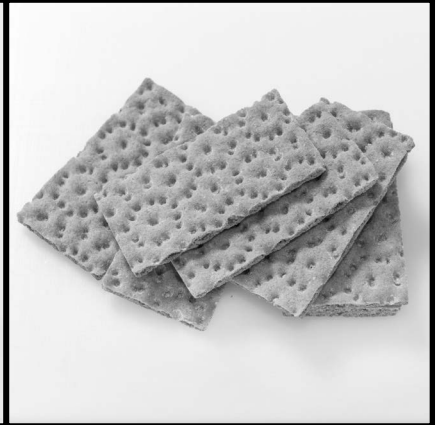
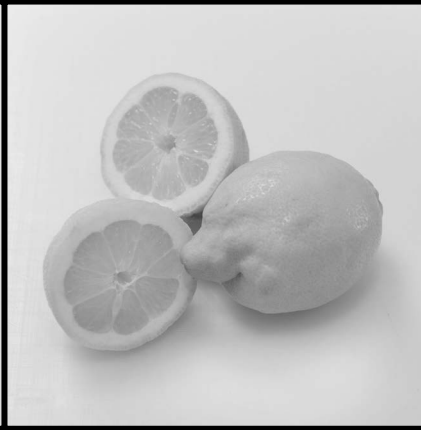
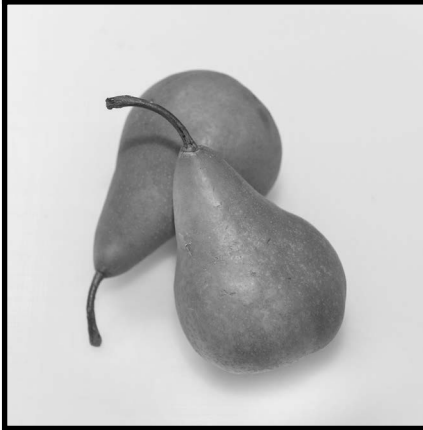


