

Disney
**Winnie
L'Ourson**
Bonne Année

MENU DE FÊTE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL (4 PERSONNES)

Ingrédients

1	Bûche de fromage de chèvre	2	Tomates
1	Pain de campagne	Une dizaine	Olives noires
30g	Beurre	10 cl	Miel liquide
1	Scarole (Salade)	Quelques pincées	Sel / poivre
		1 filet	Vinaigrette à l'huile d'olives

- 1- Préchauffe le four à 220 degrés ou utilise un grille-pain.
- 2- Découpe le pain de campagne en 8 fines tranches. *Si tu utilises un grille-pain, fais griller les tranches de pain afin qu'elles soient croustillantes.*
- 3- Tartine légèrement les tranches de beurre.
- 4- Découpe le fromage de chèvre en rondelles. Dispose-les sur les tranches de pain.
- 5- *Si tu utilises un four, demande à tes parents d'enfourner ta préparation à 220 degrés pendant 5 minutes.*
- 6- Ensuite, coupe les tomates en fines rondelles.
- 7- Dresse sur une grande assiette la salade ainsi que des fines rondelles de tomates. Ajoute la vinaigrette.
- 8- Lorsque les tartines de chèvre sont cuites, dispose-les sur l'assiette et décore avec quelques olives. Pour finir, verse quelques gouttes de miel sur les tartines de chèvre.

ATTENTION : Fais-toi toujours aider d'un adulte pour cuisiner, surtout en utilisant des couteaux, des casseroles, des poêles ou un four.



Disney
JUNIOR

est disponible sur

CANALSAT

et

numericable

Disney
**Winnie
L'Ourson**
Bonne Année

MENU DE FÊTE

POULET SAUCE AU MIEL (4 PERSONNES)

Ingrédients

4	Blancs de poulet
4 cuillères à soupe	Miel
1 petit pot	Crème fraîche
1 noix (cuisson)	Beurre
Quelques pincées	Sel, Poivre
6 cuillères à soupe	Vinaigre Balsamique

- 1- Fais fondre le beurre dans une poêle. Fais-y dorer les blancs de poulet (entiers ou coupés en petits cubes au choix).
- 2- Avant la fin de la cuisson, verse dans la poêle la crème fraîche, le miel et le vinaigre (+ sel et poivre selon ton goût).
- 3- Servir avec du riz basmati, du boulgour ou des pâtes fraîches.

ATTENTION : Fais-toi toujours aider d'un adulte pour cuisiner, surtout en utilisant des couteaux, des casseroles, des poêles ou un four.



Disney
JUNIOR

est disponible sur

CANALSAT

et

numericable

Disney
**Winnie
L'Ourson**
Bonne Année

MENU DE FÊTE

BÛCHE DE NOËL AU MIEL (6 PERSONNES)

<u>Ingrédients pour le biscuit</u>		<u>Ingrédients pour la crème</u>	
10g	Miel	30cl	Crème liquide entière
3	Gros oeufs	30cl	Lait concentré sucré
80g	Sucre semoule	5g	Poudre d'amandes
10 cl	Lait ½ écrémé		
80g	Farine de blé		
5g	Poudre d'amandes		

1. Demande à tes parents de préchauffer le four à 180 °C et tapisser la plaque du four de papier sulfurisé.
2. Mets l'œuf, le sucre et le miel dans un grand bol, puis place ce dernier au bain-marie (dans une casserole remplie d'eau que tu fais ensuite bouillir).
3. A l'aide d'un fouet, bats le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et triple de volume.
4. Retire alors le bol du bain-marie et ajoutes-y le lait tiède. Verse en pluie la farine et les amandes en poudre, puis mélange à l'aide d'une spatule.
5. Étale la pâte obtenue sur 2 cm d'épaisseur sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé puis enfourne-la pendant 15 min.
6. Bats la crème avec un fouet pour la faire monter puis mélange-la avec le lait concentré.
7. A l'aide d'une spatule, recouvre la moitié du biscuit de crème et ajoute les amandes en poudre.
8. Roule ensuite le biscuit et masque-le avec le reste de crème.

ATTENTION : Fais-toi toujours aider d'un adulte pour cuisiner, surtout en utilisant des couteaux, des casseroles, des poêles ou un four.



**Disney
JUNIOR**

est disponible sur

CANALSAT

et

numericable