

## Clafoutis aux cerises



### Clafoutis aux cerises

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

#### Ingrédients pour 6 personnes :



700 g de cerises (un pot)      60 g de beurre du sel  
 2 œufs                                      0.25 l de lait (25 cl)  
 5 cuillères de farine (100 g)  
 1 sachet de sucre vanillé  
 5 cuillères de sucre (100 g)  
 1 cuillère à café d'extrait de vanille

#### Vocabulaire

bats	klop	petit à petit	beetje bij beetje
ajoute	voeg toe	graisse	vet in
verse	giet	le mélange	het mengsel
un sachet	een zakje	la cuisson	het bakken
allume	zet aan	une cuillère	een lepel
fondre	smelten	une cuillère à café	een theelepel
pose	leg	une noisette de beurre	een klontje boter
mets	doe		

#### Instructions :

1 Allume le four à thermostat 6/7 (180/200°C).



2 Fais fondre le beurre.



3 Bats les œufs.



4 Ajoute le sel et le sucre.



5 Ajoute l'extrait de vanille et la farine.



6 Ajoute le beurre au mélange.

7 Verse le lait petit à petit.



8 Ajoute les cerises.



9 Graisse le plat.



10 Ajoute le mélange.

11 Pose 4 noisettes de beurre sur le mélange.



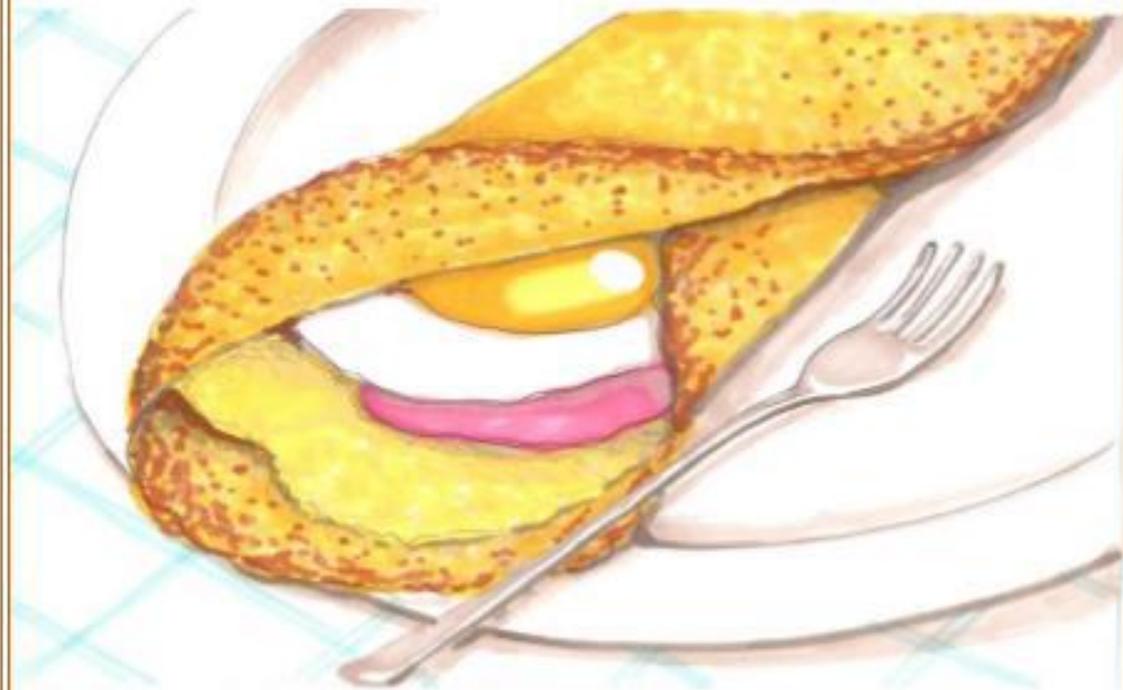
12 Mets le plat dans le four pendant 45 minutes.

13 Verse le sucre vanillé.



**Bon appétit !**

## Crêpes bretonnes



### Crêpes bretonnes

Préparation : 1 heure

Faire les crêpes : 2 minutes

#### Ingrédients pour 6 personnes:



500 grammes de farine, 6 œufs

100 grammes de sucre, 1 litre de lait

8 grammes de sel, 100 grammes de beurre

#### Vocabulaire

mets	doe
mélange	meng
la poêle	de koekenpan
voeg toe	ajoute
tourne	keer om

#### Instructions :

1 Mets la farine dans un bol.



2 Mélange la farine, le sucre, les œufs et le beurre.

3 Ajoute le lait petit à petit, ajoute un peu de sel.



4 Mets du beurre dans la poêle, ajoute un peu de pâte.



5 Après 1 minute tourne la crêpe dans la poêle.



6 Ajoute du chocolat, du sucre, de la confiture ou du fromage.



**Bon appétit !**

## Mousse au chocolat



### Mousse au chocolat

Préparation : 1 à 2 heure(s)

