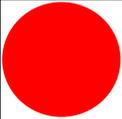
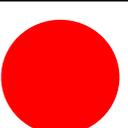


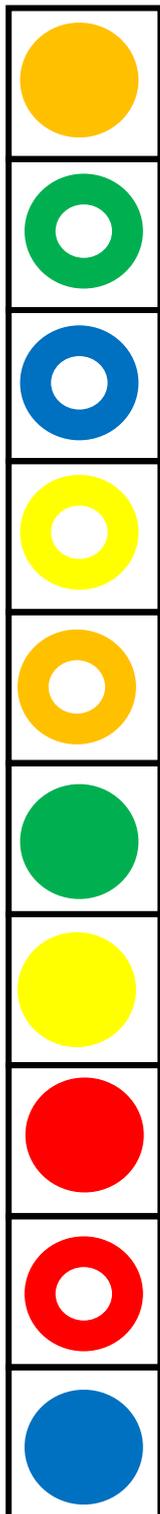
Plier ici avant de
plastifier

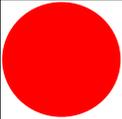
Reforme la recette selon l'ordre des étapes de réalisation.

	 Ouvrir le gaufrier.	 Faire dorer environs 3 minutes.	1
			2
	 Fermer le gaufrier.	 Incorporer la farine, la poudre à lever et le lait au mélange.	3
			4
	 Ajouter les oeufs et mixer encore.	 Dans un bol, mettre le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé et le sel.	5
			6
	 Mélanger la pâte finale avec le mixeur.	 Allumer le fer à gaufre. Déposer 2-3 cs de pâte.	7
			8
	 Mélanger le tout avec un mixeur.	 Saupoudrer les gaufres de sucre glace.	9
			10

Plier ici avant de
plastifier

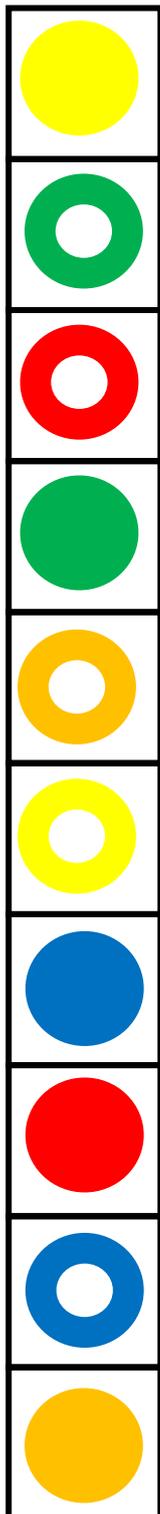
Reforme la recette selon l'ordre des étapes de réalisation.



 Glisser la pizza crue dans un gril.	 Abaisser finement la pâte.	1
 Déposer les tomates cerises en groupe de couleur.	 Saupoudrer de poivre et de sel.	2
 Cuire environ 15 à 20 minutes.	 Recouvrir avec un couvercle.	3
 Déposer les morceaux de mozzarella.	 Etaler de la sauce tomate sur la pâte.	4
 La déposer sur une plaque.	 Découper la mozzarella et les tomates cerises.	5
		6
		7
		8
		9
		10

Plier ici avant de
plastifier

Reforme la recette selon l'ordre des étapes de réalisation.



 Ajouter des morceaux de fromage de chèvre frais.	 Faire cuire 30 à 35 minutes à 180° au four.	1
 Couper une courge Butternut et l'égrainer.	 Ajouter de la sauce soja, de la confiture de figue et de l'huile d'olive.	2
 Replier les bords de la pâte vers le milieu.	 Dans un bol, mettre les morceaux de courge.	3
 Sur une pâte brisée, déposer des amandes moulues.	 Par dessus, verser le mélange de courge.	4
 Eplucher la courge et couper en petits bouts.	 Badigeonner la pâte d'oeuf.	5
		6
		7
		8
		9
		10