

Le gâteau empoisonné (Emie)

Ingrédients :

Du poison :5g
De l'urine de chat :1kg
50 bouteilles de champagne de 1 litre
De l'essence :100kl
Une langue de girafe et de grenouille
Une poignée de poils de chien
4 dents de castor
1tonne d'huile de palme
Des boyaux d'éléphant
Des gyrophares
Des magnifiques fesses d'hippopotame
Des dentiers de mamies
Gueules de loups
Du cholestérol

Ustensiles :

Un four
Des casseroles
Un plat
Difficulté : Moyennement facile
Coût :Très très cher

Etapas :

Mettre tout dans les casseroles sauf l'huile de palme .
Faire bouillonner 15 minutes.
Puis mettre le bouillon dans le plat.
Rajouter la tonne d'huile de palme dans le plat.
Chauffer le four à 1500 degrés pendant une heure.
Puis sortir le bol. A manger en famille.
Bon appétit - Nathan D. |

Gâteau potiron poison

Ingrédients :

-poison-terreau-potiron-alcool-poils de chien

Ustensiles :

-fouet-une casserole-poêle

Etapas :

Mélanger le tout dans la casserole.
Verser dans la poêle.
Faire cuire pendant 4 mois à 400 000 degrés.
Difficulté : facile
Coût : pas cher

(Paul)

GATEAU AU CHOCOLAT ET AU BONBON (Laura)

Ingrédients :

-chocolat noir (3g)
-sucre (1g)
-œufs (4g)
-farine (2g)
-bonbon (2g)
-lait (3g)
-pépites de chocolat (1g)
-chantilly (3g)
-beurre (1g)

Ustensiles

-bol
-fouet
-spatule
-plat rectangulaire

Difficulté : Moyen pour 10 personnes

Coût : 50 euros

Etapas :

: Faire fondre le chocolat avec la beure à la microonde.
: Mélanger la farine le sucre et l'œuf ensemble dans le bol.
: Ensuite mélanger le tout.
: Faire chauffer le four a 220°et 20m.
: Renverser le tout dans le moule rectangulaire
et mettre le moule au four
: Après rejoindre le tout.

Gâteau nature (Paul)

Ingrédients :

Farine100g
Beurre100g
Levure100g
Lait1L
Sucre100g

Ustensiles :

Saladier
Fouet
Four
Cout : pas cher
Difficulté :
facile

Mettre tout dans le saladier.
Mélanger.
Mettre dans le four,
30 minutes à 180 degré

LES GATEAUX DE VOMI DE CHATS POURRI ET DES YEUX DE CROCODILE (Enora)

INGREDIENTS

UN YAOURT DE VOMI DE CHATS POURRI 20G ,DE L'essence 20G ,UN OEIL DE SERPENT 20G ,DES PATES 20G ,PETROLE 20L ,du sang de mouches 20L ,de la farine, du lait 1L ,DU BEURRE 20G,DES YEUX DE CROCODILE 20G,CROTINS DE CHEVAL 20G DE LA LANGUE D'enfant 20G,DU POTIRON 20G .

Gâteau fleuri. (Maelys)

Ingrédients

Pétale de capucines
(L'équivalent de 3 fleurs)
1 carotte
50 g de potiron
3 œufs
50 cl de lait
50 g de farine
10 g de chocolat noir
10 g de beurre
4 c à c de yaourt
Violette (L'équivalent de 3 fleurs)
3 fraises

Outils

Spatule	saupoudreur
Fouet	balance
Cuillère a café	couteau
Verre doseur	1 plaque
Casserole	1 moule
Saladier	1 four
1 bol	

Difficile - Bon marché

Etapas

Préchauffer le four a 180°
Couper le potiron et la carotte en petit bouts
Mélanger le potiron, la carotte et la moitié du lait
Fouetter
Mettre au frigo 10 min
Préparer la pâte
Casser les œufs et mélanger avec une fourchette
Verser la farine et le lait
Mélanger
Retirer la carotte et le potiron du frigo
Mettre la pâte dans un moule
Faire pendant 30 min
Faire cuire au bain marie* le chocolat et le beurre avec une spatule
Faire refroidir pendant 20 min
Mélanger le potiron la carotte et le chocolat
Retirer du four la pâte
Glacer avec le glaçage
Rajouter les pétales de capucine et les violette

Bon appétit

*Remarque

Pour faire cuire au bain marie il faut prendre une casserole et un saladier
Dans la casserole il faut 60 cl d'eau et mettre le saladier au dessus
Mettre le beurre et le chocolat et faire fondre.

