Les mots mêlés de l'anniversaire !

Retrouve les mots dans la grille !
Attention, ils peuvent être cachés horizontalement ou verticalement.

B	D	C	Y	Y	F	J	D	É	B	O	R	D	É
A	H	A	O	Y	O	B	K	N	V	X	R	A	N
L	C	R	D	C	J	Y	L	I	S	T	E	O	F
L	K	T	C	H	G	A	I	F	T	T	P	G	J
O	W	E	N	E	O	M	C	G	Å	T	E	A	U
N	T	N	Y	V	S	I	B	J	L	B	I	P	H
S	Z	O	O	E	U	S	W	Q	J	U	V	P	J
C	D	Q	E	U	H	B	B	O	U	G	I	E	S
F	Z	C	W	X	P	W	Y	X	G	P	E	N	X
Ê	S	F	B	I	M	Q	T	I	Y	T	W	B	C
T	C	H	I	E	N	N	W	C	A	D	E	A	U
E	T	N	D	A	J	T	Z	G	O	F	N	S	I
L	W	N	V	Y	B	M	U	K	L	R	P	W	Z
A	N	N	I	V	E	R	S	A	I	R	E	U	S

AMIS
BALLONS
CADEAU
CHEVEUX
DÉBORDÉ
GÂTEAU
ANNIVERSAIRE
BOUGIES
CARTE
CHIEN
FÊTE
LISTE

D'après l'univers d'Oliver Jeffers

Tous droits réservés © *l'école des loisirs*

Le mœlleux au chocolat avec un coulis de framboises

Temps de préparation : 40 minutes
Pour 6 personnes



Ingrédients :

- 200 grammes de chocolat pâtissier noir
- 100 grammes de beurre
- 50 grammes de farine
- 3 œufs
- 100 grammes de sucre + 2 cuillères à soupe pour le coulis
- 250 grammes de framboises

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre en petits morceaux à feu doux.
3. Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre, puis ajouter la farine.
4. Ajouter au saladier le mélange chocolat/beurre et bien mélanger.
5. Beurrer et fariner un moule, puis y verser la pâte.
6. Faire cuire au four pendant environ 20 minutes.
7. Pendant ce temps, préparer le coulis : faites chauffer les framboises et le sucre dans une casserole jusqu'à ébullition afin d'obtenir une texture de purée.
8. Passer la purée au chinois en appuyant avec le dos d'une cuillère pour retirer les pépins.
9. Réserver le coulis au frais.
10. Retirer le gâteau du four, le laisser refroidir puis le démouler.
11. Verser le coulis de framboise sur le gâteau puis l'étaler pour bien le recouvrir.
12. Ça y est, le gâteau est prêt !



Tous droits réservés © *l'école des loisirs*