

FICHE TECHNIQUE CUISINE

Gâteau de marrons

Objectif

Préparer un gâteau avec des fruits de saison

Déroulement

1. Nommer les ingrédients et les ustensiles proposés. Les plus grands peuvent aider les plus jeunes.
2. Choisir les ingrédients et les ustensiles à utiliser. Il n'est pas obligatoire de tout utiliser.
3. Faire chauffer les marrons dans une casserole.
4. Les écraser en purée dans un saladier.
5. Ajouter les ingrédients au fur et à mesure et mélanger le tout.
6. Faire cuire au four 45 min à 160 degrés.

Ustensiles



saladier



casserole



cuillère



fourchette



doseur

Ingédients



200 g



4 œufs



100g



1 boîte



1 pincée



20 cl

FICHE TECHNIQUE CUISINE

Potage au potiron

Objectif

Préparer un potage

Déroulement

1. Nommer les ingrédients et les ustensiles proposés. Les plus grands peuvent aider les plus jeunes.
2. Choisir les ingrédients et les ustensiles à utiliser. Il n'est pas obligatoire de tout utiliser.
3. Emincer poireaux et oignons, les faire suer sans colorer.
4. Ajouter le potiron en dés, les pommes de terre en dés, le sel, le poivre.
5. Ajouter l'eau selon la consistance recherchée (1 litre ou plus).
6. Cuire 20 min.
7. Mixer, ajouter la crème et mixer encore un peu.

Ustensiles



économe



couteau



autocuiseur



mixeur

Ingédients



1 kg



500 g



2



2



1 pincée

