

# 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

### Ingrédients



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



économome



couteau



autocuiseur



mixeur

### Ingrédients



1 kg



500 g



2



2



1 pincée