Faire la mousse : 10 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :



3 œufs, 100 grammes de chocolat,  
1 sachet de sucre en vanille

### Vocabulaire

casse	breek
sépare	haal uit elkaar
fondre	smelten
mélange	meng
verse	giet
décore	versier

### Instructions :

1 Casse les œufs en deux.



2 Sépare les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs.



3 Fais fondre le chocolat.



4 Mélange le jaune d'œuf avec du sucre.



5 Mélange le blanc d'œuf.



6 Mélange le chocolat, les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs.

7 Verse le mélange dans de petits verres.



8 Laisse au frigo pendant 1 ou 2 heure(s).



9 Décore avec du cacao ou du chocolat râpé.



**Bon appétit !**

## Quiche Lorraine



### Quiche lorraine

Préparation : 5 minutes

Au four : 30/40 minutes

#### Ingrédients pour 4 personnes :



200 g de pâte feuilletée, 150 g de lardons, 3 œufs

250 g de crème fraîche, 15 g de beurre, du sel

du poivre et de la muscade râpée

#### Vocabulaire

allume	zet aan
mets	doe
beurré	ingesmeerd met boter
cuire	braden
mélange	mengsel
ajoute	voeg toe
verse	schenk

#### Instructions :

1 Allume le four à 200 degrés.



2 Mets la pâte dans un plat beurré.



3 Fais cuire les lardons dans une poêle avec peu de beurre.



4 Mélange les œufs et la crème fraîche dans un bol.

5 Ajoute les lardons au mélange d'œufs et de crème fraîche.

6 Ajoute le sel, le poivre et la muscade.



7 Verse le mélange sur la pâte feuilletée.



8 Mets le plat dans le four pendant 30/40 minutes.



**Bon appétit !**

# Salade niçoise



## Salade niçoise

Préparation : 20 min  
Faire la salade : 8 min

### Ingrédients pour 6 personnes:



4 tomates  
4 œufs  
2 petits oignons  
8 haricots  
1 poivron vert  
200 g de thon au naturel  
4 filets d'anchois

olives noires  
feuilles de basilic  
8 radis  
vinaigre  
huile d'olive poivre  
sel

### Vocabulaire

faire	maken	égoutte	laat uitlekken
cuire	koken	ajoute	voeg toe
coupe	snij	mélange	meng
mets	doe	verse	giet

### Instructions :

1 Fais cuire les œufs (6 à 8 minutes).



2 Coupe les petits oignons.



3 Coupe le poivron et les radis.



4 Mets les oignons, le poivron et les radis dans le saladier

5 Ajoute les haricots.



6 Égoutte le thon.



7 Mélange le tout.

8 Ajoute du sel et du poivre.



9 Coupe les tomates, les œufs et le basilic.



10 Ajoute les filets d'anchois, les olives noires.

11 Verse l'huile d'olive et le vinaigre.



**Bon appétit !**

## Soupe à l'oignon



### Soupe à l'oignon

Préparation : 15 minutes

Faire la soupe : 30 minutes

#### Ingrédients pour 6 personnes:



10 oignons, 2 gousses d'ail  
1 grande cuillère à soupe de farine  
1,5 litre de bouillon, 6 tartines  
60 grammes de fromage râpé, du beurre  
du sel et du poivre.

#### Vocabulaire

la gousse	het teentje	laisse	laat
verse	schenk in	une poêle	een koekenpan
une cuillère à soupe	een eetlepel	la tartine	de boterham
coupe	snijd	allume	zet aan
cuire	braden	pose	leg
ajoute	voeg toe		