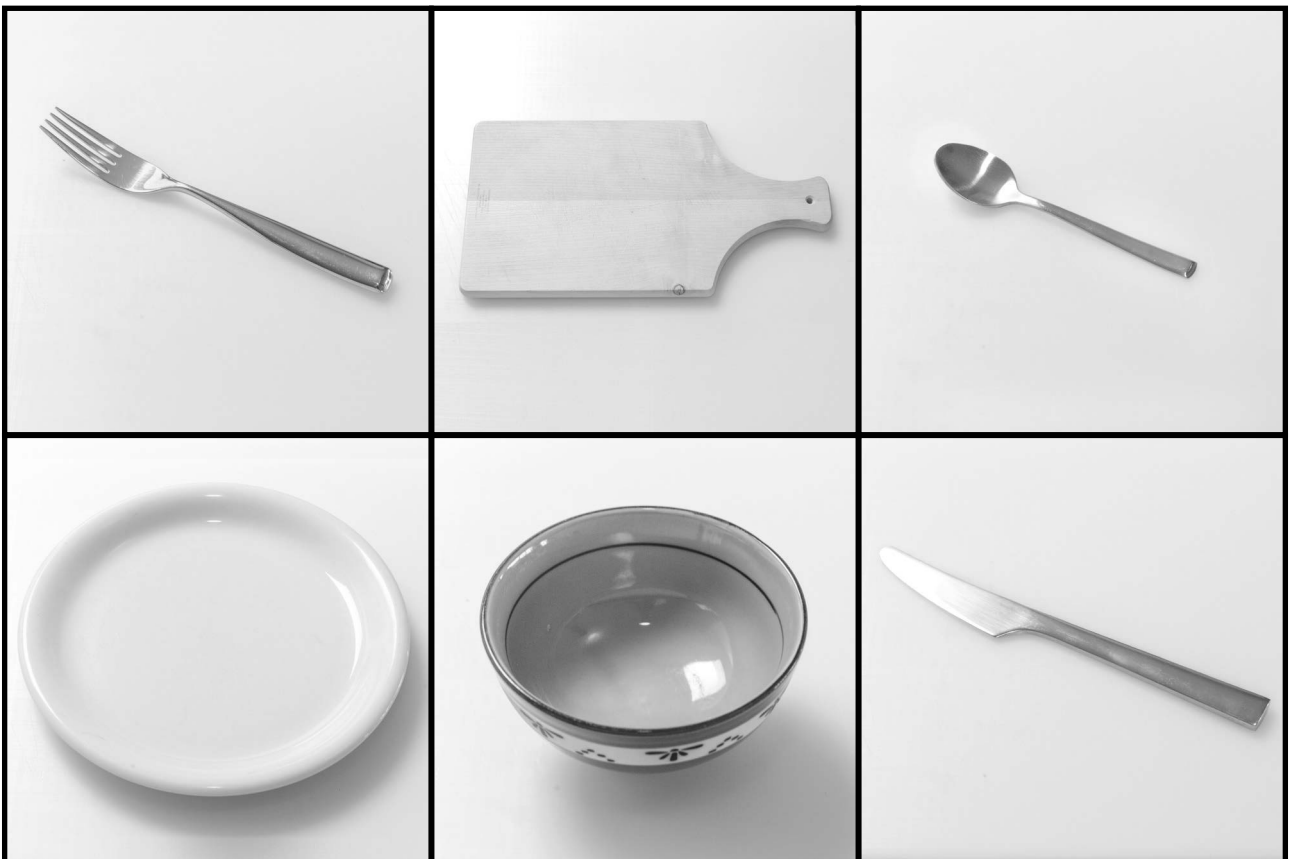
