

# ATELIER CULINAIRE

Toutes Les recettes viennent de chez  
[WWW.LITTLE.FOoby.CH](http://WWW.LITTLE.FOoby.CH)

Chaque semaine, vous découvrirez ma  
sélection de recettes, mais si vous en  
voulez plus, n'hésitez pas à aller  
regarder sur ce site.

CHRySTEL SCHNEIDER







# little FOOBY

30 MIN.  
de prép.

30 MIN.  
en tout

165 KCAL  
par dl

★ ★ ★  
Chef



## USTENSILES



Poêle



Tamis



Balance de cuisine



Bouteille en verre

## IL VOUS FAUT

pour 7 dl

## VOICI COMMENT FAIRE

Aux passages surlignés: les enfants peuvent aider!

### Jus de rhubarbe

400 g de rhubarbe  
5 dl d'eau

1

Couper la rhubarbe en morceaux, **la mettre dans une casserole avec l'eau**, porter à ébullition, laisser réduire pendant env. 20 min. jusqu'à ce qu'il ne reste plus que env. 4 dl, filtrer à travers un tamis, recueillir le jus.



### Sirop

300 g de sucre

2

Remettre le jus dans la casserole, **ajouter le sucre**, porter à ébullition tout en remuant et laisser mijoter pendant env. 5 min. Retirer la casserole du feu, verser le sirop frémissant dans une bouteille préalablement nettoyée et chauffée; bien la remplir et la fermer aussitôt. Laisser refroidir.



### BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:  
[little.fooby.ch/fr/recettes/19047/](https://little.fooby.ch/fr/recettes/19047/)

# little FOOBY

30 MIN.  
de prép.

55 MIN.  
en tout

372 KCAL  
par pièce

☆☆☆  
Second de cuisine



BLONDIES DE  
PÂQUES

## USTENSILES



Récipient



Cuillère



Couteau



Mixeur



Pour une plaque chemisée de papier cuisson



Gants de cuisine



Poêle



Spatule en caoutchouc



Cuillère à soupe



Planche à découper



La balance de cuisine



Quadratische Springform (ca. 23 cm)

## IL VOUS FAUT

pour 16 pièces

## VOICI COMMENT FAIRE

Aux passages surlignés: les enfants peuvent aider!

### Pâte

3	œufs
75 g	de sucre
¼ cc	de sel
200 g	d'amandes émondées moulues
100 g	de farine blanche
1 cc	de poudre à lever

1

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et le sel au batteur électrique jusqu'à ce que la masse blanchisse. **Mélanger les amandes, la farine et la poudre à lever, verser dans la masse aux œufs, mélanger le tout.**



Autres étapes sur la page suivante



# little FOOBY

2

## Chocolat

- 300 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre

Hacher le chocolat finement, le mettre avec le beurre dans un récipient à parois fines et le faire chauffer au-dessus d'un bain-marie frémissant, en veillant à ce que le récipient ne touche pas l'eau. Faire fondre le chocolat, le lisser et le laisser tiédir. **Verser le chocolat dans la pâte, mélanger le tout. Beurrer légèrement le moule à charnière, chemiser le fond de papier cuisson. Verser la pâte dans le moule.**



3

## Cuisson

- quelques œuf en sucre
- 30 petits œufs de Pâques en chocolat
- 3 lapins de Pâques en chocolat (petits, d'env. 80 g chacun)

Faire cuire env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Après cuisson, l'intérieur des blondies doit rester légèrement humide. Sortir les blondies, la laisser tiédir un peu et **les décorer d'œufs en sucre, de lapins et d'œufs en chocolat**, puis les remettre à cuire dans le haut du four pendant env. 3 min. Retirer les blondies du four, les laisser tiédir, les démouler et les laisser refroidir sur une grille.



### BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:  
[little.fooby.ch/fr/recettes/19157/](https://little.fooby.ch/fr/recettes/19157/)