DE LA RECETTE



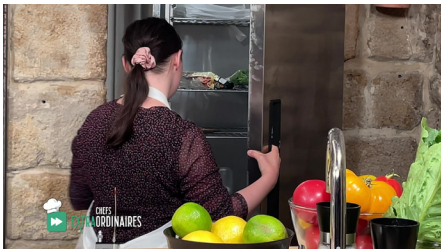
6

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



① LA PRÉPARATION

JE PLACE LE SALADIER DANS LE FRIGO.



JE COUPE LA QUEUE DE MES 15 FRAISES.



JE COUPE 13 DE MES FRAISES EN PETITS DÉS ET J'EN GARDE 2 ENTIÈRES POUR LE DRESSAGE DE MON DESSERT.



JE METS MES 13 FRAISES DANS MON VERRE MESUREUR.



JE BRANCHE MON MIXEUR PUIS JE LE METS BIEN AU FOND DE MON VERRE MESUREUR POUR MIXER LES FRAISES.



JE RÉCUPÈRE MON SALADIER DANS LE FRIGO.



JE VERSE LES 50cl DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE.



JE BRANCHE MON BATTEUR PUIS JE LE PLACE DANS LE FOND DE MON SALADIER.



JE BATS LA CRÈME LIQUIDE JUSQU'À CE QU'ELLE DEVIENNE BIEN ÉPAISSE.



POUR TERMINER LA CHANTILLY, J'AJOUTE ENSUITE MES 50g DE SUCRE GLACE.



A L'AIDE D'UNE GRANDE CUILLÈRE, JE METS LA CHANTILLY DANS UNE POCHÉ À DOUILLE.



Pas de panique !

SI JE N'AI PAS DE POCHÉ À DOUILLE, UNE GROSSE CUILLÈRE SUFFIT !



ATTENTION

1 JE PLACE MON MIXEUR ET MON BATTEUR BIEN AU FOND DE MON RECIPIENT POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES.

2 QUAND JE LAVE MON MIXEUR ET MON BATTEUR, JE LES DÉBRANCHE ET JE NE LES PLONGE PAS DANS L'EAU, CELA PEUT-ÊTRE DANGEREUX !

(2) LE DRESSAGE

ATTENTION ! LE DRESSAGE DE NOTRE RECETTE EST CONSTITUÉ DE 2 ÉTAGES.

Étage n°1

À L'AIDE DE MA GROSSE CUILLÈRE OU DE MA POCHÉ À DOUILLE, JE PLACE LA MOITIÉ DE MA CHANTILLY DANS LE FOND DE MES VERRINES.



JE RECOUVRE LA CHANTILLY AVEC LA MOITIÉ DE MON COULIS.



ENSUITE, J'ÉCRASE 3 DE MES 5 MERINGUES À L'AIDE DE MA GROSSE CUILLÈRE



JE RÉPARTIS ENSUITE LES MORCEAUX DE MERINGUES DANS CHAQUE VERRINE.



Étage n°2

JE RECOUVRE NOTRE 1ER ÉTAGE AVEC LE RESTE DE MA CHANTILLY.



JE RÉPARTIS LE RESTE DE NOTRE COULIS DANS NOS 2 VERRINES.



J'ÉCRASE MES 2 DERNIÈRES MERINGUES.



JE DÉPOSE MES MORCEAUX DE MERINGUES DANS MES DEUX VERRINES.



3 LA TOUCHE FINALE

JE DÉCOUPE EN PETITS DÉS LES 2 FRAISES RESTANTES.



JE PLACE MES MORCEAUX DE FRAISE SUR LE DESSUS DE CHAQUE VERRINE.



JE DÉPOSE 2 FEUILLES DE MENTHE SUR LE DESSUS DE CHACUNE DE MES VERRINES.



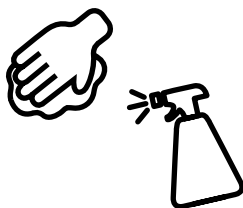
Et voilà le travail !

IL NE ME RESTE PLUS QU'À GOÛTER LA RECETTE ET LA PARTAGER AVEC MES AMIS.



RANGEMENT ET VAISSELLE

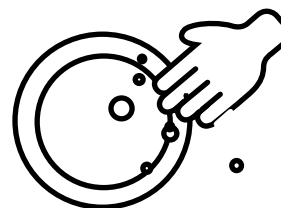
JE NETTOIE MON PLAN DE TRAVAIL



JE RANGE LES INGRÉDIENTS DANS LE FRIGO ET LES PLACARDS



JE N'OUBLIE PAS DE FAIRE LA VAISSELLE



BON APPÉTIT !

