



Nos petites recettes !

- Houmous
- Popcakes
- Flapjacks
- Yeux de dragons
- Biscuits Harcha

houmous

À MA FAÇON

6 VERRINES
FROID
10 MIN DE PREPA
SANS CUISSON



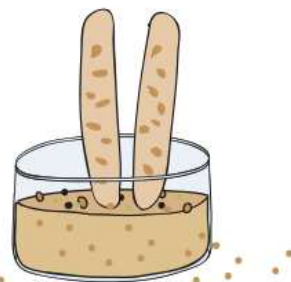
MIAM
MIAM

LA LISTE DES COURSES

- 1 BOITE DE POIS CHICHES (266GR ÉGOUTÉS)
- 4 C.A.S. D'HUILE D'OLIVE
- 1 PETIT BOUT D'AIL
- 1/2 JUS DE CITRON
- 2 C.A.S DE GRAINES DE SÉSAME
- 1 C.A.S DE MOUTARDE À L'ANCIENNE
- 1 C.A.S DE CUMIN
- POIVRE



parfait avec
les gressins
AUX CITRONS

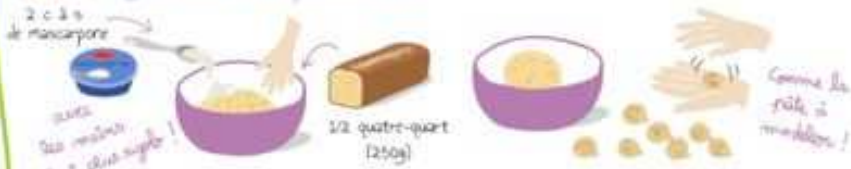




Les Popcakes

Comme
mon
étiquette!

- 1 Eniettez le quatre-quart et mélangez-le avec le mascarpone. Une fois la pâte bien homogène, formez des petites boules.



- 2 Faites fondre le chocolat au bain marie à feu doux.



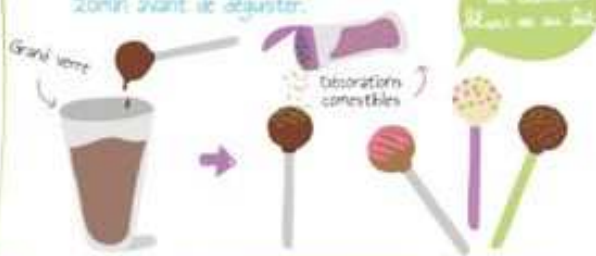
- 3 Trempez l'extrémité des bâtonnets dans le chocolat et enfoncez-les dans les boules. Mettez au frais 5 min.



ASTUCE

Prenez une boîte à chaussures comme support à Popcakes et faites des trous dessus.

- 4 Trempez les popcakes dans le chocolat liquide et décopez les. Mettez-les au frais 20 min avant de déguster.



A yummy
recipe!

Une recette délicieuse !



Ingredients
for 16 flapjacks



240 g porridge oats
240 g de flocons
d'avoine



180 g brown sugar
180 g de sucre roux



180 g butter
180 g de beurre



pinch salt
une pincée de sel



Tu as réalisé
cette recette ?
Demande à
tes parents de poster une photo
sur Facebook : [facebook.com/
iloveenglish.magazine](https://www.facebook.com/iloveenglish.magazine)

Recipe

My
ENGLISH
CLUB

Flapjacks

Barres énergétiques

En Angleterre, les enfants adorent ces barres de céréales.
Elles sont idéales pour les petits et grands sportifs.



1 Melt the butter in a saucepan. Add the brown sugar, porridge oats and salt. Mix well. Fais fondre le beurre dans une casserole. Ajoute le sucre roux, les flocons d'avoine et le sel. Mélange bien.



2 Put the mixture into a greased oven dish (30 x 20 cm). Press down. Mets le mélange dans un plat beurré. Appuie bien dessus.



3 Cook in the oven at 175°C for 30 minutes. Fais cuire au four à 175°C pendant 30 minutes.



4 Cut into 16 slices. Eat after 30 minutes. Yummy! Découpe 16 parts. Tu peux déguster après 30 minutes. Miam !

Cette recette vous est offerte par le magazine **I LOVE ENGLISH KIDS!**


Biscuit chinois : les yeux du dragon

Les ingrédients :

-  450 g de farine
-  200 g de cassonade
-  100 g de poudre d'amande
2 cuillères à café d'extrait d'amandes amères

-  225 g de beurre fondu
-  1 œuf
-  de la levure
-  amandes entières




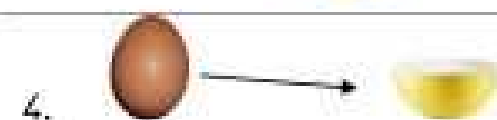
Dans un saladier,  mélanger 4 pots de farine, un peu de sel et 1 sachet de levure.



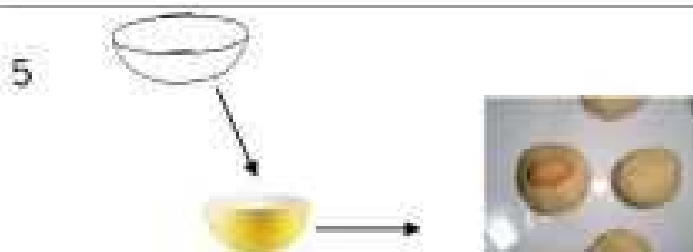
Ajouter la poudre d'amande.



Dans un autre saladier,  mélanger le beurre fondu et la cassonade.



Ajouter l'œuf et 2 cuillères à café d'extrait d'amandes amères.



Mélanger les 2 préparations puis pétrir pour former des boules et placer une amande au centre.



Cuire à 180°C pendant 15 minutes



BISCUITS HARCHA AU FOUR (BISCUITS À LA SEMOULE)

Pour 20 à 24 biscuits environ
Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 15 mn

250g de semoule fine (plus pour l'enrobage)
250g de farine
120g de sucre
120ml d'huile
120ml de lait
1 œuf
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel



Préchauffer le four à 190°C

Mélanger la semoule, la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et le sel

Ajouter l'huile et mélanger avec les doigts de manière à humecter le mélange.

Ajouter l'œuf et mélanger.

Arroser de lait petit à petit tout en mélangeant.

Former environ 20 à 24 boulettes et rouler dans la semoule.

Disposer sur du papier sulfurisé, sur la plaque du four

Enfourner 5 mn en haut puis baisser le four à 180°C et mettre la plaque au milieu du four durant 10 mn.

Les biscuits sont prêts une fois dorés et craquelés.

On peut parfumer la pâte avec de l'eau de fleur d'oranger. On peut façonner de plus gros biscuits, attention juste au temps de cuisson qui devrait être plus long. Les biscuits se gardent très bien dans une boîte fermée environ 15 jours.





**TERRES DU
HAUT BERRY**
Communauté de Communes



**Communauté de communes Terres du Haut Berry
Service Animation du Territoire – Pôle Petite Enfance**

Les Aix d'Angillon : Maud Dufour
Tél. : 02 48 64 39 31 (14h à 17h) / 06 45 38 96 64
maud.dufour@terresduhautberry.fr

St Martin d'Auxigny : Laurence Taillandier
Tél. : 02 48 50 19 18 / 06 31 95 46 33
laurence.taillandier@terresduhautberry.fr