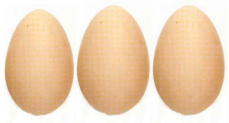


La crème caramel



B y Hugodélice

les ingrédients



oeufs



sucre vanillé



caramel



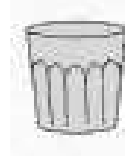
lait



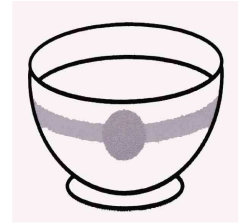
sucre



le matériel



un verre



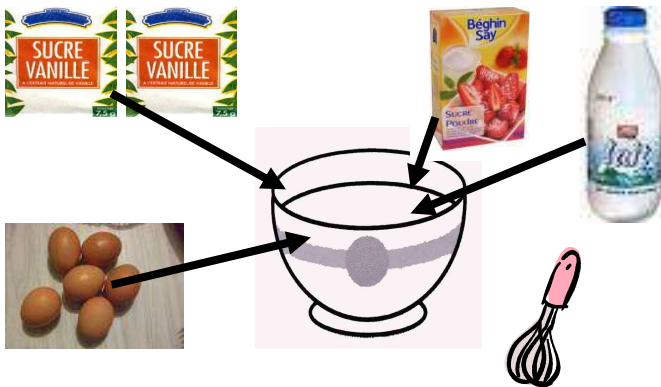
un saladier



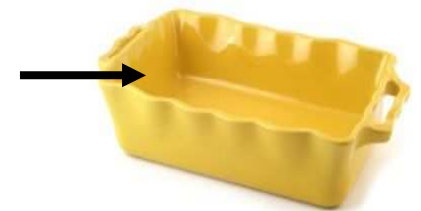
un fouet



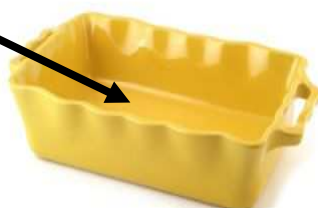
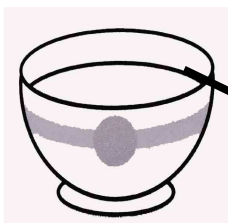
Un plat



