

A vos cuillères. PRÊTS. CUISINEZ

Cuisiner, ce n'est pas uniquement passer derrière les fourneaux. Il faut commencer par chercher une recette qui plaira à tout le monde, puis aller faire les courses.

Une liste permet de s'acquitter de cette tâche plus rapidement. Lorsque tous les voyants sont au vert en cuisine, le cuisinier peut enfin se mettre à au travail!

UNE CHOSE APRÈS L'AUTRE

1 CHOISIR UNE RECETTE

Le site littlefooby.ch regorge de recettes idéales pour cuisiner ensemble. En les parcourant, vous en trouverez sûrement une qui comblera toute la famille.

2 LIRE LA RECETTE

Lisez bien la recette jusqu'au bout et répartissez-vous les tâches. Les recettes disponibles sur littlefooby.ch indiquent clairement les actions pouvant être effectuées par les plus petits.

3 FAIRE LES COURSES

Petits et grands peuvent dresser la liste des courses ensemble. On commence par les fruits et légumes, dont le rayon est situé à l'entrée du magasin, pour terminer avec les produits surgelés. Au moment de ranger vos achats, veillez à bien disposer les articles les plus lourds au fond.

1. Fruits et légumes



2. Produits laitiers et œufs



3. Viandes et poissons



4. Produits de boulangerie, riz, réserves



5. Boissons



6. Produits surgelés



PRÉCHAUFFER LE FOUR

Le four a besoin de temps pour chauffer. Allumez-le et réglez-le à la bonne température environ 15 minutes avant d'enfourner votre plat.

4 PESER LES INGRÉDIENTS

Dans l'idéal, on pèse et on mesure tous les ingrédients nécessaires avant de réaliser la recette.

5 PRÉPARER LES USTENSILES

En cuisine, on a souvent besoin de plusieurs ustensiles. Préparez-les avant de commencer pour avoir tout à portée de main quand vous en aurez besoin.

Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/conseils