

Atelier cuisine



Merci aux
parents pour leur
participation !



JOYEUX ANNIVERSAIRE

Salomé, Rose, Héléna, Eliott, Ethan, Malohann et Yaëlle

CAKE APERITIF



LES INGREDIENTS

								
des tomates cerises	une petite courgette	150 g de farine	3 œufs	1 sachet de levure	100 g de fromage râpé	125 ml de lait chaud	sel et poivre	un peu d'huile d'olive

LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère en bois ou un fouet	un verre mesureur ou une balance	un couteau	un moule à cake	un four

LES ACTIONS

1		Coupe les tomates cerises et les courgettes en petits morceaux.
2		Dans un saladier, mélange la farine, la levure, les œufs, le sel et le poivre.
3		Ajoute l'huile d'olive et le lait chaud et mélange.
4		Ajoute le fromage râpé, les morceaux de tomates cerises et de courgettes et mélange bien.
5		Verse la pâte dans un moule à cake huilé.
6		Fais cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ.

