



# J'écris une Recette qui donne du Bonheur CM2 Beautiran



## Tête au chocolat

### Temps :

1h de préparation

30 minutes à laisser reposer

15 minutes de cuisson à 195°

### Ingrédients (pour 2 personnes)

Chocolat 160 g

Œufs 12

pommes 3

sucres 30g

bonbons en forme d'œil

farine 100g

levure 2 capsules

### Ustensiles

Moule en forme de tête d'humain

saladier

fouet

couteau

cuillère

### Préparation

Prendre le saladier et verser 100g de farine.

Ajouter un œuf, remuer.

Ajouter les 30g de sucre.

Remuer et ajouter le chocolat.

Bien remuer et laisser reposer 30 minutes.

Après les 30 minutes, prendre le moule et verser la pâte dedans.

Mettre au four à 195° pendant 15 minutes.

Pendant que ça cuit, couper les pommes en rondelles avec un couteau.

Après un quart d'heure, sortir le gâteau.

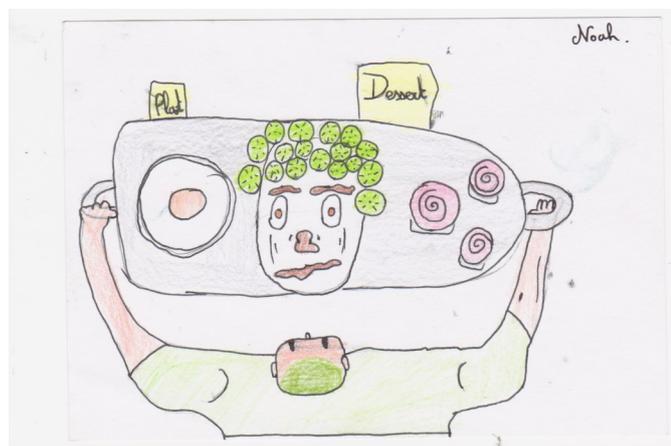
Ajouter les rondelles de pomme pour faire les cheveux.

Ajouter les bonbons pour faire les yeux.

Mettre sur un plateau, le gâteau

Régalez-vous

Noah



# Jojo, le gâteau rigolo

Temps : 40 minutes  
Difficulté : Monstrueuse  
Coût : adorable

## Ingrédients :

un yaourt à la fraise  
sucre  
œuf  
farine  
huile  
1 sachet de levure  
une pincée de sel  
pâte d'amande blanche, noire,  
rouge, vert, violet



## Ustensiles :

saladier  
four  
cuillère en bois

## Préparation:

Préchauffer le four à 160°  
Verser le yaourt à la fraise dans le saladier  
Utiliser le pot pour doser.  
Ajouter deux pots de sucre monstrueux, puis deux œufs et trois pots de farine.  
Ajouter un demi pot d'huile  
Mettre un sachet de levure gonflante comme un ballon et une pincée de sel.  
Mélanger avec une baguette magique.  
Verser le tout dans un moule.  
Laisser cuire.....  
Alys

# Le gâteau du bonheur

Temps : une heure

Difficulté : Moyenne

Coût : pas cher

Cuisson : 10 minutes

## Ingrédients :

œufs

pâte à sucre

fraises

framboises

chocolat

sucres en poudre

## Ustensiles :

moule

couteau

petit tamis

## Préparation :

Couper la pâte à sucre colorée en neuf morceaux pour former la pâte.

Saupoudrer de sucre en poudre la pâte à sucre colorée.

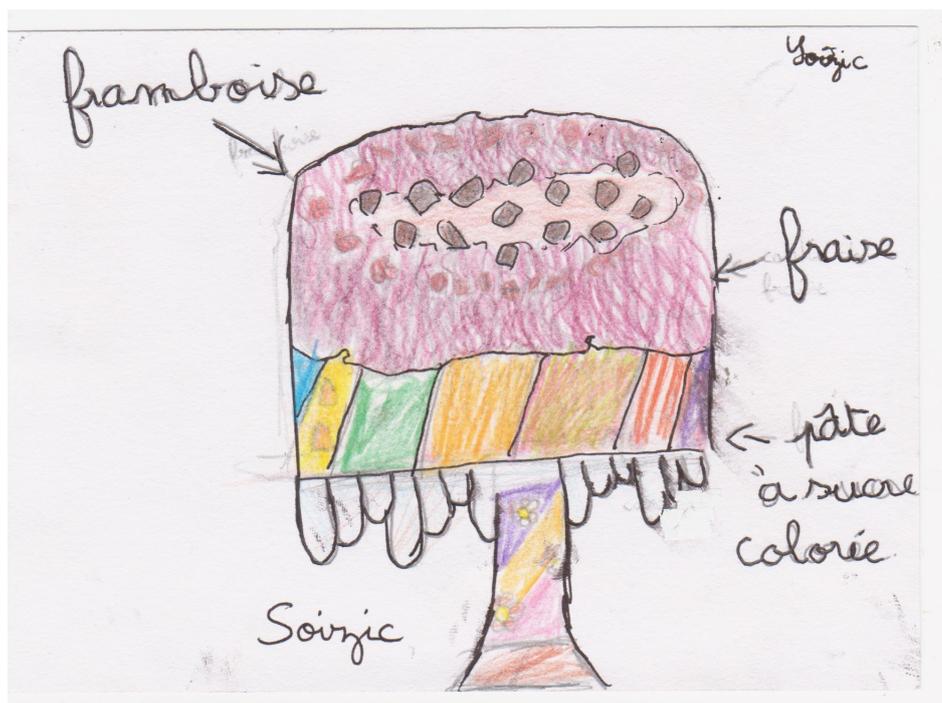
Mettre les fraises et les framboises sur le gâteau du bonheur

Monter les ailes en chocolat à l'aide d'un moule.

