# Les sablés de Noël

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (environ 20 sablés)



250 g de farine



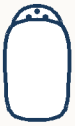
125 g de beurre mou



100 g de sucre



1 œuf



1 pincée de sel

## Les étapes

1



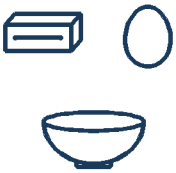
Je me lave bien les mains.

2



Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.

3



J'ajoute le beurre mou en morceaux et l'œuf.

4



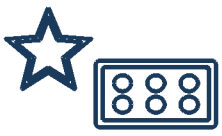
Je malaxe avec les mains jusqu'à faire une boule.

5



J'étale la pâte avec le rouleau.

6



Je découpe les sablés avec les emporte-pièces.

7



Le four cuit les sablés 10 à 12 minutes à 180 degrés.

**avec un adulte**

8



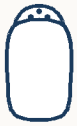
J'attends qu'ils refroidissent, puis je les décore.

# Les sablés de Noël

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (environ 20 sablés)

- ☐  250 g de farine
- ☐  125 g de beurre mou
- ☐  100 g de sucre
- ☐  1 œuf
- ☐  1 pincée de sel

## Les étapes

**1** ☐



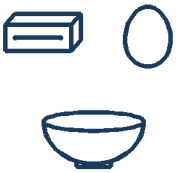
Je me lave bien les mains.

**2** ☐



Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.

**3** ☐



J'ajoute le beurre mou en morceaux et l'œuf.

**4** ☐



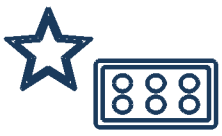
Je malaxe avec les mains jusqu'à faire une boule.

**5** ☐



J'étale la pâte avec le rouleau.

**6** ☐



Je découpe les sablés avec les emporte-pièces.

**7** ☐



Le four cuit les sablés 10 à 12 minutes à 180 degrés.

**avec un adulte**

**8** ☐



J'attends qu'ils refroidissent, puis je les décore.

# Les cookies

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (environ 15 cookies)



100 g de beurre mou



100 g de sucre



1 œuf



200 g de farine



un demi-sachet de levure



100 g de pépites de chocolat

## Les étapes

**1**



Je me lave bien les mains.

**2**



Je mélange le beurre mou et le sucre dans le saladier.

**3**



J'ajoute l'œuf et je mélange.

**4**



J'ajoute la farine et la levure.

**5**



J'ajoute les pépites de chocolat.

**6**



Je fais des petits tas de pâte sur la plaque.

**7**



Le four cuit les cookies 10 minutes à 180 degrés.

**avec un adulte**

**8**



J'attends qu'ils refroidissent pour les goûter.

# Les cookies

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (environ 15 cookies)

- ☐ 100 g de beurre mou
- ☐ 100 g de sucre
- ☐ 1 œuf
- ☐ 200 g de farine
- ☐ un demi-sachet de levure
- ☐ 100 g de pépites de chocolat

## Les étapes

1. ☐ Je me lave bien les mains.



2. ☐ Je mélange le beurre mou et le sucre dans le saladier.



3. ☐ J'ajoute l'œuf et je mélange.



4. ☐ J'ajoute la farine et la levure.



5. ☐ J'ajoute les pépites de chocolat.



6. ☐ Je fais des petits tas de pâte sur la plaque.



7. ☐ Le four cuit les cookies 10 minutes à 180 degrés.



**avec un adulte**

8. ☐ J'attends qu'ils refroidissent pour les goûter.



# Le gâteau au yaourt

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (un gâteau, mesuré avec le pot)



1 pot de yaourt nature



2 pots de sucre



3 pots de farine



3 œufs



un demi-pot d'huile



1 sachet de levure

## Les étapes

**1**



Je me lave bien les mains.

**2**



Je verse le yaourt dans le saladier. Je garde le pot : il sert à mesurer.

