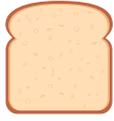




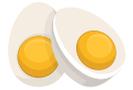
UNE TARTINE OEHOE

LES INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES



1 tartine



½ œuf dur



1 tranche
de fromage



1 tranche de
concombre



1 olive



1 carotte

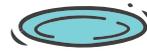
LES USTENSILES



un couteau



une planche
à découper



une assiette plate

LA PRÉPARATION

1. Lave le concombre.
Was de komkommer.
2. Mets le fromage sur la tartine.
Leg de kaas op de boterham.
3. Coupe une tranche de concombre en deux. Mets un morceau à gauche et un morceau à droite.
Snijd een schijfje komkommer in twee. Leg één stukje links en één stukje rechts.
4. Coupe un œuf en tranches et mets deux tranches sur la tartine.
Snijd een ei in schijfjes en leg twee schijfjes bovenaan de boterham.
5. Coupe une olive en trois. Mets deux morceaux sur les œufs.
Snijd een olijf in drie stukken. Leg twee stukken op de eieren.
6. Coupe un morceau en deux et mets les pièces en bas.
Snijd één stukje nog eens in twee en leg die helften onderaan.
7. Coupe une carotte en bec et cheveux.
Snijd een bek en haar uit een wortel.





UNE TARTE PETIT-BEURRE

LES INGRÉDIENTS

POUR TOUTE LA CLASSE



une tasse
de café



250 grammes
de sucre glace



2 œufs



300 grammes
de beurre



des granulés
de chocolat



1 paquet de
biscuits
petit-beurre

LES USTENSILES



un couteau



un mélangeur



une balance
de cuisine



un fouet



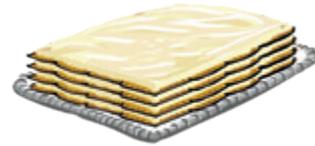
un bol



une assiette plate

LA PRÉPARATION

1. Fais du café. Laisse-le refroidir.
Maak een kop koffie. Laat hem afkoelen.
2. Mélange les œufs et le sucre glace.
Mix de eieren en de bloedsuiker.
3. Ajoute le beurre au mélange, peu à peu. Voilà la crème au beurre.
Voeg de boter beetje bij beetje toe aan het mengsel. Nu heb je boterroom.
4. Construis une première couche de biscuits avec les petits-beurre.
Bouw een eerste laag met petit-beurrekoekjes.
5. Mets les en forme d'un rectangle.
Leg ze in de vorm van een rechthoek.
6. Ajoute une couche de crème au beurre.
Voeg een laag boterroom toe.
7. Mets les petits-beurre brièvement dans le café. Construis la deuxième couche de biscuits.
Doop de petit-beurrekoekjes even in de koffie. Leg een tweede koekjeslaag.
8. Alterne les couches de petits-beurre et de crème au beurre. Termine par une couche de crème au beurre.
Wissel koekjes en boterroom af. Eindig met een laag boterroom.
9. Mets des granules de chocolat au-dessus.
Strooi een laag hagel over de koekjeslaag.





MILKSHAKE À LA BANANE

LES INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES



1 banane



150 millilitres
de lait



150 millilitres
de yaourt



un peu
de sucre

LES USTENSILES



un couteau



un mixeur



une balance
de cuisine



un verre



un verre gradué

LA PRÉPARATION

1. Coupe la banane en morceaux.
Snijd de banaan in stukjes.
2. Mixe les morceaux de bananes.
Mix de bananenstukjes.
3. Ajoute le lait et le yaourt.
Voeg de melk en de yoghurt toe.
4. Mixe le mélange.
Mix het mengsel goed.
5. Ajoute un peu de sucre.
Voeg een beetje suiker toe.
6. Mixe une dernière fois.
Mix een laatste keer.





WRAPS AU POULET

LES INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES



1 wrap



1 œuf dur



½ carotte



du fromage
frais



½ tomate



½ concombre



des morceaux
de poulet

LES USTENSILES



un couteau



une assiette plate



des cure-dents



une planche
à découper



une râpe

LA PRÉPARATION

1. Lave tous les légumes.
Was alle groenten.
2. Râpe les carottes.
Rasp de wortels.
3. Coupe les tomates, les concombres et les œufs en tranches.
Snijd de tomaten, de komkommers en de eieren in schijfjes.
4. Mets une couche de fromage frais sur un wrap.
Smeer een laagje roomkaas op een wrap.
5. Ajoute les légumes et les morceaux de poulet.
Voeg de groentjes en kippenstukjes toe aan de wrap.
6. Roule le wrap. Coupe le wrap en quatre morceaux. Utilise des cure-dents.
Rol de wrap op. Snijd de wrap in vier stukken. Gebruik tandenstokers.





BROCHETTES DE FRUITS

LES INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES



1 banane



1 kiwi



1 pomme



1 poire

LES USTENSILES



un couteau



une planche
à découper



un éplucheur



une brochette

LA PRÉPARATION

1. Lave les fruits.
Was het fruit.
2. Coupe les fruits en petits morceaux.
Snijd het fruit in stukjes.
3. Mets les fruits sur une brochette.
Varie beaucoup.
Prik het fruit op een spies. Wissel veel af.





PIZZABAGUETTES

LES INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES



LES USTENSILES



LA PRÉPARATION

1. Préchauffe le four à 180 °C.
Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Coupe la baguette en deux (dans le sens de la longueur).
Snijd het stokbrood in twee (in de lengte).
3. Mets de la sauce tomate sur les baguettes.
Smeer tomatensaus op elk stuk stokbrood.
4. Mets de l'ananas et du jambon sur une baguette.
Leg ananas en hesp op één stokbrood.
5. Mets de la mozzarella et des champignons sur l'autre baguette.
Leg mozzarella en champignons op het andere stokbrood.
6. Mets du fromage râpé et des herbes italiennes sur les pizzabaguettes.
Strooi geraspte kaas en Italiaanse kruiden op beide pizzabroodjes.
7. Mets les pizzabaguettes au four pendant huit à dix minutes.
Zet de pizzabaguettes in de oven gedurende acht à tien minuten.

