

LE CDIN DES ENFANTS



LA RECETTE DU MOIS : « LA CRIQUE »

Ingrédients :

Des pommes de terre, une gousse d'ail, un œuf, un peu d'huile et une pincée de sel.



- ① N'oublies pas de te laver les mains avant de commencer ta recette !



- ② Epluche les pommes de terre et la gousse d'ail



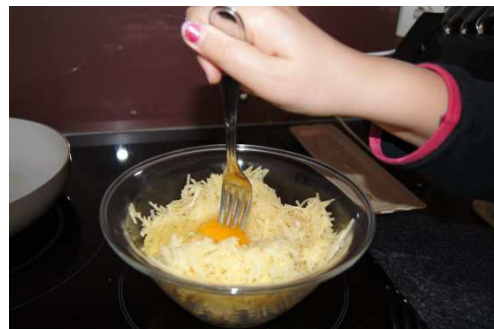
- ③ Râpe les pommes de terre et l'ail.



- ④ Dans une jatte, casse un œuf.



- ⑤ Mélange le tout.



- ⑥ Verse la préparation dans une poêle huilée et fais cuire 10 minutes en salant de chaque côté.



- ⑦ Sers la crique chaude accompagnée d'une salade. Tu peux rajouter un peu de persil dessus en fin de cuisson.