**3**



J'ajoute 2 pots de sucre et les 3 œufs, puis je mélange.

**4**



J'ajoute 3 pots de farine et la levure.

**5**



J'ajoute un demi-pot d'huile et je mélange bien.

**6**



Je verse la pâte dans le moule beurré.

**7**



Le four cuit le gâteau 30 minutes à 180 degrés.

avec un adulte

**8**



J'attends qu'il refroidisse avant de le démouler.

# Le gâteau au yaourt

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (un gâteau, mesuré avec le pot)

- ☐ 1 pot de yaourt nature
- ☐ 2 pots de sucre
- ☐ 3 pots de farine
- ☐ 3 œufs
- ☐ un demi-pot d'huile
- ☐ 1 sachet de levure

## Les étapes

**1** ☐



Je me lave bien les mains.

**2** ☐



Je verse le yaourt dans le saladier. Je garde le pot : il sert à mesurer.

**3** ☐



J'ajoute 2 pots de sucre et les 3 œufs, puis je mélange.

**4** ☐



J'ajoute 3 pots de farine et la levure.

**5** ☐



J'ajoute un demi-pot d'huile et je mélange bien.

**6** ☐



Je verse la pâte dans le moule beurré.

**7** ☐



Le four cuit le gâteau 30 minutes à 180 degrés.

**avec un adulte**

**8** ☐



J'attends qu'il refroidisse avant de le démouler.

# Les crêpes

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (environ 12 crêpes)



250 g de farine



4 œufs



50 cl de lait



2 cuillères de sucre



1 pincée de sel



50 g de beurre fondu

## Les étapes

**1**



Je me lave bien les mains.

**2**



Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.

**3**



Je fais un trou au milieu et j'ajoute les œufs.

**4**



Je verse le lait petit à petit en tournant le fouet.

**5**



On fait fondre le beurre et on l'ajoute à la pâte.

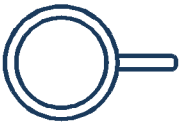
avec un adulte

**6**



La pâte se repose une heure.

**7**



On fait cuire les crêpes dans la poêle chaude.

avec un adulte

**8**



Je garnis ma crêpe : sucre, confiture ou chocolat.

# Les crêpes

*Je coche les étapes*

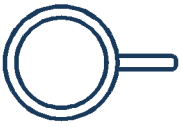
Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (environ 12 crêpes)

- ☐ 250 g de farine
- ☐ 4 œufs
- ☐ 50 cl de lait
- ☐ 2 cuillères de sucre
- ☐ 1 pincée de sel
- ☐ 50 g de beurre fondu

## Les étapes

1. ☐  Je me lave bien les mains.
2. ☐  Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.
3. ☐  Je fais un trou au milieu et j'ajoute les œufs.
4. ☐  Je verse le lait petit à petit en tournant le fouet.
5. ☐  On fait fondre le beurre et on l'ajoute à la pâte.

   **avec un adulte**
6. ☐  La pâte se repose une heure.
7. ☐  On fait cuire les crêpes dans la poêle chaude.

   **avec un adulte**
8. ☐  Je garnis ma crêpe : sucre, confiture ou chocolat.

# La salade de fruits

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (pour 4 enfants)



1 pomme



1 banane



1 orange



1 kiwi



1 petite grappe de raisin

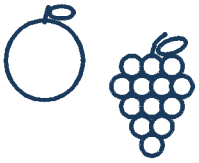
## Les étapes

**1**



Je me lave bien les mains.

**2**



Je lave la pomme et le raisin.

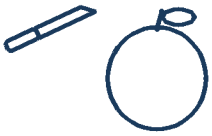
**3**



On épluche l'orange et le kiwi, puis on les coupe en morceaux.

avec un adulte

**4**



On coupe la pomme en petits morceaux.

avec un adulte

**5**



J'épluche la banane et je la coupe avec un couteau à bout rond.

