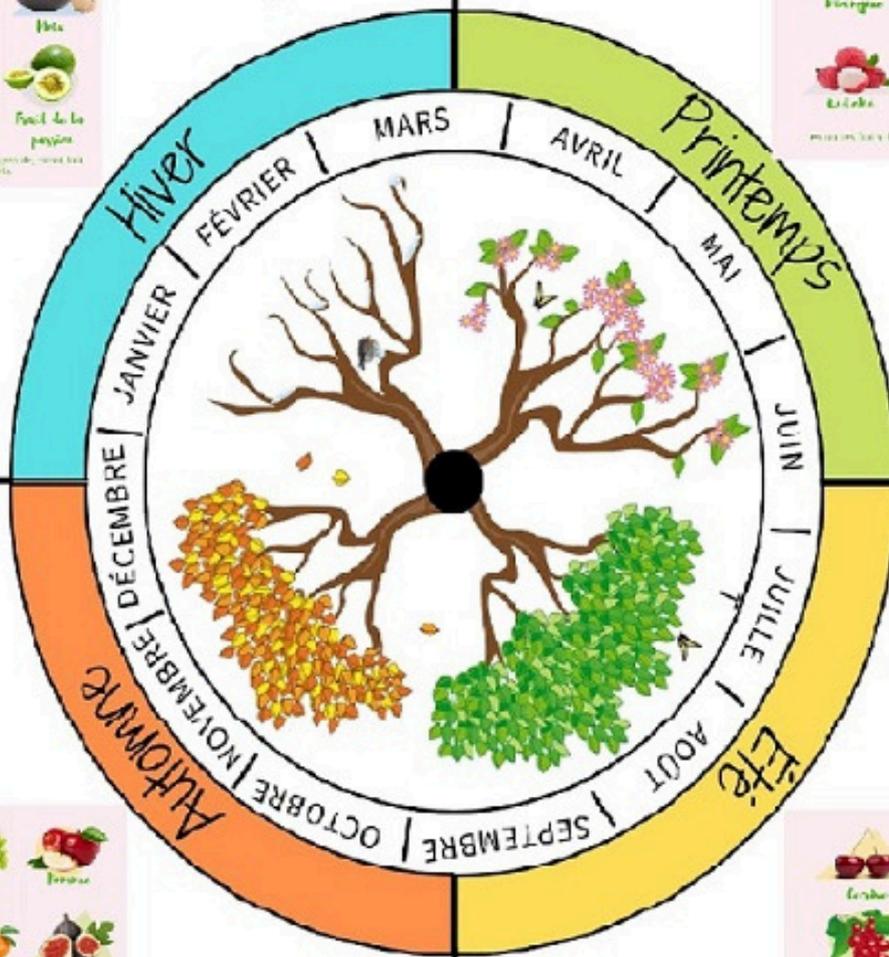


LIVRET DE RECETTES



Infos goûter

LA ROUE DES SAISONS





CRUMBLE À LA COURGE SPAGHETTI ET AUX POMMES

Matériel :



Ingrédients :

Crumble :	 150 g de farine	 120g de sucre brun	 100g beurre	Appareil :	 500 g courge spaghetti	 300g pommes	 60g sucre brun

Étapes :

<p>1. Mélanger l'ensemble des ingrédients du bout des doigts</p> 	<p>2. Cuire la courge vidée au four à 200°C pendant 30/40mn</p> 
<p>3. Effiler la chair en grattant avec une fourchette.</p> 	<p>4. Eplucher et couper les pommes en petits morceaux.</p> 
<p>5. Mélanger la courge et la pommes</p> 	<p>6. Ajouter le sucre</p> 
<p>7. Mettre des fruits dans les ramequins</p> 	<p>8. Mettre au four à 180°C 15mn</p> 



GÂTEAU MOELLEUX À LA COURGE SPAGHETTI

Matériel :



Ingrédients :



Etapes :

1. Cuire la courge vidée au four à 200°C pendant 30/40mn



2. Effiler la chair en grattant avec une fourchette.



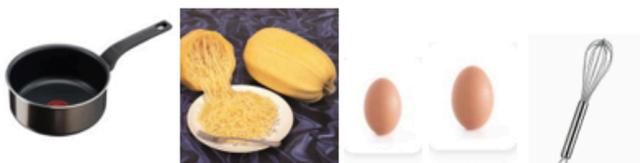
3. Dans la casserole faire fondre le beurre avec le sucre et blanchir.



4. Faire caraméliser la chair de courge dans la casserole 5mn.



5. Ajouter les œufs 1 à 1 et bien mélanger au fouet



6. Ajouter farine et levure, mélanger puis mettre les cerneaux de noix.



7. Verser dans le moule



8. Mettre au four à 220°C, environ 25 mn





COMPOTE DE POMMES

Matériel :



Ingrédients :



Etapes :

<p>1. Eplucher les pommes</p> 	<p>2. Couper les pommes en petits morceaux</p> 
<p>3. Ajouter une cuillère de sucre dans les pommes</p> 	<p>4. Remplir un verre d'eau</p> 
<p>5. Verser le verre d'eau sur les pommes et bien mélanger</p> 	<p>6. Couvrir avec du film plastique</p> 
<p>7. Mettre le saladier au micro-onde pendant 10 minutes</p> 	

1001 Idées : On peut faire sans sucre, en ajoutant un peu de miel ou de cannelle à la dégustation



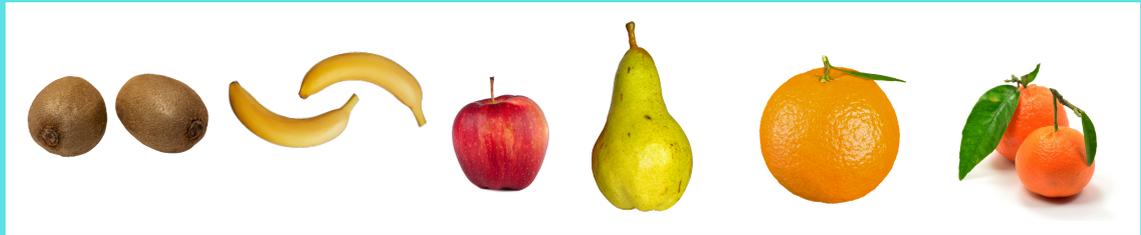


SALADE DE FRUITS HIVER

Matériel :



Ingrédients :



Étapes :

1. Eplucher les kiwis, couper les en dés. Verser dans le saladier



2. Eplucher les bananes, couper les en dés. Verser dans le saladier



3. Eplucher les clémentines ou l'orange, couper en dés. Verser dans le saladier



4. Eplucher la poire, couper en dés. Verser dans le saladier



5. Eplucher la pomme, enlever les pépins, couper en dés. Verser dans le saladier



6. Ajouter le sucre



7. Mettre au réfrigérateur



1001 Idées : Utiliser l'orange vide pour faire un bol et servir





MADELEINE AUX POIRES

Matériel :



Ingrédients :