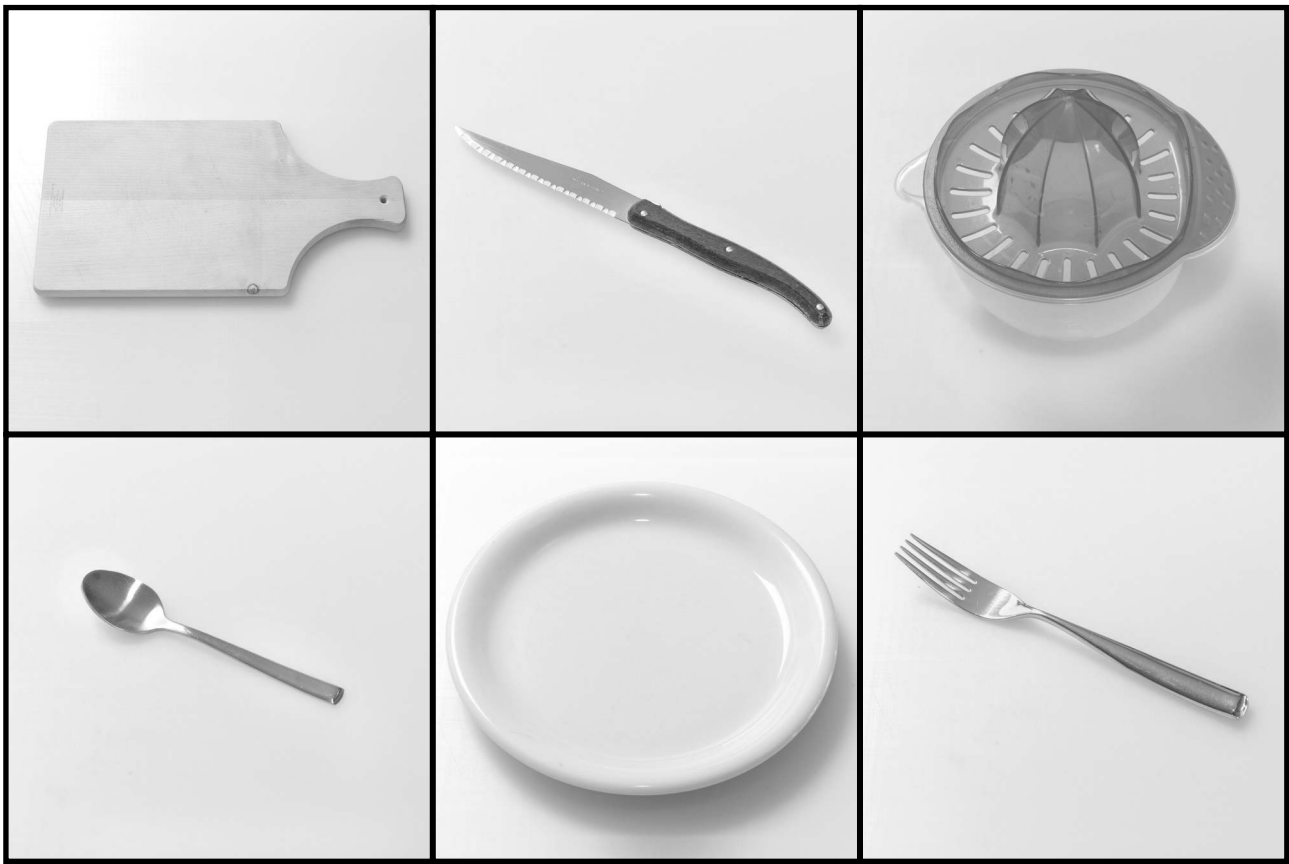
Bingo des ingrédients