**6**



Je détache les grains de raisin.

**7**



Je mets tous les fruits dans le saladier et je mélange doucement.

**8**



Je mets la salade au frais avant de la servir.

# La salade de fruits

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (pour 4 enfants)

- ☐  1 pomme
- ☐  1 banane
- ☐  1 orange
- ☐  1 kiwi
- ☐  1 petite grappe de raisin

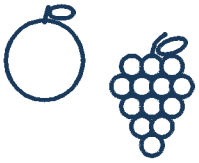
## Les étapes

**1** ☐



Je me lave bien les mains.

**2** ☐



Je lave la pomme et le raisin.

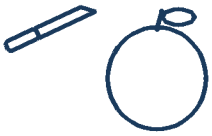
**3** ☐



On épluche l'orange et le kiwi, puis on les coupe en morceaux.

**avec un adulte**

**4** ☐



On coupe la pomme en petits morceaux.

**avec un adulte**

**5** ☐



J'épluche la banane et je la coupe avec un couteau à bout rond.

**6** ☐



Je détache les grains de raisin.

**7** ☐



Je mets tous les fruits dans le saladier et je mélange doucement.

**8** ☐



Je mets la salade au frais avant de la servir.

# La compote de pommes

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (pour 4 enfants)



4 pommes



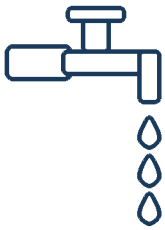
1 cuillère de sucre



un demi-verre d'eau

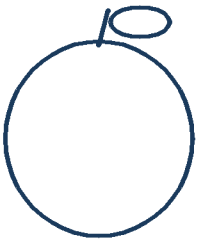
## Les étapes

**1**



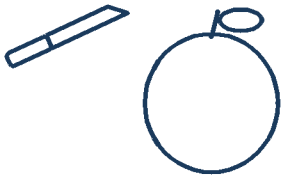
Je me lave bien les mains.

**2**



Je lave les pommes.

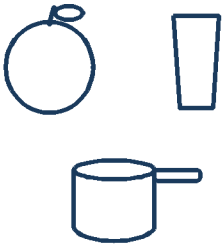
**3**



On épluche les pommes et on les coupe en morceaux.

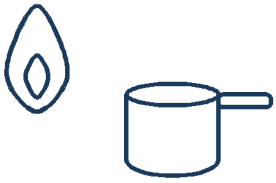
avec un adulte

**4**



Je mets les morceaux dans la casserole, avec l'eau et le sucre.

**5**



La compote cuit 20 minutes à feu doux.

avec un adulte

**6**



Quand elle est tiède, j'écrase les pommes et je goûte.

# La compote de pommes

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (pour 4 enfants)

☐ 

4 pommes

☐ 

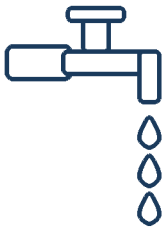
1 cuillère de sucre

☐ 

un demi-verre d'eau

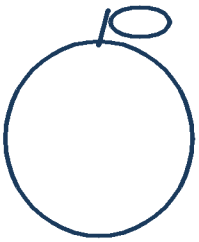
## Les étapes

**1** ☐



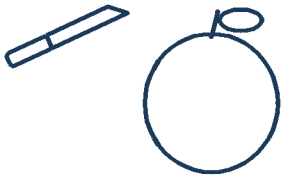
Je me lave bien les mains.

**2** ☐



Je lave les pommes.

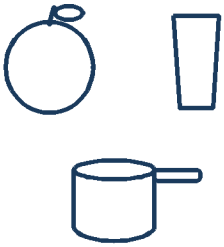
**3** ☐



On épluche les pommes et on les coupe en morceaux.

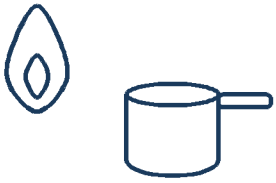
avec un adulte

**4** ☐



Je mets les morceaux dans la casserole, avec l'eau et le sucre.

