

# MOUSSE AU NUTELLA

Recette facile  
rendue visuelle  
avec le jeu  
**CHEF  
LA CUISINE  
ACCESSIBLE**  
DL556

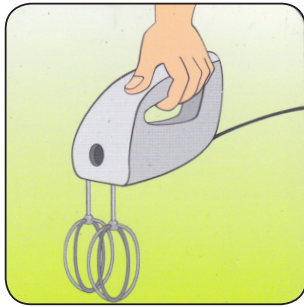


## INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

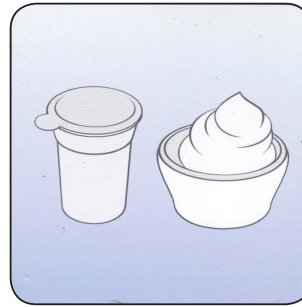
- 100 gr de Nutella (1/2 tasse)
- 300 ml de crème épaisse à fouetter 30% MG minimum



*Visuel supplémentaire  
(non inclus dans le jeu)  
à imprimer, couper et  
coller sur un magnet  
vierge.*



300ml



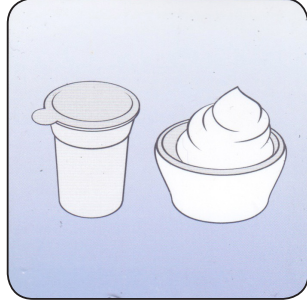
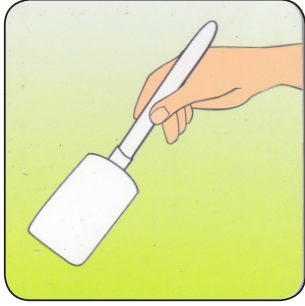
- 1** Dans un bol, battre 300 ml de crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse.



100gr

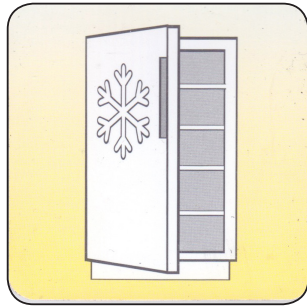


**2** Ajouter 100 gr de Nutella.



**3** Mélanger à la spatule.

1/2 h



**4** Placer 1/2 heure au frigo avant de servir. C'est prêt !



# SANDWICH JAMBON-FROMAGE

Recette facile  
rendue visuelle  
avec le jeu

**CHEF  
LA CUISINE  
ACCESSIBLE**

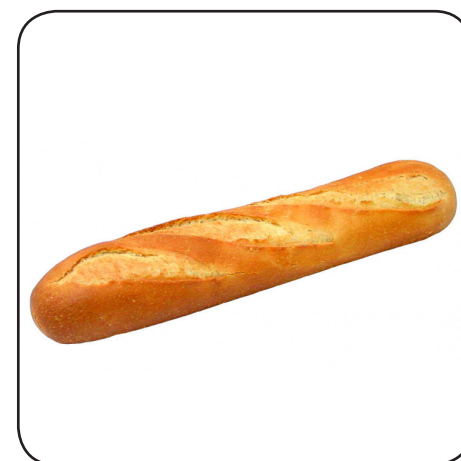
DL556

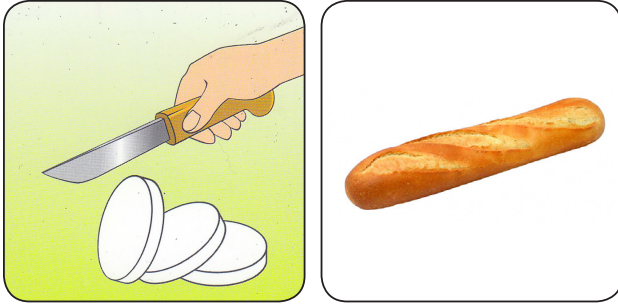


## INGRÉDIENTS

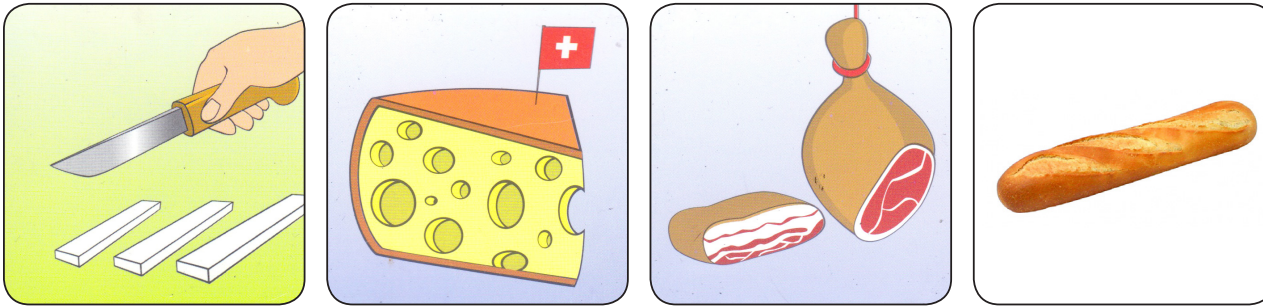
- 1 baguette
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche d'emmental