#### Instructions :

1 Coupe les oignons.



2 Fais cuire les oignons.



3 Ajoute l'ail et la farine.



4 Ajoute aussi le bouillon chaud.

5 Laisse le mélange 15 minutes dans la poêle.

6 Ajoute le sel et le poivre.

7 Pose le fromage râpé sur les tartines.



8 Allume le four.



9 Pose les tartines dans le four.



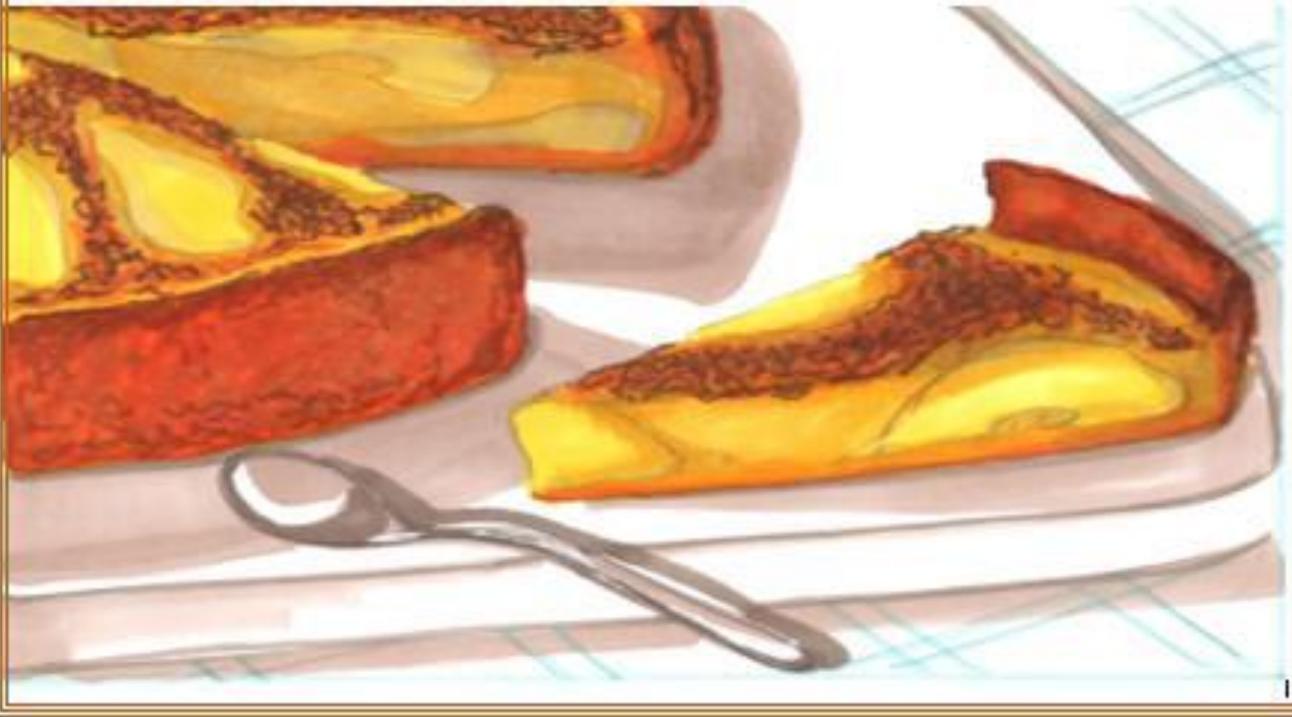
10 Verse la soupe dans des bols.

11 Pose les tartines sur la soupe.



**Bon appétit !**

## Tarte aux pommes normande



### La tarte aux pommes normande

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

#### Ingrédients pour 4 personnes :



1 paquet de pâte feuilletée

4 pommes Golden

3 œufs

80 g de farine

50 g sucre en poudre

#### Vocabulaire

la cuisson	het bakken	verse	giet
une cuillère	een lepel	graisse	vet in
un sachet	een zakje	le mélange	het mengsel
allume	zet aan	pose	leg
fondre	smelten	mets	doe
bats	klop	le four	de oven
ajoute	voeg toe		

#### Instructions

1 Allume le four à 180 °C.



2 Mets la pâte feuilletée dans un plat à tarte.



3 Épluche les pommes.



4 Coupe les pommes en fines tranches.



5 Mets les pommes sur la pâte feuilletée.

6 Bats les œufs.



7 Ajoute le sucre en poudre et le sucre en vanille.

8 Ajoute la farine, le lait et mélange bien.



9 Verse le mélange sur les pommes.

10 Mets dans le four à 180 °C pendant 30 minutes.



Bon appétit !

## Tartiflette



### Tartiflette

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h

#### Ingrédients pour 6 personnes:



1 kg de pommes de terre

200 g de lardons fumés

200 g d'oignons coupés

1 fromage reblochon

2 cuillères à soupe d'huile

1 gousse d'ail

sel

poivre

#### Vocabulaire

la cuisson	het bakken	ajoute	voeg toe
cuillère à soupe	eetlepel	frotte	wrijf in
allume	zet aan	mets	doe
ajoute	voeg toe	une couche	een laag
après	na	le plat	de schaal
épluche	pel	la moitié	de helft
frotte	wrijf in		
mets	doe		
un mélange	een mengsel		

#### Instructions :

1 Allume le four à 200°C (thermostat 6-7).



2 Épluche les pommes de terre.



3 Coupe les pommes de terre en dés.



4 Chauffe l'huile dans une poêle.



5 Ajoute les oignons.

6 Ajoute les pommes de terre après 10 minutes.

7 Ajoute les lardons après 10 minutes.

8 Coupe le fromage en deux.



9 Épluche la gousse d'ail et frotte le plat.



10 Mets une couche de mélange de pommes de terre et de lardons dans le plat



11 Mets la moitié du reblochon sur le mélange.



12 Ajoute le reste du mélange de pommes de terre.

13 Mets le reste du reblochon.

14 Mets dans le four environ 20 minutes.



**Bon appétit !**