**5** ☐



La compote cuit 20 minutes à feu doux.

avec un adulte

**6** ☐



Quand elle est tiède, j'écrase les pommes et je goûte.

# La pâte à sel

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

**Attention : la pâte à sel ne se mange pas.**

## Les ingrédients (pour modeler, pas pour manger)



2 verres de farine



1 verre de sel fin



1 verre d'eau tiède

## Les étapes

**1**



Je me lave bien les mains.

**2**



Je mélange la farine et le sel dans le saladier.

**3**



J'ajoute l'eau petit à petit.

**4**



Je pétris jusqu'à avoir une boule bien lisse.

**5**



Je modèle mes formes ou je les découpe.

**6**



Mes formes sèchent trois jours, ou cuisent 2 heures à 100 degrés.

**avec un adulte**

**7**



Je peins mes créations.

# La pâte à sel

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

**Attention : la pâte à sel ne se mange pas.**

## Les ingrédients (pour modeler, pas pour manger)

- ☐  2 verres de farine
- ☐  1 verre de sel fin
- ☐  1 verre d'eau tiède

## Les étapes

1. ☐  Je me lave bien les mains.
2. ☐  Je mélange la farine et le sel dans le saladier.
3. ☐  J'ajoute l'eau petit à petit.
4. ☐  Je pétris jusqu'à avoir une boule bien lisse.
5. ☐  Je modèle mes formes ou je les découpe.
6. ☐  Mes formes sèchent trois jours, ou cuisent 2 heures à 100 degrés.

   **avec un adulte**
7. ☐  Je peins mes créations.

# Le chocolat chaud

*La recette en images*

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

## Les ingrédients (pour 1 tasse)



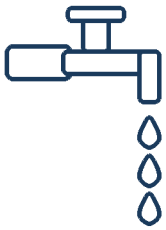
1 tasse de lait



2 carrés de chocolat

## Les étapes

**1**



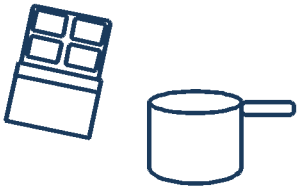
Je me lave bien les mains.

**2**



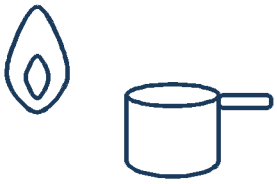
Je verse le lait dans la casserole.

**3**



J'ajoute les 2 carrés de chocolat.

**4**



On fait chauffer doucement en remuant.

avec un adulte

**5**



On verse le chocolat chaud dans la tasse.

avec un adulte

**6**



Je souffle doucement avant de boire : c'est chaud !

# Le chocolat chaud

*Je coche les étapes*

Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

## Les ingrédients (pour 1 tasse)

☐ 

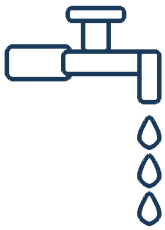
1 tasse de lait

☐ 

2 carrés de chocolat

## Les étapes

1 ☐



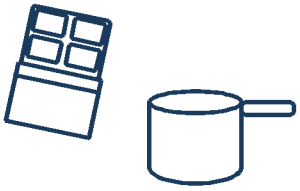
Je me lave bien les mains.

2 ☐



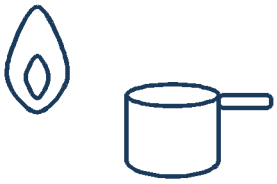
Je verse le lait dans la casserole.

3 ☐



J'ajoute les 2 carrés de chocolat.

4 ☐



On fait chauffer doucement en remuant.

avec un adulte

5 ☐



On verse le chocolat chaud dans la tasse.

avec un adulte

6 ☐



Je souffle doucement avant de boire : c'est chaud !