

LES RECETTES PAS À PAS

PAR LES CHEFS EXTRAORDINAIRES



LE SAUCISSON AU CHOCOLAT
DE MATÉO

POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

BISCUITS SECS



MASCARPONE



PÂTE À TARTINER



USTENSILES

1 SALADIER



DU PAPIER CUISSON



**1 ROULEAU À
PÂTISSERIE**



1 COUTEAU



**1 PLANCHE À
DÉCOUPER**



1 BALANCE



2 BOLS



1 CUILLÈRE



**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



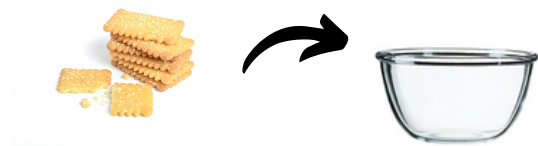
6

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



PRÉPARATION

- 1 METTRE **200G** DE BISCUIT DANS UN SALADIER



- 2 ÉCRASER LES BISCUITS AVEC LE ROULEAU À PATISserie



- 3 DANS UN BOL, PESER **200G** DE MASCARPONE



- 4 VERSER LE MASCARPONE AVEC LES BISCUITS ÉCRASÉS EN T'AIDANT D'UNE CUIllÈRE



5

DANS L'AUTRE BOL, PESER 200G
DE PÂTE À TARTINER (SI LE POT
FAIT 200G, PAS BESOIN DE
PESER, ON LE VERSE
DIRECTEMENT DANS LE
SALADIER)



6

VERSER LA PÂTE À TARTINER
AVEC LES BISCUITS ÉCRASÉS EN
T'AIDANT D'UNE CUILLÈRE



7

BIEN MÉLANGER AVEC SES
MAINS (JE PEUX UTILISER DES
GANTS SI JE PRÉFÈRE)



8

QUAND TOUT EST BIEN
MÉLANGÉ, FORMER UNE BOULE
AVEC SES MAINS



FAÇONNAGE DU SAUCISSON

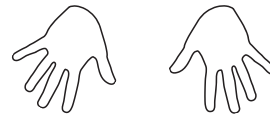
1

METTRE LA BOULE SUR UNE
FEUILLE DE PAPIER CUISSON



2

FORMER UN BOUDIN AVEC SES
MAINS



3

ENROULER LE PAPIER CUISSON
AUTOUR DU BOUDIN ET LE
FAIRE ROULER SOUS SES MAINS
POUR LUI DONNER UNE FORME
RÉGULIÈRE



4

METTRE LE SAUCISSON AU
FRIGO PENDANT 2 HEURES



DRESSAGE

1

PRENDRE LE SAUCISSON DANS
LE FRIGO



2

ENLEVER LE PAPIER CUISSON



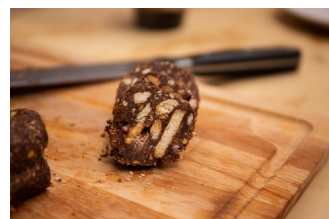
3

DÉCOUPER DES RONDELLES SUR
LA PLANCHE À DÉCOUPER



4

VOUS POUVEZ SERVIR LE
SAUCISSON AU CHOCOLAT AVEC
UN CAFÉ OU UN THÉ, OU LE
MANGER TOUT SEUL.



**C'EST PRÊT !
BON APPÉTIT**



RANGEMENT ET VAISSELLE

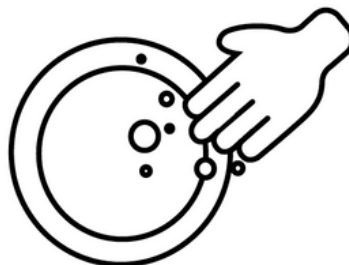
JE RANGE ET NETTOIE MON PLAN
DE TRAVAIL



JE RANGE TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO



JE FAIS LA VAISSELLE



BON APPÉTIT !