

# FICHE DE LECTURE N°1

## JE LIS UN DOCUMENT

### Ma fiche de renseignements

Je lis la fiche et je la complète.

. Mon nom de famille :

.....

. Mon prénom :

.....

. Mon âge :

.....

. Mes cheveux sont :      Mes yeux sont :

marron

noirs

noirs

marron

roux

verts

blonds

bleus

autres

autres

. Ma signature :

. Ma classe : .....

. Le nom de ma maîtresse :

.....

. Le nom de mon école :

.....

Dessine-toi

Dessine ta maîtresse

. Quel est le sport que tu préfères :

.....

. Dessine-toi en train de faire ton sport préféré.

. As-tu un animal à la maison ?

Oui

Non

. Si oui, lequel ? .....

. Quel est son nom ? .....

. Dessine ta maison ou ton immeuble.

# Recettes illustrées

Et si on en profitait pour  
apprendre à cuisiner?





# Les financiers

Comme  
étiquette!

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



- 3 Incorporez les blancs d'œufs et le beurre ambré.





# Tarte aux pommes alsacienne

## Comon etiquette!

### 1 Faire une pâte brisée

1cl de lait

300g de farine

150g de beurre salé mou coupé en dés

3 cuillères à soupe de sucre

### 2 Réaliser la crème pâtissière

2 oeufs

25 cl de crème fraîche

100g de sucre

un sachet de sucre vanillé

### 3 Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches

3 ou 4 pommes (selon la grosseur)

Thermostat 6 (200°)  
Cuisson 30min



# Cake aux petits-beurre



- 1 Portez la crème à ébullition. Puis incorporez le chocolat cassé en morceaux tout en mélangeant afin d'obtenir une ganache.



SANS  
CUISSON

- 2 Trempez les petits-beurre dans du café et disposez-les au fond d'un moule. Étalez ensuite une couche de ganache au chocolat sur les biscuits. Renouvelez en alternant les couches biscuits/ganache jusqu'à épuisement des ingrédients.



- 3 Placez le gâteau au frais pendant 2h avant de déguster.

# Le smoothie fraise-banane

Comon  
etiquette!

1 Mélangez la banane et les fraises au mixeur



2 Ajoutez le sucre et les glaçons



## ASTUCE

Rajouter des framboises, pour un smoothie plus fruité.





## Le mug-cake cookie

Comme  
étiquette!

- 1 Faites fondre le beurre au micro-ondes.  
Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf. Puis, mélangez.

1 c à s de  
beurre



2 c à s de  
cassonade



1 jaune  
d'œuf



- 2 Ajoutez la farine, mélangez.

3 c à s de  
farine



- 3 Ajoutez le chocolat coupé en morceaux  
et une gousse de vanille.

2 c à s de  
pépites de  
chocolat



- 4 Mélangez le tout et mettez 1 minute au  
micro-ondes à la puissance maximale.



ATTENTION  
C'EST CHAUD!



Mmmmh!



EN  
5 MIN



# Le gâteau au yaourt

Comme  
étiquette!

1 Mélangez les ingrédients un à un dans cet ordre.



**ASTUCE**  
Utilisez le pot de yaourt comme unité de mesure.

2 Versez la pâte dans votre moule à gâteau.



**ASTUCE**  
On vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.





# LES SABLES



## INGREDIENTS :

			
250 g de FARINE	125 g de SUCRE	150 g de BEURRE	Un OEUF

## OUTILS :

			
CUILLÈRE EN BOIS	SALADIER	ROULEAU A PÂTISSERIE	EMPORTE-PIÈCE

<b>1</b>		Couper le BEURRE en morceaux et le faire ramollir aux micro-ondes.
<b>2</b>		Verser tous les INGREDIENTS dans un grand bol sans oublier de casser l'OEUF puis mélanger bien.
<b>3</b>		Fariner le plan de travail, former une boule de pâte, puis étaler-la avec un rouleau à pâtisserie.
<b>4</b>		Découper les gâteaux avec les emporte-pièce.
<b>5</b>		Déposer les gâteaux sur la plaque du four et les faire cuire 10 à 15 minutes, thermostat 7 (210°C)

# Le gâteau aux pommes de *c\*mon* étiquette!



2 oeufs



100 g de beurre fondu



1 paquet de levure



200 g de farine



1 c. à soupe de lait



125 g de sucre en poudre



3 pommes épluchées et coupées en morceaux

mélangez tous les ingrédients



versez la pâte dans un moule  
enfournez à 180° C (four préchauffé)  
pendant 30-35 minutes

dégustez !

[www.c-monetiquette.fr](http://www.c-monetiquette.fr)



# TRUFFES AU CHOCOLAT



BEURRE  
125 G



CHOCOLAT PÂTISSIER  
250 G



AROME VANILLE



POUDRE DE CACAO

1 - FAIRE FONDRE LE



AU BAIN-MARIE

2 - AJOUTER LE



COUPÉ EN MORCEAUX

3 - AJOUTER UN PEU DE



4 - LAISSER REFROIDIR LA PRÉPARATION ET METTRE AU FRAIS

5 - FORMER DES BOULES À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE

6 - ROULER DANS LA



# Roses des sables



## les ingrédients



250 g végétaline



1 paquet Corn flakes



250 g sucre glace



250 g chocolat

## le matériel



une casserole



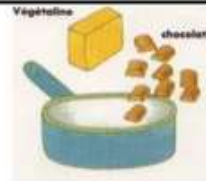
une cuillère en bois



du papier sulfurisé



une plaque de four



1. Mélange la végétaline et le chocolat coupés en morceaux.



2. Fais fondre doucement en remuant, pendant 10 minutes.



3. Attends 5 minutes



4. Ajoute le sucre glace et mélange.



5. Ajoute les Corn flakes en remuant.



6. Fais des petits tas et laisse refroidir 2 heures.

# Le gâteau aux carottes



## les ingrédients



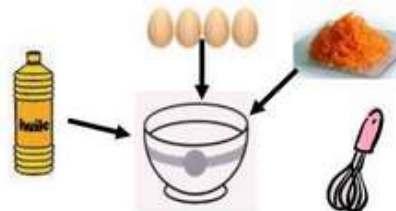
## le matériel



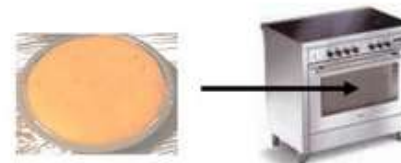
1. Râpe les 4 carottes.



2. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure, la cannelle et le sucre.



3. Ajoute l'huile, les œufs et les carottes râpées et remue avec le fouet.



4. Verse la pâte dans le moule et fais cuire 40 min à four moyen.