Ingrédients et ustensiles pour la recette du carrot cake :

Ingrédients :

- Pour le gâteau :
  - 300 grammes de carottes râpées.
  - 300 grammes de pommes.
  - 80 grammes d'amandes effilées.
  - 3 oeufs.
  - 300 grammes de farine.
  - 250 grammes de sucre.
  - 1 sachet de levure chimique.
  - 1 cuillerée à café de cannelle en poudre.
  - 150 grammes d'huile neutre (pépins de raisin, colza ou tournesol).
  - 100 grammes de beurre fondu.
  - 1 pincée de sel.

- Pour le glaçage :
  - 450 grammes de mascarpone.
  - 75 grammes de sucre glace.

Ustensiles :

- Un grand saladier.
- Un batteur électrique ou un fouet.
- Une balance.
- Un moule à gâteau.
- Une cuillère à café.
- Une casserole.
- Une poêle à frire.
- Une planche à découper.
- Un couteau.
- Un rasoir à légumes ou un économe.
- Une râpe.

Travail de repérage des mots :

- Lisez les deux listes à votre enfant.

- Dans la liste des ingrédients, demandez à votre enfant de retrouver les mots suivants, sans les leur montrer, juste en les lui disant :
  - Carottes, levure, amandes, sucre, mascarpone, farine, sachet, café.

- Dans la liste des ustensiles, demandez à votre enfant de retrouver les mots suivants, sans les lui montrer, juste en les lui disant :
  - Moule, casserole, balance, fouet, saladier.

Réalisation des étapes de la recette du carrot cake :

1/ Préchauffez le four à 175°C.

2/ Épluchez, coupez en quartiers et râpez les pommes. Faites les revenir 5 minutes dans un peu de beurre dans une poêle à frire.

3 / Mélangez la farine, la levure, le sucre, la cannelle et le sel. Puis ajoutez les oeufs, le beurre fondu et l'huile. Mélangez avant d'ajouter les amandes effilées, les carottes et les pommes râpées.

4/ Préparez le moule en le huilant ou en le chemisant avec du beurre et de la farine. Faites cuire environ 45 minutes au four.

5/ Quand le gâteau a complètement refroidi, préparez le glaçage : fouettez le sucre glace et le mascarpone jusqu'à obtenir un mélange fluide.

6/ Coupez le gâteau en deux dans le sens de la largeur. Étalez la moitié du glaçage sur la partie basse du gâteau. Posez la deuxième moitié du gâteau sur le glaçage puis remettez une couche de glaçage sur la partie haute du gâteau.

7/ réservez au frais jusqu'à ce que vous mangiez le gâteau. Bon appétit.

Ingrédients et ustensiles pour la recette des galettes de pommes de terre :

Ingrédients :

- 150 grammes de pommes de terre.
- 4 centilitres de crème liquide entière.
- 40 grammes de farine.
- 100 grammes de fromage râpé.
- 2 oeufs entiers.
- Du sel (pour l'eau de cuisson).

Ustensiles :

- Un saladier.
- Une spatule.
- Une casserole.
- Une passoire.
- Une poêle à frire.
- Une planche à découper.
- Un presse purée.
- Un couteau.
- Une balance.

Travail de repérage des mots :

- Lisez les deux listes à votre enfant.

- Dans la liste des ingrédients, demandez à votre enfant de retrouver les mots suivants, sans les leur montrer, juste en les lui disant :
  - Liquide, râpé, farine, fromage.

- Dans la liste des ustensiles, demandez à votre enfant de retrouver les mots suivants, sans les lui montrer, juste en les lui disant :
  - Purée, spatule, couteau, planche, frire, saladier.

Réalisation des étapes de la recette des galettes de pomme de terre :

1/ Épluchez et coupez en dés les pommes de terre.

2/ Faites cuire les pommes de terre 12 à 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter dans la passoire.

3/ Écrasez les pommes de terre en purée avec le presse purée. Ajoutez la crème liquide, la farine, le fromage râpé et les oeufs entiers. Ajoutez sel et poivre pour assaisonner, des herbes si vous le souhaitez.

4/ Versez un peu d'huile d'olive ou de la margarine dans une poêle à frire et faites chauffer. Ajoutez le mélange de pommes de terre en formant une galette dans la poêle et laissez dorer des deux côtés. Bon appétit.

Ingrédients et ustensiles de la recette des chips au paprika et de la sauce barbecue.

Ingrédients :

- Pour les chips au paprika :
  - 4 pommes de terre à frites.
  - Du paprika en poudre.
  - De l'huile de friture.

- Pour la sauce barbecue :
  - 150 grammes de ketchup.
  - Une cuillère à soupe d'huile d'olive.
  - 150 grammes d'eau.
  - 60 grammes de sucre cassonade.
  - 30 grammes de vinaigre balsamique OU de vinaigre de vin blanc OU de vinaigre de cidre.
  - 1 oignon.
  - Si vous voulez que ça pique, 2 grammes de tabasco.
  - Du sel.
  - Du poivre.

Ustensiles :

- Un couteau.
- Un rasoir à légume ou un économe.
- Une planche à découper.
- Une cocotte avec un couvercle.
- Une friteuse.
- Du papier absorbant.

Travail de repérage des mots :

- Lisez les deux listes à votre enfant.

- Dans la liste des ingrédients, demandez à votre enfant de retrouver les mots suivants, sans les leur montrer, juste en les lui disant :
  - Poudre, olive, sucre, tabasco, vinaigre.

- Dans la liste des ustensiles, demandez à votre enfant de retrouver les mots suivants, sans les lui montrer, juste en les lui disant :
  - légume, cocotte, papier, rasoir, couvercle.

Réalisation des étapes de la recette des chips au paprika et de la sauce barbecue :

La sauce barbecue :

1/ Épluchez l'oignon puis coupez le en petits morceaux.

2/ Versez les morceaux d'oignon avec la cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cocotte avec le couvercle.

3/ Au bout de 5 minutes de cuisson, ajoutez le ketchup puis l'eau, le sucre et le vinaigre. Ajoutez du tabasco si vous le voulez mais par petites touches.

4/ Couvrez avec le couvercle et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes ou plus jusqu'à ce que le mélange ait suffisamment réduit.

5/ Assaisonnez avec le sel et le poivre à votre convenance. Bon appétit.

Les chips au paprika :

1/ Faire chauffer l'huile de friture à 190°C (huile très chaude).

2/ Épluchez les pommes de terre puis coupez les en lamelles les plus fines possible en faisant tourner dessus un économe ou un rasoir à légume. (on doit presque voir à travers).

3/ Rincer les chips à l'eau froide pour enlever l'amidon des pommes de terre et les déposer sur un linge propre.

4/ Plonger les chips dans l’huile chaude (travail des parents uniquement). Quand elles sont dorées, on peut les retirer de l’huile et les déposer sur un papier absorbant.

5/ Tant que les chips sont chaudes, saupoudrer de sel et de paprika. Bon appétit.