

# ATELIER CULINAIRE

## Citronnade

Rien de tel qu'une citronnade bien glacée pour se rafraîchir pendant l'été, sucrée et acide juste comme il faut, vos enfants vont adorer. Enfin si vous leur en laissez !

Temps de préparation : 15 minutes

## Ingrédients

30g sucre

3 citrons (non traités ou bio)

Quelques rondelles de citrons

1 l eau

1 orange (non traitées ou bio)

Glaçons

1 brindille de menthe

## Recette Citronnade

Voici une recette de citronnade testée et approuvée à la maison. Nous en faisons souvent et celle-ci est de loin la meilleure ! Nous avons trouvé le dosage parfait !

1. Presser les 3 citrons et l'orange.

2. Dans une carafe ou une bouteille refermable, mélanger le sucre, l'eau et le jus des fruits. Ajouter une ou deux rondelles de citrons.

3. Mettre au réfrigérateur avant de servir.

### Préparation plus complexe de la citronnade :

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau.

Bien mélanger et laisser frémir jusqu'à ce que le mélange devienne transparent.

2. Presser les citrons et l'orange et mettre le jus dans un récipient d'au moins 1 litre.

Verser le mélange eau-sucre refroidit sur le jus des fruits.

**SERVIR BIEN FRAIS !**



# MUFFINS NOISETTES-NUTELLA

## INGRÉDIENTS :

- 300g de farine
- 125g de sucre en poudre
- 120g de noisettes en poudre
- 2 1/2 dl de lait
- 2œufs
- 75g de beurre fondu
- 1sachet de levure chimique
- et bien sûr du Nutella !



### Étape 1

Préchauffe le four à 180°. Verse les éléments "secs" dans un saladier : farine, levure chimique, sucre en poudre et noisette en poudre. Mélange le tout avec un fouet pour bien tout répartir tout partout.



### Étape 2

Dans un autre saladier, mélange les éléments "mouillés" : lait, beurre fondu et œufs.



### Étape 3

Verse le "mouillé" dans le "sec" et, comme d'habitude, on mélange sommairement à la cuillère en bois juste histoire d'incorporer la poudre au liquide.



#### Étape 4

Mets une bonne cuillère à soupe de pâte dans le moule. Ajoute une bonne cuillère à café de Nutella. Et recouvre d'une cuillère à soupe de pâte. Mets au four pour 20 à 25 minutes.



#### Étape 5

Laisse les refroidir 10 minutes dans leur moule, puis sors-les et pose-les sur une grille pour qu'ils refroidissent. Et voilà des jolis muffins qui crient "Mangez-moi ! Mangez-moi !"

# PANCAKES DE PAQUES

**Pour 4 personnes :**

Pour la pâte à pancakes :

- 150 g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :

- 2 bananes
- 4 fraises
- 8 myrtilles
- 1 pomme



1. Dans un premier temps, préparez la pâte à pancakes. Pour cela, versez la farine, le sucre en poudre, la levure chimique et le sel dans un grand saladier. Creusez un puits.

Versez l'œuf, l'huile végétale. Commencez à délayer. Ajoutez progressivement le lait tout en mélangeant la préparation. Vous devez obtenir une pâte homogène et onctueuse.

2. Faites chauffer une poêle anti-adhésive. Versez une petite louche de pâte dans la poêle. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent sur la surface du pancake.

Retournez le pancake et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Faites refroidir les pancakes.

3. Pelez les bananes et coupez-les en deux. Tranchez chaque moitié en deux dans le sens de l'épaisseur. Disposez les tranches de bananes de façon à former les oreilles des lapins.

4. Disposez 2 rondelles de banane sur chaque pancake pour former les yeux. Déposez une myrtille au centre de chaque rondelle. Posez une fraise pour former le nez.

5. Pelez une pomme et coupez des lamelles assez fines. Déposez-les de façon à former les moustaches des lapins.

**Astuce :** Laissez parler la créativité de vos enfants en décorant ces lapins avec d'autres fruits (oranges, framboises, poires...), avec du chocolat fondu ou encore des bonbons. Vous obtiendrez des lapins de Pâques joliment colorés et très gourmands !

Vous pouvez aussi déguster ces pancakes avec du sirop d'érable.

**BON APPETIT**