

Annexe 7 : livre de recettes :

MON LIVRE DE RECETTES!



http://www1.istockphoto.com/file_thumbview_approve/4503439/2/istockphoto_4503439_cook.jpg

NOM : _____

DATE : _____

Gâteau au chocolat

- 1 1/2 tasse (172 g) de farine tout usage
- 3/4 tasse (170 g) de sucre
- 1/3 tasse (85 g) de cacao non sucré
- 1 1/4 c. à thé (6 g) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (3 g) de bicarbonate de soude
- 3/4 tasse (190 ml) de vraie mayonnaise
- 3/4 tasse (190 ml) d'eau
- 1 œuf
- 1 1/2 tasse (375 ml) de brisures de chocolat (séparées)

Préparation : 35 min
Cuisson : 40 min



http://www.unchefchezvous.net/images/photos_desserts/Gateau_fudge.jpg

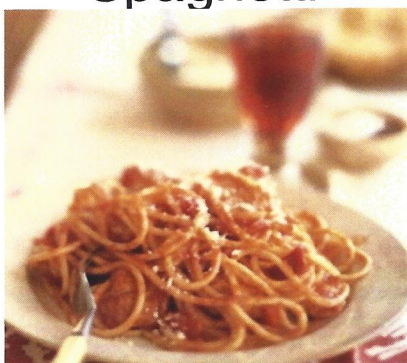
1. Mélanger la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude dans un grand bol
2. Incorporer la mayonnaise en brassant
3. Ajouter l'eau et l'œuf
4. Mélanger jusqu'à consistance lisse
5. Incorporer les brisures de chocolat
6. Verser dans un moule
7. Faire cuire au four à 350 degrés pendant 30 à 40 minutes

- 1 lb. de veau
- 4 tomates
- 1 canne de pâte de tomate 5 1/2 oz
- 10-12 champignons blanc
- 1 bulbe d'ail
- 2 poivrons vert
- 2 oignons
- 3 branches de céleri
- 5 carottes
- 3 feuilles de laurier
- 1/2 cuillère à thé de sel, 1/2 de poivre, 1 cuillère à table de persil

Spaghetti

Préparation : 30 min

Cuisson : 4h00

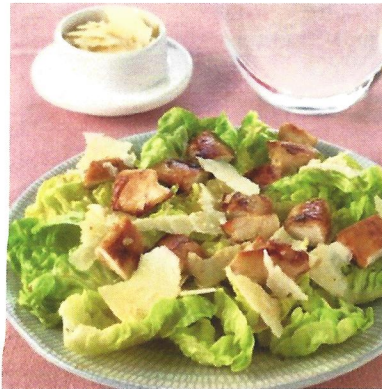


www.lakogarda.biz/images/food/spagetti2.jpg

1. Couper le céleri, les tomates, les poivrons, les oignons, les carottes et les champignons en petits dés.
2. Mélanger la viande et les légumes dans une grande casserole
3. Ajouter la pâte de tomates, l'ail, le sel, le poivre, le persil et les feuilles de laurier.
4. Laisser mijoter 3h30 à feu moyen-fort
5. Faire bouillir les pâtes
6. Mélanger le tout

Salade

- 4 filets de poulet
- Le jus de 2 gros citrons
- 3 cœurs de laitue ou une salade iceberg
- 1 œuf frais
- 1 cube de bouillon
- 2 petites tasses à café de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin vieux
- Sel et poivre du moulin



Marinade : 3 à 4 heures
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 6 à 7 minutes

[/www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/image/diaporama/andrieu/3.jpg&imgrefurl=http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/diaporama/andrieu/3.shtml&h=350&w=350&sz=36&hl=fr&start=5&tbnid=bW6NR9yzdLZLM:&tbnh=120&tbnw=120&prev=/images%3Fq%3Dsalade%26gbv%3D2%26hl%3Dfr](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/image/diaporama/andrieu/3.jpg&imgrefurl=http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/diaporama/andrieu/3.shtml&h=350&w=350&sz=36&hl=fr&start=5&tbnid=bW6NR9yzdLZLM:&tbnh=120&tbnw=120&prev=/images%3Fq%3Dsalade%26gbv%3D2%26hl%3Dfr)

1. Verser le jus de citron dans un grand plat
2. Faire mariner le poulet dans ce plat pendant 3-4 heures
3. Faire fondre le cube de bouillon dans un verre d'eau très chaude
4. Laver la laitue
5. Couper ses feuilles en trois
6. Déposer la laitue dans un saladier
7. Couper le poulet en dés
8. Le faire cuire à la poêle pendant 5 à 6 minutes
9. Ajouter les dés de poulet à la salade
10. Faire cuire l'œuf pendant une minute dans l'eau bouillante
11. Casser l'œuf et le verser sur la salade
12. Ajouter la sel, le poivre, le bouillon, le parmesan, l'huile d'olive et le vinaigre de vin
13. Bien mélanger

- Bœuf haché
- 1 tomate
- 1 cornichon
- 1 oignon
- Ketchup
- Moutarde
- Mayonnaise
- Pain

Hamburger



Préparation: 15
minutes

Cuisson : 15 minutes

http://www.japaninc.com/files/images/mgz_73_burger-boom_hamburger.jpg

1. Faire une boulette avec la viande
2. Faire cuire la boulette à la poêle pendant 15 minutes
3. Couper la tomate, l'oignon et le cornichon
4. Faire griller le pain
5. Mettre la boulette, les légumes et les condiments dans le pain

Sites de recettes que tu peux consulter :

- www.recettes.qc.ca
- www.livrevirtuel.com
- www.toile.com/guides/alimentation/recettes
- www.recettesecrètes.com
- www.boîteàrecettes.com
- www.recettefacile.com