

La cuisine

Ma bulle de bien-être





Sommaire

1. Introduction
2. Les lasagnes
3. Pâtisserie
4. Conclusion
5. On goûte !

Introduction



Détente

Plaisir

Calme

Amour

Bien être

Les lasagnes

Mon plat préféré !



Ingrédients

- Du lait
- De la farine
- Du beurre
- Des pâtes à lasagne
- Du steak haché
- De la sauce bolognaise
- Du gruyère râpé

Préparation

Faire cuire le steak haché, ajouter la sauce bolognaise.

Réaliser une béchamel, faire fondre le beurre, ajouter la farine. Porter le lait à ébullition et le mélanger avec le beurre et la farine. Mettre une minute au micro-onde.

Pour la réalisation du plat, alterner une couche de béchamel, des pâtes à lasagne, la viande et terminer par le gruyère râpé.

Il est possible de mélanger la béchamel avec la viande pour plus d'onctuosité

Pâtisserie



Gâteau au yaourt
Rose des sables
Crêpes
Gaufres

Merveilles
Bugnes
Bottereaux

*Ici, un exemple de recette
pour 4 personnes.*



Ingrédients

- 3 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 375 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre



Conclusion

Un dessert à partager.





Bonne dégustation.

Merci de votre écoute.

