

LA RECETTE DES PETITS GOURMANDS

Le fondant au chocolat à préparer et à déguster en famille !

Validée par Ana Ana et Pico

Pour 6 personnes

Temps de préparation

10 minutes



Ingrédients

200 g de chocolat

3 œufs

100 g de beurre

50 g de farine

100 g de sucre en poudre

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C

Étape 2

Dans un saladier, ajouter le sucre, les œufs puis la farine. Mélanger.

Étape 3

Faire fondre dans une casserole, à feu doux, le chocolat et le beurre coupé en morceaux. Ajouter ce mélange dans le saladier.

Étape 4

Bien mélanger le tout.

Étape 5

Beurrer un moule puis y verser la préparation.

Étape 6

Mettre au four pendant 20 minutes, laisser refroidir, puis déguster. Bon appétit !



LA RECETTE DES PETITS GOURMANDS

Les sablés à la vanille à préparer et à déguster en famille !

Pour 4 personnes

Temps de préparation

15 minutes



Ingrédients

1 œuf

25 g de sucre en poudre

2 sachets

de sucre vanillé

63 g de beurre ramolli

125 g de farine

Étape 1

Dans un saladier, mélanger l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et le beurre ramolli.

Étape 2

Ajouter la farine.

Malaxer jusqu'à faire une boule de pâte.

Étape 3

Faire reposer la pâte 15 minutes au réfrigérateur.

Puis, l'étaler sur 5 mm d'épaisseur.

Étape 4

Découper les sablés avec des emporte-pièces.

Les plus gourmands pourront ajouter des pépites de chocolat !

Étape 5

Enfourner et faire cuire 15 minutes à 150°C.

Étape 6

Une fois les sablés bien dorés, les sortir du four. Miam !



LA RECETTE DES PETITS GOURMANDS

Le chocolat chaud maison à préparer et à déguster en famille !

Pour 1 personne

Temps de préparation

2 minutes



Ingrédients

¼ de tablette de chocolat

250 ml de lait

½ cuillère à soupe de sucre

Facultatif

Sucre vanillé, petites guimauves...

Étape 1

Dans une casserole, faire fondre le chocolat, en ajoutant petit à petit le lait.

Étape 2

Verser le mélange dans une grande tasse.

Étape 3

Ajouter le sucre selon ton envie.

Étape 4

Pour les plus gourmands, choisir un sucre vanillé ou ajouter des petites guimauves !

Parfaite pour un après-midi pluvieux !



LA RECETTE DES PETITS GOURMANDS

La pizza minute à préparer et à déguster en famille !

Pour 4 personnes

Temps de préparation

5 à 10 minutes

Ingédients

1 pâte à pizza

1 pot de sauce tomate

Origan

Mozzarella, parmesan râpé,

gruyère, bûche de chèvre,

gorgonzola...



Astuces

S'il y a dans le réfrigérateur des restes de légumes déjà cuits, on peut les ajouter.

Étape 1

Étaler la pâte à pizza sur une plaque de cuisson.

Étape 2

Étaler la sauce tomate de manière homogène, sans aller jusqu'aux bords.

Étape 3

Parsemer d'origan.

Disposer des lamelles de mozzarella et d'un ou deux autres fromages.

Étape 4

Parsemer de parmesan râpé.

Étape 5

Enfourner la plaque dans le four pour 15 à 20 minutes à 200°C (vérifier les instructions de la pâte à pizza).

Étape 6

Une fois le parmesan fondu et doré, sortir du four et déguster !

Idéale pour une soirée jeux