1. Bats les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le lait.



2. Verse le caramel dans le fond du plat.



3. Verse le contenu du saladier dans le plat.



4. Fais cuire 45 minutes à feu très doux (140°C). Laisse bien refroidir au frais.

Le gâteau aux poires



les ingrédients



farine



sucre



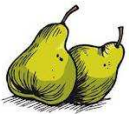
1 oeuf



lait



huile



2 poires



levure



sucre vanillé

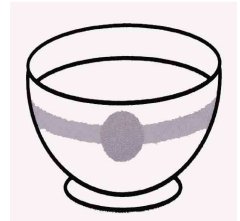


sel

le matériel



un fouet



un saladier



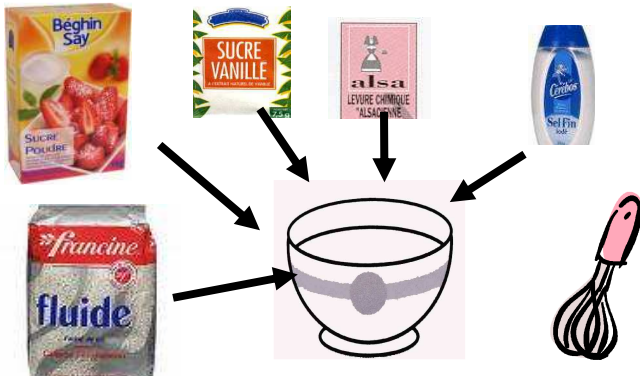
une cuillère



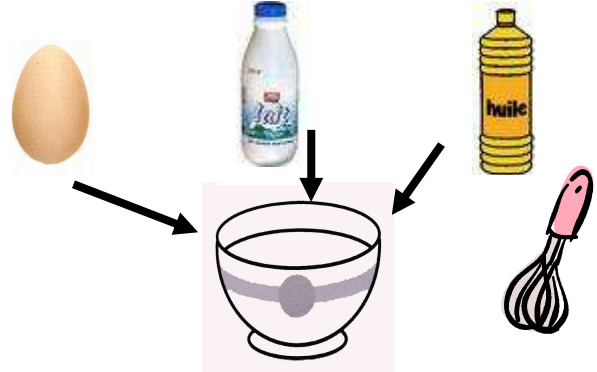
Un couteau



un moule



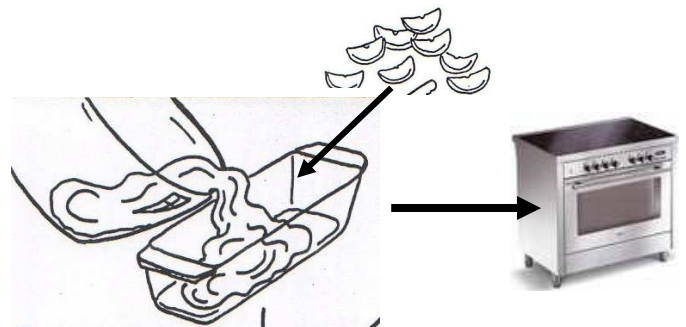
1. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure, et le sucre.



2. Ajoute l'œuf, le lait et l'huile. Mélange avec le fouet.



3. Epluche et coupe les poires.



4. Verse la pâte et les poires dans le moule et fais cuire 30 min à four moyen.

Tarte au fromage



les ingrédients



rouleau de pâte



4 oeufs



gruyère râpé



lait

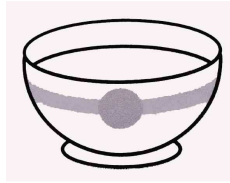


farine



sel et poivre

le matériel



un saladier



un verre



un fouet



un moule à tarte



1. Déroule la pâte dans le moule.



2. Recouvre de gruyère râpé.



3. Mélange les 4 œufs, la farine, le lait, le sel et le poivre dans le saladier.



4. Verse la préparation dans le moule.



5. Fais cuire 30 minutes à four chaud.

YAOURTS AUX FRAISES TAGADA



Les ingrédients



lait



yaourt



fraises Tagada



lait en poudre



Le matériel



casserole



verre



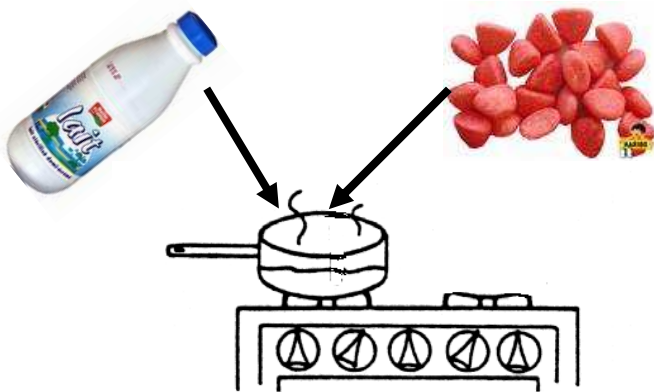
fouet



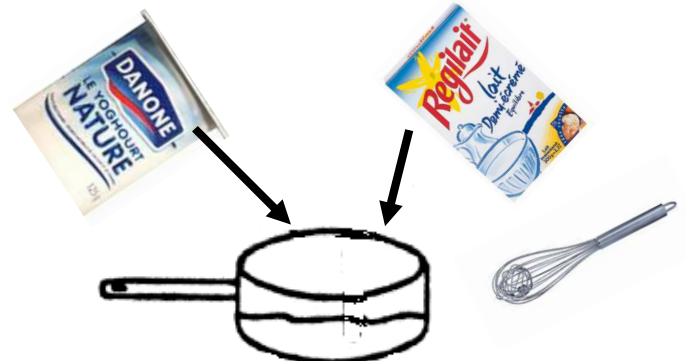
louche



yaourtière



1. Fais fondre les fraises dans le lait et laisse refroidir.



2. Ajoute le yaourt et le lait en poudre. Mélange bien avec le fouet.



3. Remplis les yaourts avec la louche.



4. Fais cuire 10 h dans la yaourtière.

