

Atelier Cuisine Le Bonheur des Mômes 2015

- Soupe de Carotte, citron & miel

6 carottes

1 jus de citron jaune

1 cuillère de miel de Montagne

- ✓ Lave et épluche 6 carottes à l'aide de l'éplucheur Opinel, fait les cuire dans de l'eau salée. (Sous la surveillance d'un adulte)
- ✓ Quand elles sont cuites, mixe-les. Ajoute le jus d'un citron et une cuillère de miel de montagne,

C'est prêt, tu peux déguster..

- Sablé au fromage

200 gr de farine

100 gr de beurre

90 gr de fromage râpé (Beaufort, Comté, Abondance)

1 œuf

- ✓ Mélange la farine et le beurre (découpé en petits morceaux).
- ✓ Ajoute le fromage râpé. Puis l'œuf entier.
- ✓ Mélange bien, puis fait un boudin, le mettre au frigo pendant une ½ heure.
- ✓ Découpe, à l'aide d'un couteau Opinel, des rondelles dans le boudin,
- ✓ Fait cuire au four thermostat 6 pendant 5 à 10 minutes selon la grosseur des rondelles. (Sous la surveillance d'un adulte).

Laisse refroidir avant de déguster..

- Nems au reblochon fermier

5 feuilles de brick

¼ de reblochon fermier

1 œuf

- ✓ Découpe à l'aide d'un couteau Opinel, les feuilles de brick en deux.
- ✓ Découpe à l'aide d'un couteau Opinel, le reblochon fermier en petite tranche ou morceaux. (Sous la surveillance d'un adulte)
- ✓ Casse l'œuf dans un bol et mélange-le.
- ✓ Avec un pinceau de cuisine, badigeonne les ½ feuilles de brick, enroule le morceau de reblochon fermier.
- ✓ Mette-les au frais pendant 30 minutes.
- ✓ Fait cuire au four, thermostat 6 pendant 5 minutes. (Sous la surveillance d'un adulte).

Déguste quand ça sort du four..

Attention c'est coulant à l'intérieur..