Tarte aux fruits rouges (Lenny)

Ingrédients : Framboises, Fraises, Cerises, Pâte

Ustensiles : Un moule Une cuillère

Difficulté : facile Coût : 60euros

Etape : prendre la pate et mettre les fruits faire chauffer le four à 180 °C

Gâteau aux citrons (Danaé)

Ingrédients : 1 œuf, de la farine (400 g), du sucre (250 g), de la levure, du jus de citron, 1 citron.

Ustensiles : 1 saladier, 1 fourchette, 1 moule à gâteau.

Difficulté : moyen

Coût : 2 euros

Etapas :

- .prendre le bol mettre la farine, levure et le sucre.
- .séparer le jaune d'œuf et le mettre dans le bol ajouter le jus de citron et zeste, mélanger.
- .verser dans le moule et chauffer 20 min à 80° et c'est prêt !

Le Péréimé (Elisa)

Ingrédients

- 4 œufs
- 1 litre de lait de vache
- 150 g de farine périmée de puis 600 ans
- 3 yaourts périmés depuis 400 ans
- 5 yeux de serpents
- 10 crayons
- 1000 g de sel
- 100 cl de fruits périmés

Ustensiles

- saladier
- mixeur
- casserole
- assiette

Difficulté moyenne

Coût Très très cher

Etapas :

- Jeter tous les ingrédients dans le saladier sans casser les œufs
- Verser le mélange dans le mixeur
- Puis mixer jusqu'à obtenir une pâte.
- A l'aide de la casserole aplatissez la pâte pour étaler
- Ne faites pas cuire
- Puis la mettre dans une assiette puis déguster en famille.

BON APPETIT !!!!!!!!!!!

Cookies à la banane(Ethan)

Ingrédients

- Des bananes
- 75g de beurre
- 150 g de pépites de chocolat
- 1 œuf
- 175 g de farine
- 65 g de sucre semoule
- 65g de sucre brun
- Un ½ sachet de levure chimique
- Une pincé de sel

Ustensiles

- Un couteau
- 1 four
- 2 plats creux

Soupe dégoutante (Danaé)

Ingrédients : une grenouille, un rat, une tomate pourrie.

Ustensiles : une fourchette, un mixeur.

Difficulté : facile

Cout : 2 euros

Etapas :

- .prendre la grenouille et le rat.
- .ensuite les percer avec la fourchette
- .mettre dans le mixeur (ne pas oublier le vomit).
- .prendre la tomate (avec la moisissure)
- et la mettre dans le mixeur.
- .les broyer et votre soupe est prête !

Moelleux au chocolat (Lou-Anne)

Ingrédients

- 1 plaque de chocolat noir
- Du sucre (150 grammes)
- Du beurre (150 grammes)
- De la farine (125 grammes)
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de levure

Ustensiles

Baule, Fouet électrique, Four, une casserole, plat

Difficulté : moyenne

Coût : 15 euros

Etapas :

- 1 : Faire fondre du chocolat dans la casserole avec le beurre à 110°
- 2 : Préparer la pâte prendre le baule casser les œufs mettre la farine le sucres et la levure.
- 3 : Mettre le chocolat dans le baule.
- 4 : Faire préchauffer le four a 210 °
- 5 : Verser les choses qui sont dans le baule sur le plat.
- 6 : mettre le plat dans le four à 210 °

Recette

- Préchauffer le four à 180°
 - Mélanger dans un plat : la farine, la levure
 - Ramollir le beurre et mélanger avec le sucre, bananes, œuf
 - ajouter la préparation (farine, levure, sel) mélanger le tout
- +Pépites de Chocolat
- Faire des Petites Boules
 - Disposer sur Une Plaque Avec DU Papier Sulfurisé
 - METTRE AU FOUR DE 6 A 7 MIN

La pizza simple (Juliette)

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- _ Pâte à pizza
- _ Sauce tomate
- _ Gruyère

Ustensiles :

- une cuillère
- un couteau

- buche de chèvre

Etapas

- Etalez la pate à pizza et étalez-la
- Sauce tomate dessus à l'aide d'une cuillère.
- Découpez la buche de chèvre puis
- Déposez- la sur la pizza.
- Puis mettez le gruyère.
- Préchauffez le four 10 min.
- Et faites cuire 20 min.
- Ressortez la pizza et dégustez.