

CATÉGORIE VIEUX PAIN... JE N'EN PERDS PAS UNE MIETTE !

Monster Cookies

par les enfants du club découverte de l'Épinette

Ingrédients

- 100g de pain dur
- 60g de beurre mou
- 40g de pépites de chocolat
(ou ce que tu trouves dans ton placard, raisins secs, cacahuètes...)
- 40g de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure

Quantité adaptable à ce que tu as dans ta cuisine



Recette

- 1 Réduisez le pain dur en chapelure
- 2 Ajoutez le beurre en petits morceaux
- 3 Incorporez levure + oeufs + pépites
- 4 Faites des petites boules tassées dans le creux de la main et posées en galette
- 5 Enfournez à 180° pour 10 min

CATÉGORIE FRUITS MOCHES À L'EXTÉRIEUR, BONS À L'INTÉRIEUR

Crumble aux fruits moches

par Timothé CM2 école de l'Épinette

Ingrédients

- Fruits moches
- Restes de biscuits ou de sablés
- 1 sachet de sucre vanillé



Recette

- 1 Épluchez et coupez les fruits
- 2 Faites les cuire avec un sachet de sucre vanillé pour obtenir une compotée
- 3 Mettez la compote dans un plat
- 4 Émiettez les restes de biscuits ou de sablés pour recouvrir les fruits
- 5 Enfournez à 160° pendant 30 min

CATÉGORIE AVEC DES ÉPLUCHURES, J'ASSURE !

Chips d'épluchures

par les conseillères et conseillers municipaux enfants 2017/2019

Ingédients

- Épluchures de légumes et/ou fruits
- Huile (de votre choix)
- Sel, herbes, épices... (de votre choix)



Recette

- 1 Lavez les différentes épluchures
- 2 Bien sécher les épluchures dans un linge propre
- 3 Posez les épluchures sur du papier cuisson, sur une plaque de four
- 4 Huilez les épluchures avec un pinceau ou une patate coupée
- 5 Assaisonnez à votre goût, sel, herbes, épices....
- 6 Enfournez à 200° pendant 15 min