



## Top Chef à l'USM Saran basket Avec nos cheffes étoilées Rosette, Aurélie et Céline

### Apéritif

#### - Ton panier et tes ballons à déguster : boules tomate ou fromage



##### **Ingrédients :**

Verre à jeter / un feutre noir / le modèle panier de basket (dernière feuille). Boules apéritifs à la tomate ou au fromage

##### **Recette :**

A l'aide de ton feutre, ajoute des lignes aux verres pour dessiner le filet du panier. Coupe des petites fentes dans le panneau (modèle), une de chaque côté du carré et fais ensuite glisser les panneaux sur les verres en utilisant de la colle ou du scotch pour le fixer. Ajoute tes boules et le match commence! Bonne dégustation 😊

### Farandole de hamburgers

#### - Les mini Dwiches



##### **Ingrédients :**

Pain de mie / Jambon, blanc de poulet, thon.../ cheddar , gruyère.../ sauce au choix / Olives noire et huile  
Verre ou emporte pièce / poche à pâtisserie ou sac

##### **Recette :**

Découpe grâce à ton verre ou ton emporte pièce plusieurs cercles de pain de mie , de jambon, de fromage. Ensuite empile ton pain de mie, ta sauce au choix, ta viande ou thon, ton fromage

Créer ta tapenade : Mixer olives + huile

Finition : Prend ta poche à pâtisserie remplie de tapenade et dessine les traits du ballon de basket sur ton fromage

#### - Les mini hamburger : fais à ta sauce ;-)



##### **Ingrédients :**

Mini pain à hamburger ou pain de mie ( tu peux faire ton propre pain)  
Ce que tu veux : salade, tomate, viande hachée ou autre, cheddar et ta tapenade d'olive noire

##### **Recette :**

Empile ton pain chaud et tes ingrédients. Ensuite dessine les traits du ballon de basket.

**Recette pain** : 60 g de farine / 50g de fromage blanc / 2CC de levure / 10 g d'eau / 1 CC de curcuma/ Sel . Mélanger le tout – Façonner votre pain en mini boule. Préchauffez le four à 210° et laisser cuire 12 min





## Top Chef à l'USM Saran basket Avec nos cheffes étoilées rosette, Aurélie et Céline

### Desserts

#### Cupcakeball (en mode gâteau au yaourt)



##### Ingrédients :

1 yaourt nature / 3 pots de yaourt de farine / 2 pots de yaourt de sucre / 0,5 pot de yaourt d'huile / 3 œufs / 1 sachet de sucre vanillé / 1 sachet de levure chimique / 1 pincée de sel ou sel fin / Nutella ou chocolat  
Moule a cup cake ou mini moules

##### Recette :

Mélanger le tout. Cuisson TH 6 (180°) – 35 min  
Laisse refroidir et dessine les traits du ballon avec du nutella ou du chocolat fondu

#### Oréo Ballon de basket



##### Ingrédients :

Chocolat orange en pastille ou bonbons orange / tablette de chocolat noir / 1 paquet de biscuits Oréo

##### Recette :

Faire fondre le chocolat orange ou les bonbons au micro onde. Laisser refroidir 2-3 min. Ensuite tremper les biscuits. Soulever avec une fourchette et poser sur une plaque. Mettre au réfrigérateur pendant 30'.

Pendant ce temps là, faire fondre le chocolat noir au micro onde et laissez refroidir 3-4 min. Placer le chocolat dans une poche à pâtisserie ou un petit sac et dessiner les traits du ballon de basket.



Tu peux même réaliser des sucettes oréo. Il te faut des bâtons à brochette sans pointe. Ouvre ton oréo, trempe ta brochette dans le chocolat orange fondu, dépose la sur le gâteau ouvert, referme ton gâteau et laisse reposer quelques minutes au réfrigérateur. Trempe ta sucette dans le chocolat orange et réalise les mêmes étapes que la recette du oréo ballon de basket. ;-)

#### Salade de fruit basketball



Ingrédients : Clémentines, oranges, mangues... raisins noirs, myrtilles...

Recette : dans une assiette dispose des fruits en mode ballon de basket

Bonne dégustation à tous! 😊



## Top Chef à l'USM Saran basket Avec nos cheffes étoilées rosette, Aurélie et Céline



*Décore ta bouteille d'eau ou ta gourde en mode arbitre officiel.*

Prends une feuille et colorie en alternant une bande blanche et une bande noire. Découpe et colle la feuille autour de ta bouteille et le tour est joué ;-)

Modele panier pour les verres de l'apéritif

