

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Mardi 3 juillet, nous avons cuisiné et fêté l'anniversaire des enfants nés en mai, juin et juillet : LILA (6 ans LE 6/05), BASTIEN (3 ans le 9/05), ETHAN (5 ans le 16/05), VERONIQUE (le 27/05), AMANDINE (9 ans le 1/06), KELIA (9 ans le 2/06), JEANNE (9 ans le 9/06), LOUISON (8 ans le 14/06), ENZO (9 ans le 15/06), ARON (6 ans le 21/06), EMELINE (9 ans le 22/06), NOËLLIE (11 ans le 30/06), WILLY (12 ans le 5/07), THOMAS (11 ans le 5/07), CELIEN (7 ans le 13/07), MELI (12 ans le 18/07), JULIE (le 26/07) et MARTIN (8 ans le 28/07).



Langues de chat

Ingrédients :

60 g de beurre
60 g de sucre en poudre
60 g de farine
2 blancs d'œufs

Préparation :

Travailler le beurre pour le rendre crémeux. Ajouter le sucre et la farine. Bien mélanger. Incorporer les blancs d'œufs. Etaler à la cuillère des bâtonnets de pâte sur du papier sulfurisé. Faire cuire 7 à 8 min à 200°C. Décoller aussitôt et faire refroidir.

Gâteau à la banane

Ingrédients (pour 6 personnes) :

200 g de sucre
100 g de beurre fondu
200 g de farine
1 paquet de levure
1 pincée de sel
2 œufs
3 bananes (bien mûres)

Préparation :

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le beurre, la farine, la levure et le sel. Ecraser les bananes et les incorporer au mélange précédent. Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange précédent. Beurrer un moule, y verser la préparation et cuire à 180°C, pendant 40 min.

Fondue au chocolat

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 tablette de chocolat
20 cL de crème liquide
1 pomme
2 abricots
1 pêche
1 banane
2 rondelles d'ananas au sirop

Préparation :

Eplucher et couper la pomme, les abricots, la pêche, la banane et l'ananas en morceaux. Faire chauffer la crème au micro-ondes et y mettre les carreaux de chocolat pour les faire fondre. Bien mélanger. Tremper les morceaux de fruits dans le chocolat.