*Visuel supplémentaire  
(non inclus dans le jeu)  
à imprimer, couper et  
coller sur un magnet  
vierge.*





**1** Fendre la baguette en 2.



**2** Découper le jambon et l'emmental puis les insérer dans le pain.  
C'est prêt !





# TOMATES MOZZARELLA

Recette facile  
rendue visuelle  
avec le jeu

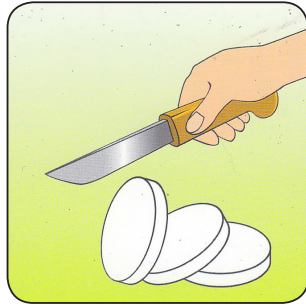
**CHEF  
LA CUISINE  
ACCESSIBLE**

DL556

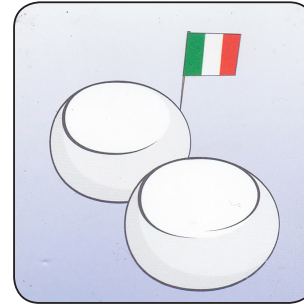


INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

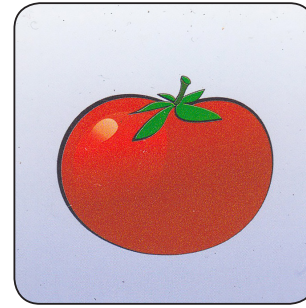
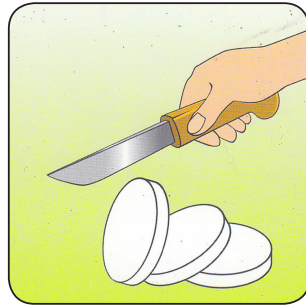
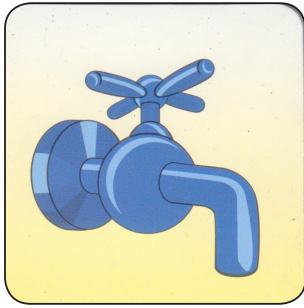
- 4 belles tomates rouges
- 250 à 300 g de mozzarella
- 1 botte de basilic
- 10 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre balsamique
- sel, poivre



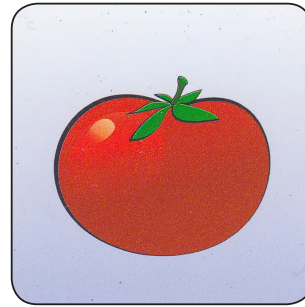
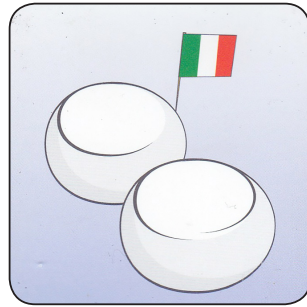
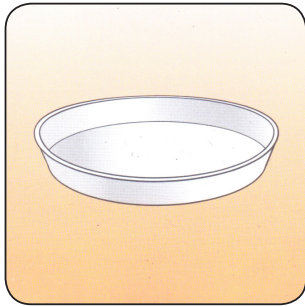
300gr



