

CHASSE AU TRÉSOR À L'ÉPICERIE



Participe à une chasse au trésor... à l'épicerie!

Des pirates ont dissimulé un fabuleux trésor et pour le découvrir, il te faut trouver

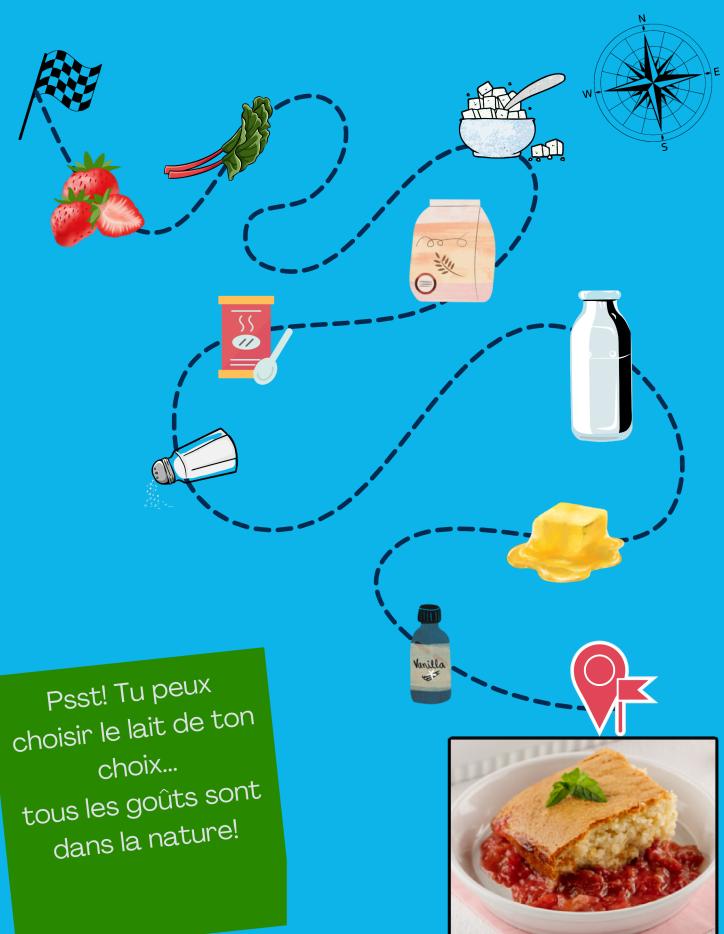
9 ingrédients illustrés sur la carte au trésor ci-dessous.

Bonne découverte!





EN ROUTE VERS LE TRÉSOR!



BRAVO! TU AS TROUVÉ LE TRÉSOR! OU PRESQUE... UN DERNIER EFFORT...



PRÉPARATION:

ENVIRON 15-20 MINUTES



CUISSON: 35 MINUTES





6-8 PORTIONS

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Lis la liste des **ingrédients** et vérifie que ton coffre au trésor contient tout ce qu'il te faut!
- Lis toutes les étapes de préparation de la recette pour connaître les outils dont tu auras besoin pour cuisiner!
- . Sors tout et **prépare les ingrédients dans de petits bols** pour les avoir sous la main lorsque viendra le temps de **les intégrer** à la recette!

POUDING FRAISES ET RHUBARBE

Ingrédients pour le mélange de fruits

- · 375 ml (1 1/2 tasse) de fraises coupées en quatre
- 375 ml (1 1/2 tasse) de rhubarbe coupée en morceaux
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre

Ingrédients pour faire la pâte

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 30 ml (2 c. à table) de beurre fondu
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

Préparation

- 1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
- 2. Mélanger les fruits et le sucre. Déposer dans un plat allant au four de 20 cm X 20 cm (8 po X 8 po).
- 3. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs ensemble. Incorporer le lait graduellement. Ajouter le beurre et la vanille. Remuer.
- 4. À l'aide d'une grande cuillère de service, déposer la préparation sur les fruits.
- 5. Cuire au four de 35 à 40 minutes.
- 6. Servir renversé dans l'assiette.

