

Les Goûts
extraordinaires
de monsieur bEAr

Pop-corn salé

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile neutre
 - 5g de sel
 - 50g de maïs à pop-corn
 - 30g de beurre
-
-



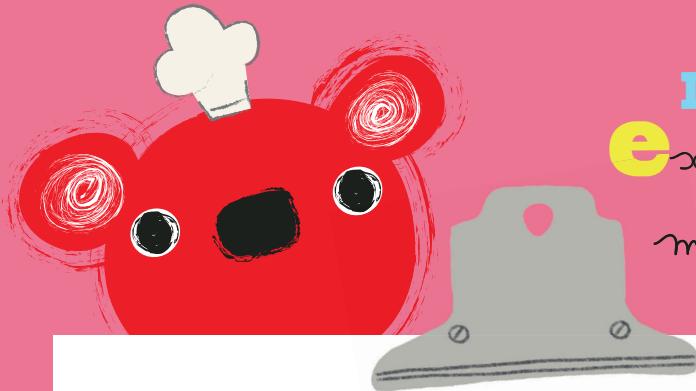
Comment faire :

Fais chauffer l'huile dans une casserole. Quand elle est chaude, ajoute les grains de maïs.

Quand le maïs commence à éclater, mets le couvercle et laisse cuire 3 minutes en remuant la casserole.

Retire le couvercle, ajoute le beurre et le sel, mélange bien et régale-toi aussitôt !

La recette doit être réalisée en présence d'un adulte.



Les Goûts
extraordinaires
de monsieur bEAR

Gratin de pâtes

pour 4 personnes

Ingédients :

- 400g de coquillettes
 - 10cl de crème fraîche
 - 100g de gruyère râpé
 - 50g de beurre
 - 1 gousse d'ail
 - Poivre
 - Sel
-
-



Comment faire :

Fais préchauffer le four à 200°.

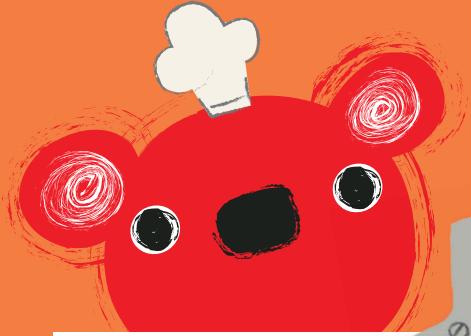
Fais bouillir la crème dans une petite casserole puis laisse-la de côté. Pèle et découpe en petits bouts la gousse d'ail.

Fais cuire les pâtes dans beaucoup d'eau (selon les indications du sachet), pour les garder « al dente ». Egoutte-les et verse-les dans un grand plat à gratin.

Verse la crème que tu avais mise de côté sur les pâtes puis parsème de petits morceaux d'ail, de fromage râpé, et enfin de copeaux de beurre fins.

Mets 20 minutes au four, sers bien chaud et régale-toi !

La recette doit être réalisée en présence d'un adulte.



Les Goûts
extraordinaireS
de monsieur bEAAR

Pizza

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
 - 200g de coulis de tomate
 - 2 tomates
 - 2 boules de mozzarella
 - Quelques feuilles de basilic
 - Huile d'olive
 - Sel
 - Poivre
-
-



Comment faire :

Fais préchauffer le four à 210°.

Lave les tomates et coupe les en rondelles. Coupe la mozzarella en tranches. Etale la pâte à pizza et mets-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Etale le coulis de tomates sur la pâte puis répartis les rondelles de tomate et les tranches de mozzarella. Sale, poivre, arrose d'huile d'olive et mets au four pour 15 minutes environ. Parsème de feuilles de basilic, sers bien chaud et régale-toi !

La recette doit être réalisée en présence d'un adulte.



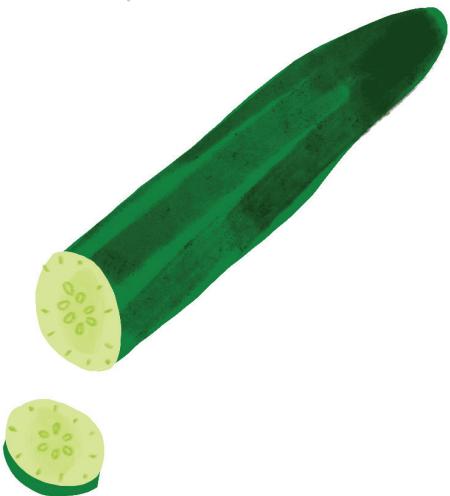
Les Goûts
extraordinaireS
de monsieur bEAU

Tzatziki

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 concombre
 - 1 bouquet de menthe
 - 1 gousse d'ail
 - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 yaourt à la grecque
 - Sel
 - Poivre
-
-



Comment faire :

Râpe le concombre. Ecrase l'ail. Hache la menthe.
Mets tout dans un saladier et ajoute l'huile d'olive et le yaourt.
Poivre et sale un peu.
Mélange bien et mets au frais.
Quand c'est bien frais, tu peux le manger !
Avec du pain grec c'est encore meilleur, miyah !

La recette doit être réalisée en présence d'un adulte.



Chocolat chaud

pour 4 personnes

Ingédients :

- 100g de chocolat noir
 - 50cl de lait
 - 10cl d'eau
 - 2 sachets de sucre vanillé
 - Chamallows (pour les plus gourmands).
-
-

Comment faire :

Casse le chocolat noir en carrés.

Fais chauffer l'eau et le lait dans une casserole.

Dès que ça fait des petites bulles, ajoute le sucre vanillé et mélange bien.

Laisse chauffer pendant encore 1 minute puis enlève la casserole du feu.

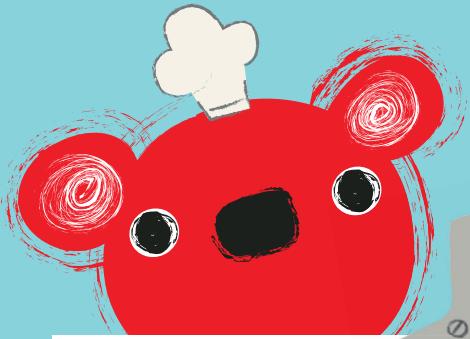
Ajoute les carrés de chocolat dans le lait. Fouette vivement pour faire légèrement mousser le chocolat.

Verse dans les tasses et ajoute les petits chamallows.

Il n'y a plus qu'à servir et à se régaler !



La recette doit être réalisée en présence d'un adulte.



Les Goûts
extraordinaires
de monsieur bEAr

Madeleines

pour 32 pièces

Ingédients :

- 150g de sucre
- 200g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 8g de levure chimique
- 50g de lait
- 3 œufs
- 100g de beurre fondu



Comment faire :

Préchauffe le four à 210°. Fais fondre le beurre dans une casserole à feu doux, et mets de côté.

Mélange les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute ensuite la fleur d'oranger et 40g de lait.

Ajoute la farine et la levure chimique. Puis ajoute le beurre et le restant du lait. Laisse reposer 15 minutes (promis ça passe vite !). Beurre les moules à madeleines et verse la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, il faut laisser la place aux madeleines de gonfler). Mets au four et baisse aussitôt à 180°. Laisse cuire 10 à 12 minutes. Remonte la température du four à 210° à chaque nouvelle fournée. Démoule dès la sortie du four. Tu peux les manger chaudes ou froides comme tu préfères !

La recette doit être réalisée en présence d'un adulte.