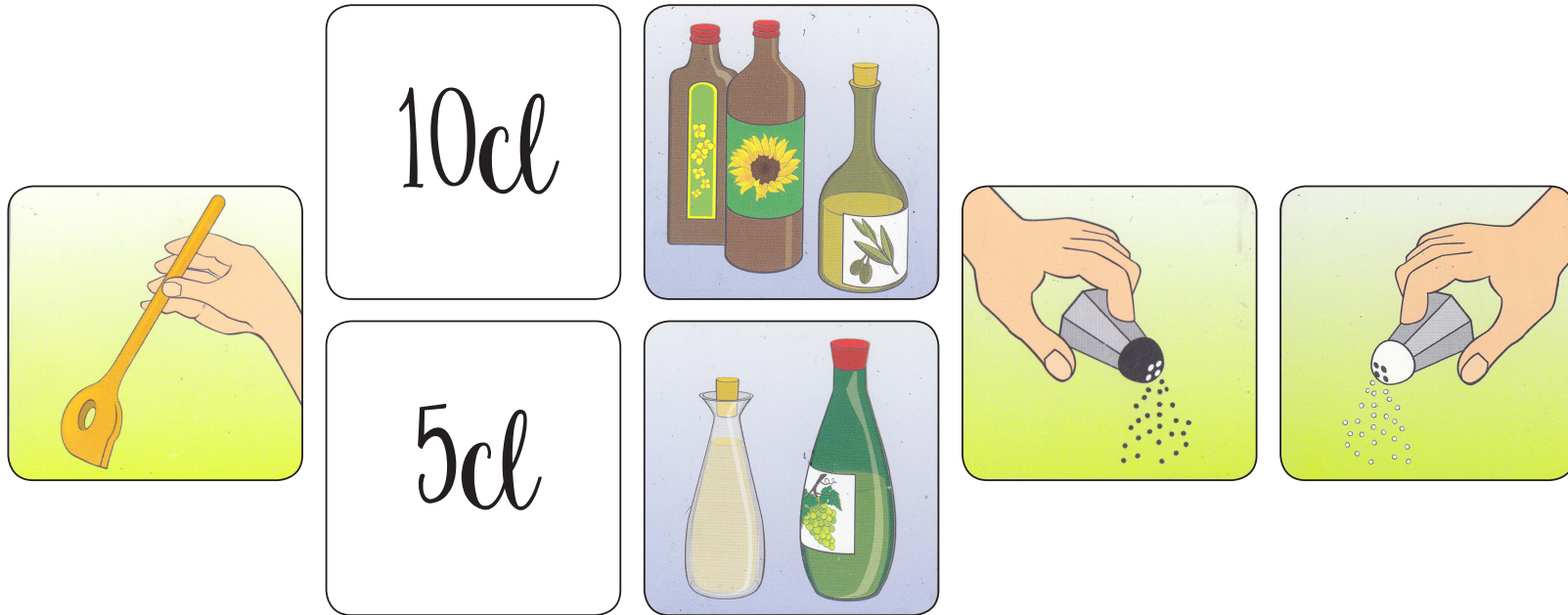
- 1 Sur une planche, découper la mozzarella en tranches.



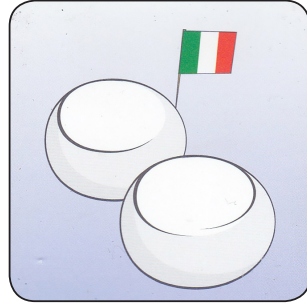
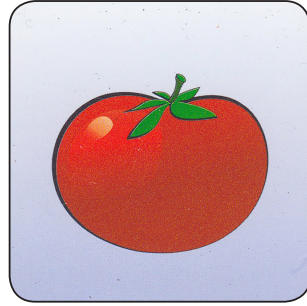
**2** Laver et découper les tomates en tranches



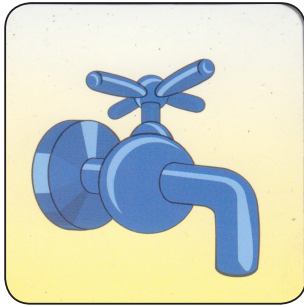
**3** Garnir tout le plat avec la mozzarella et les tomates.



**4** Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.



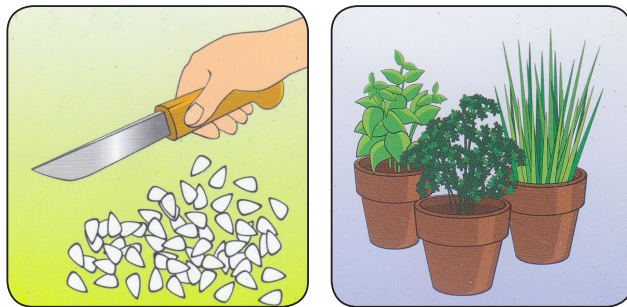
**5** Asperger les tomates et la mozzarella de vinaigrette.



1  
botte

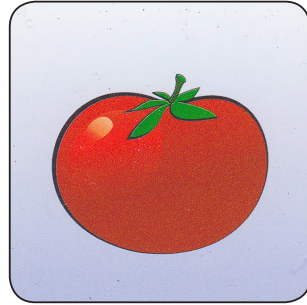
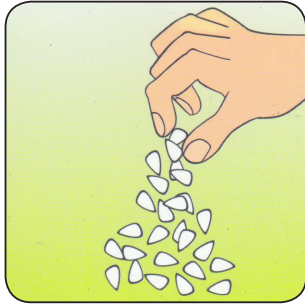


**6** Prendre des feuilles de basilic frais et les rincer.



**7** Emincer finement les feuilles de basilic frais.





**8** Parsemer les tomates de basilic.  
C'est prêt !

