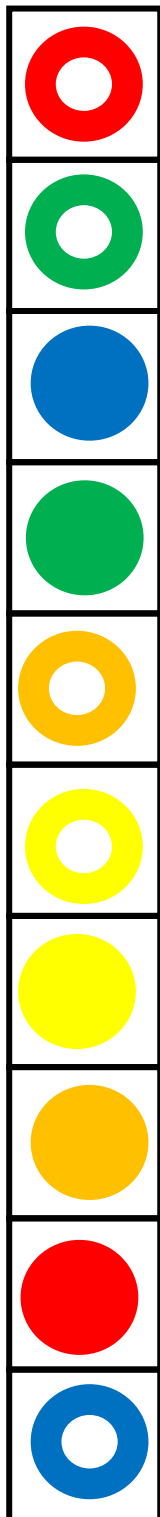



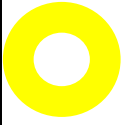


Plier ici avant de  
plastifier

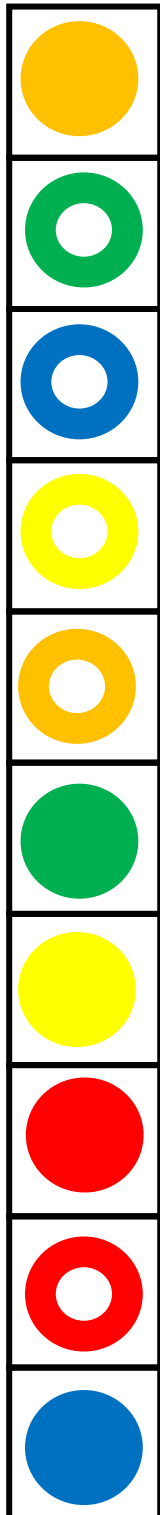
Reforme la recette selon l'ordre des étapes de réalisation.




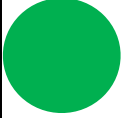


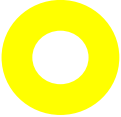


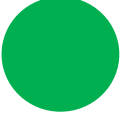
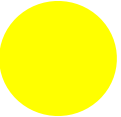
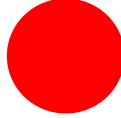



|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------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

Plier ici avant de  
plastifier

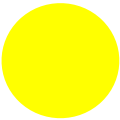




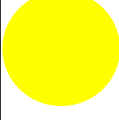

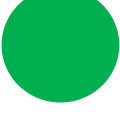



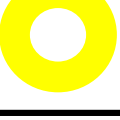



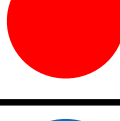




Reforme la recette selon l'ordre des étapes de réalisation.



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

Plier ici avant de  
plastifier

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

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