Enlever les ailes du moule pour les accrocher au gâteau avec le chocolat.

Déguster le gâteau tranquillement avec un thé.

Soizic



## La tête aux framboises (comestible)

Durée 10 minutes

Difficulté : facile

cuisson 10 minutes

### Ingrédients :

15 framboises  
de la réglisse en rond  
des fraises Tagada 10  
Du pain de mie sans crouste  
du chocolat au lait

### Ustensiles

un couteau  
de la colle rose comestible  
une casserole  
une cuillère en bois  
un verre



### Préparation :

Couper le pain de mie en rond et lui faire un visage avec les fraises Tagada.  
Déranger la réglisse pour en faire des cheveux et coller la réglisse avec la colle comestible.  
Faire fondre le chocolat au lait à feu doux et le verser sur la tête aux framboises  
Pour finir, mettre les framboises un peu partout.  
Le mettre à cuire à 180° pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes vous pouvez le déguster, mais à temps, sinon celui qui le mangera aura la chance éternelle.

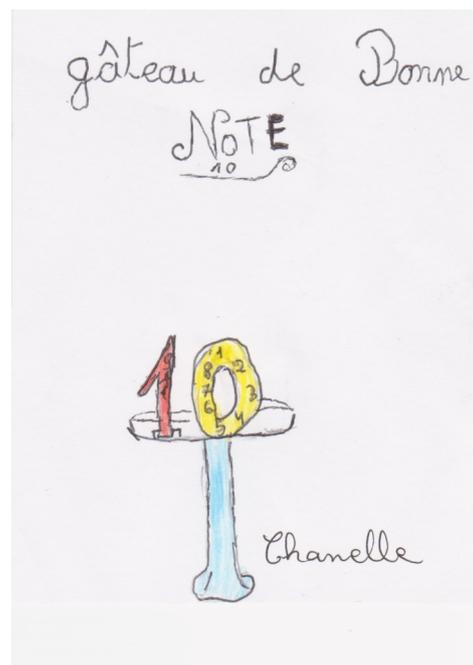
Juliette

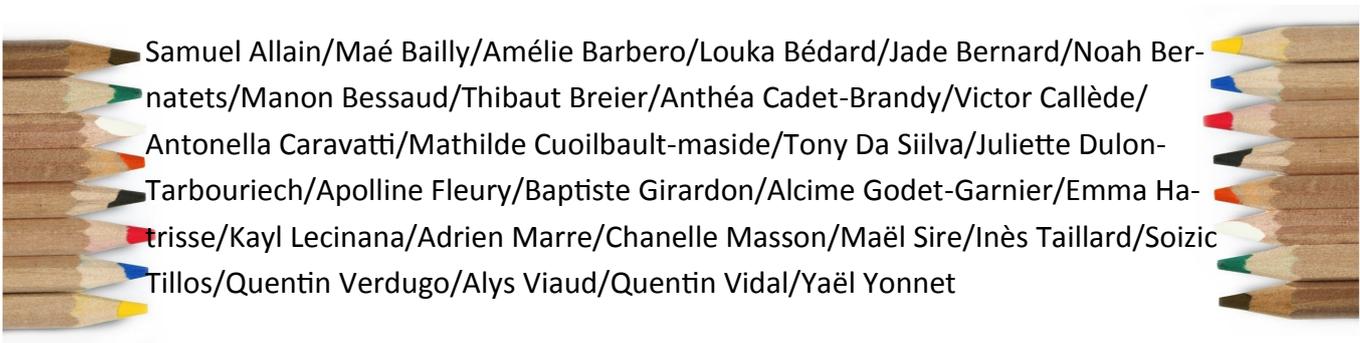
## Le gâteau de bonne note

140 g de bonnes notes  
10 lettres à manger  
50 L de lait  
10 g de sucre  
10 g de farine  
50g de beurre  
1 sachet de levure

Mélanger les bonnes notes avec le lait,  
le sucre, la farine.  
Ajouter le beurre avec la levure avec une spatule pour faire une boule de bonnes notes.  
Etaler la pâte en forme de « O ».  
Mettre les bonnes notes.  
Poser sur le bateau.  
Cuire le gâteau de bonnes notes.

Chanelle





Samuel Allain/Maé Bailly/Amélie Barbero/Louka Bédard/Jade Bernard/Noah Bernatets/Manon Bessaud/Thibaut Breier/Anthéa Cadet-Brandy/Victor Callède/Antonella Caravatti/Mathilde Cuoilbault-maside/Tony Da Siilva/Juliette Dulong-Tarbouriech/Apolline Fleury/Baptiste Girardon/Alcime Godet-Garnier/Emma Hartrisse/Kayl Lecinana/Adrien Marre/Chanelle Masson/Maël Sire/Inès Taillard/Soizic Tillos/Quentin Verdugo/Alys Viaud/Quentin Vidal/Yaël Yonnet