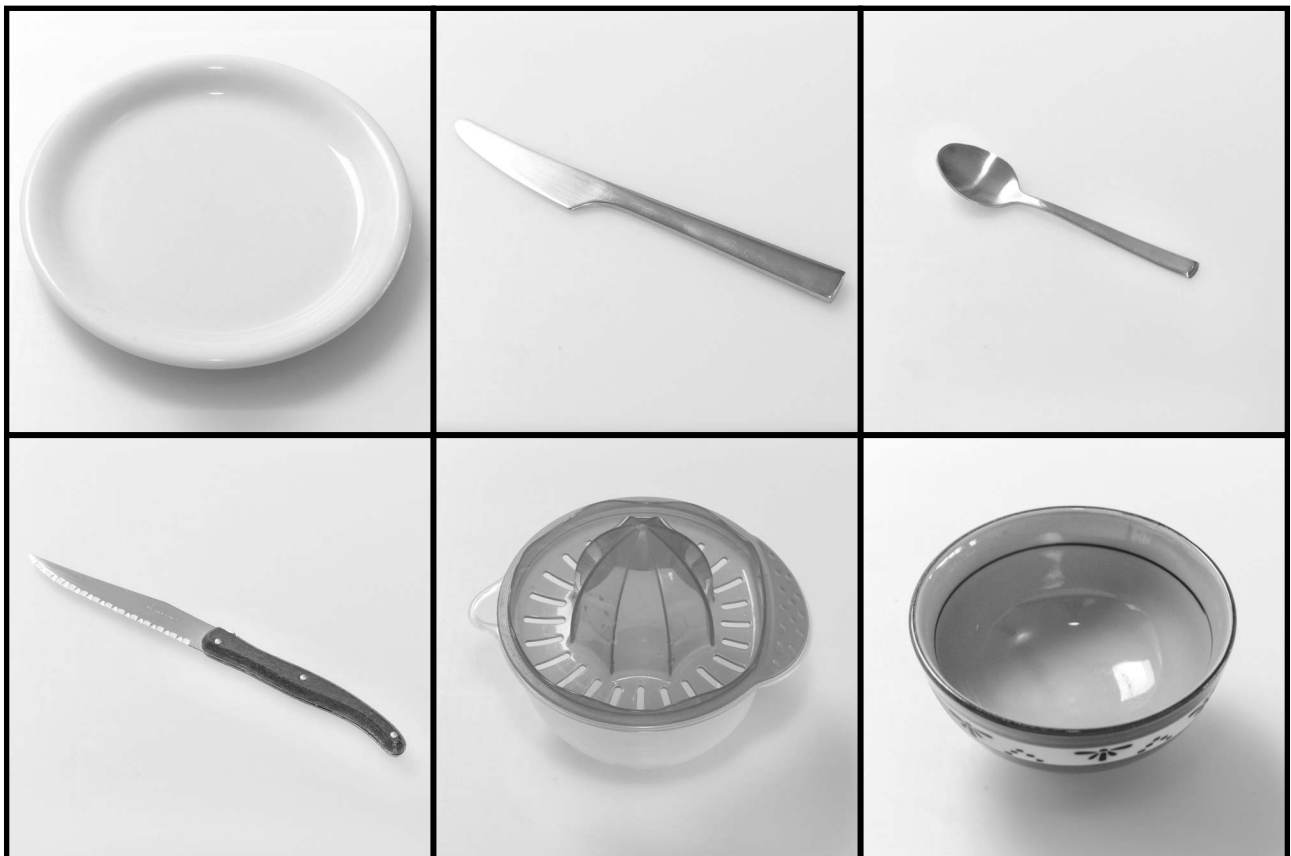
Bingo des ingrédients



Bingo des ustensiles



Bingo des ustensiles



TOAST AUX POMMES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- * 8 toasts
- * beurre
- * 4 pommes
- * 200 gr de fromage
- * 8 tranches de lard
- * miel
- * thym
- * gros sel



Créée par Freepik

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Couper les pommes en fines tranches.
2. Tartiner les toasts de beurre et les déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Râper le fromage et l'étaler sur les toasts.
4. Mettre les tranches de lard sur le fromage.
5. Disposer les tranches de pommes dessus.
6. Cuire au four préchauffé à 220° pendant 12-15 minutes.
7. Verser un peu de miel sur chaque toast cuit.
8. Saupoudrer de thym et de gros sel marin.

Tartines De Pomme au SPÉCULOOS :

Ingrédients

- Pomme
- Pâte de spéculoos
- Pépites de chocolat
- Noix de pécan
- Spéculoos



©L. Pierini

ustensiles

- Couteau à dents
- Couteau
- Planche en bois
- Vide-pomme

Étapes :

1. Rincer la pomme.
2. Couper la pomme en tranches épaisses sans la peler et en enlevant le cœur.
3. Tartiner une cuillère de pâte de spéculoos sur la tranche de pomme.
4. Parsemer par-dessus des pépites de chocolat, des morceaux de noix de pécan et des morceaux de biscuit.

C'est tout ! Il ne reste plus qu'à croquer dedans.

PLANCHE DE CUISINE

POMMES

POIRE

FROMAGE À TARTINER

TOAST

CORNICHON

COUTEAU

PAIN CROUSTILLANT

OLIVES

AMANDES EFFILÉES

CITRON

PERSIL

BEURRE

RAISINS

BOL

FROMAGE EN TRANCHES

PRESSE-AGRUME

CUILLÈRE

RAISINS SECS

NOIX

MIEL

FROMAGE À ÉMIETTER

FOURCHETTE

COUTEAU À DENTS

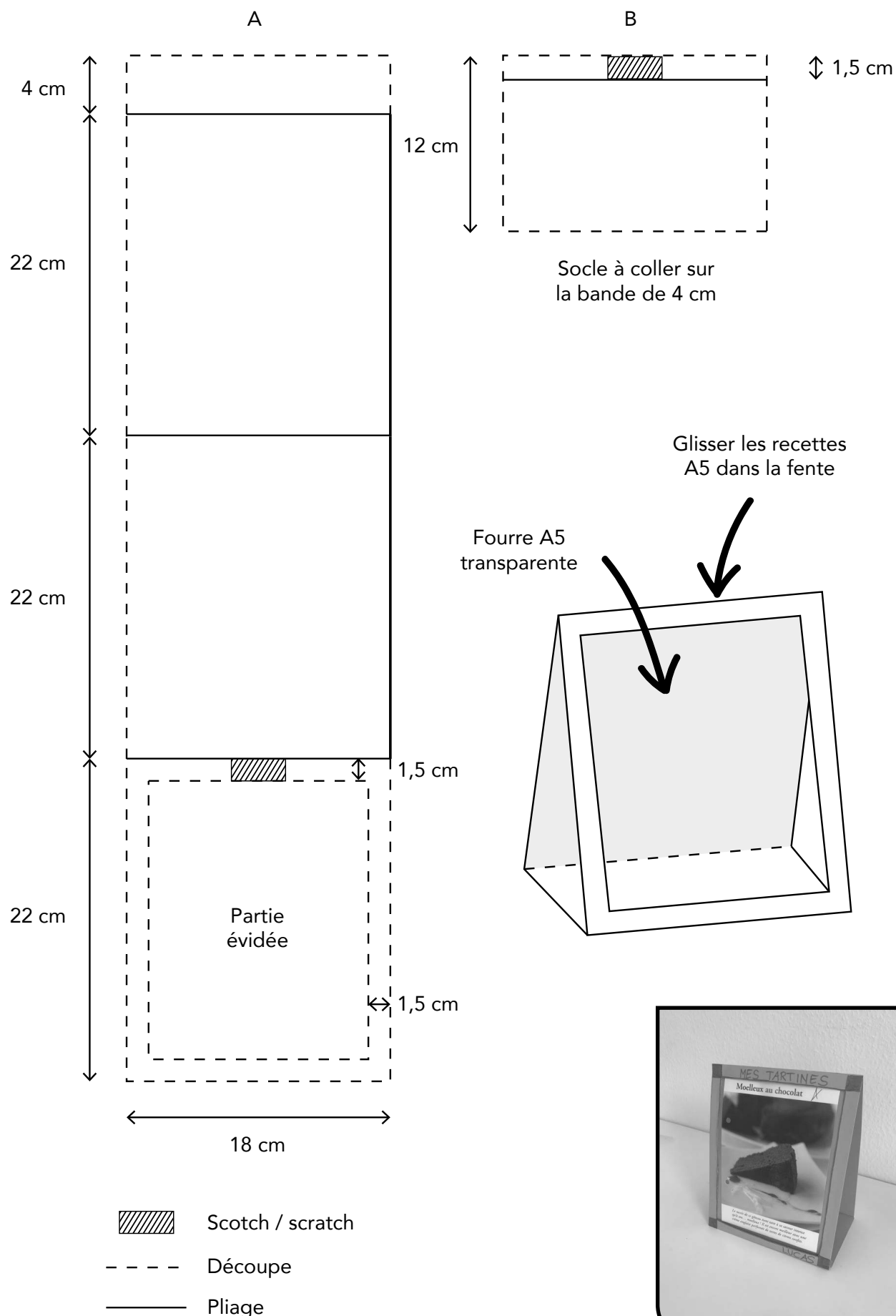
PAIN

GRENADE

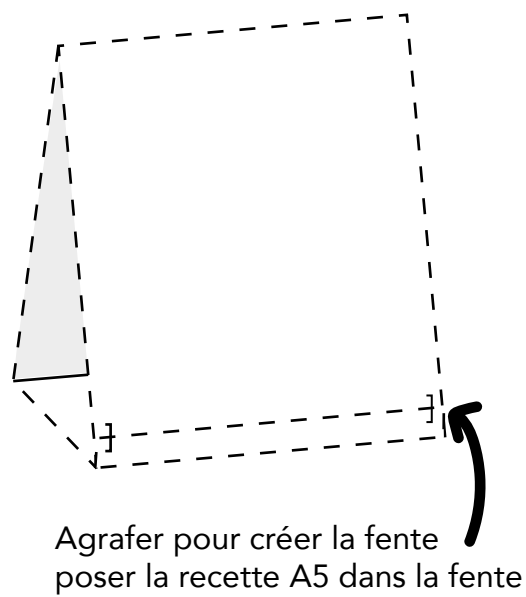
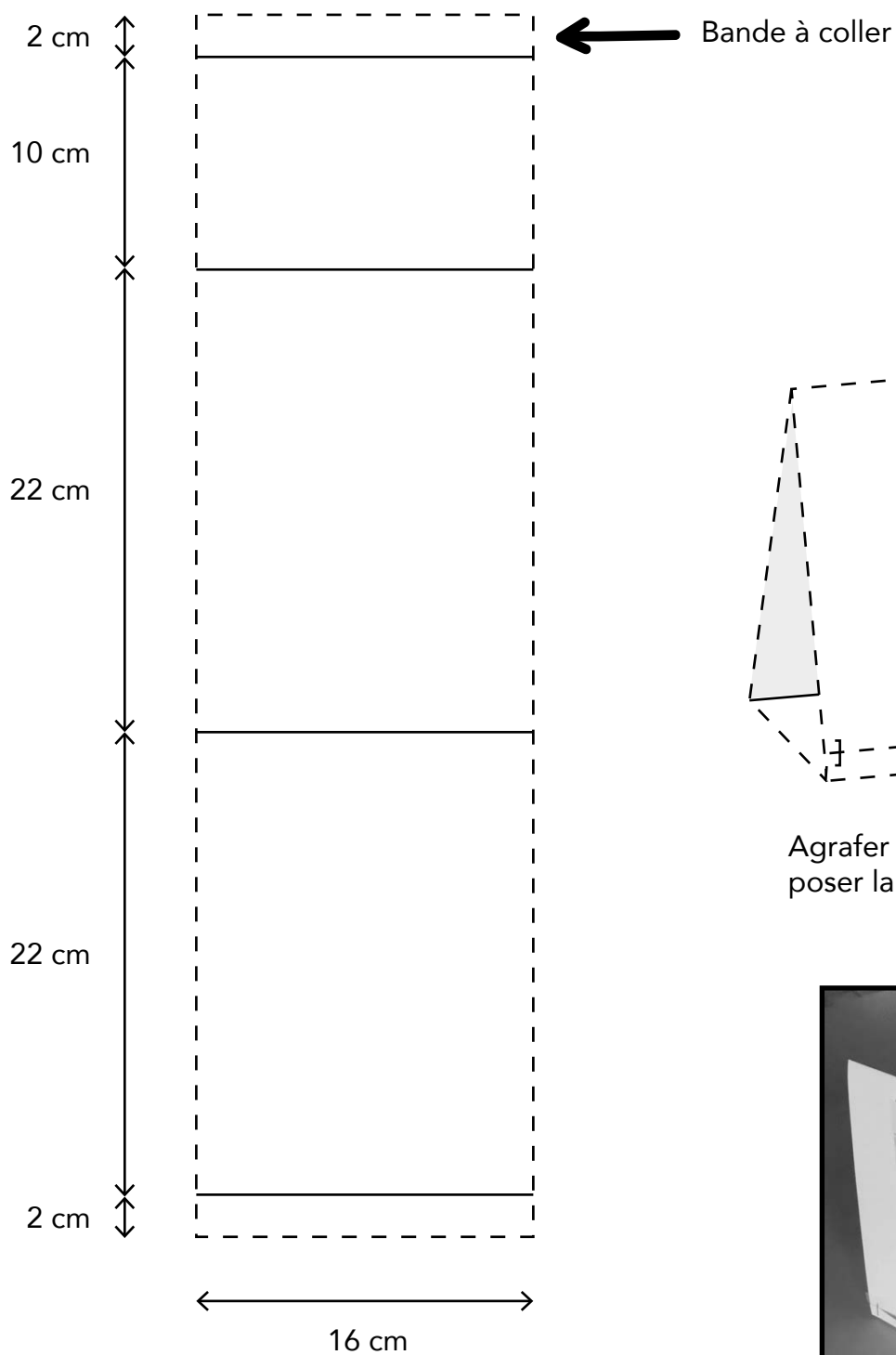
ASSIETTE



Modèle de support pour recette 1



Modèle de support pour recette 2



--- Découpe
— Pliage



