

Céline Malépart



Des RECETTES  
à lire et à déguster

À Marguerite, Pistache et Amadéus,  
mes trois chats qui rêvent de cuisiner.

la courte échelle

Les éditions de la courte échelle inc.  
5243, boul. Saint-Laurent  
Montréal (Québec) H2T 1S4  
www.courteechelle.com

Direction littéraire et artistique : Anne-Sophie Tilly  
Révision : Sophie Sainte-Mame  
Conception de la couverture : Sara Bourgoin

Dépôt légal, 4<sup>e</sup> trimestre 2009  
Bibliothèque nationale du Québec  
Copyright © 2009 Les éditions de la courte échelle inc.

La courte échelle reconnaît l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition pour ses activités d'édition. La courte échelle est aussi inscrite au programme de subvention globale du Conseil des Arts du Canada et reçoit l'appui du gouvernement du Québec par l'intermédiaire de la SODEC.

La courte échelle bénéficie également du Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC – du gouvernement du Québec.

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec  
et Bibliothèque et Archives Canada

Malépart, Céline  
Citron bleu et zeste de carotte : des recettes à lire et à déguster  
(Collection Albums)  
Pour enfants de 8 ans et plus.  
ISBN 978-2-89651-276-8  
I. Cuisine – Ouvrages pour la jeunesse. I. Titre.

TX652.5.M34 2009      j641.5 t23      C2009-941122-9

Imprimé en Chine

- \* Avant de commencer à cuisiner, lis bien toute la recette.
- \* Avec un adulte, prépare tous les ingrédients et tous les instruments dont tu auras besoin.
- \* Ensuite, tu pourras entreprendre la recette.
- \* Attention, utilise toujours le four, le grille-pain, le micro-ondes et le mélangeur électrique en présence d'un adulte !

# Rôties Beurre d'arachide et pomme

- 2 tranches de pain  
de ton choix
- Beurre d'arachide

- 1 pomme bien lavée,  
épluchée ou non  
selon ton goût,  
tranchée finement

Fais griller les  
tranches de pain.  
Sur les rôties,  
étales le beurre  
d'arachide et dépose  
quelques tranches  
de pomme.



À croquer avec un éléphant qui galope dans les prés.



# Salade de fruits exotiques au Lait de Coco

- 3/4 tasse d'ananas frais ou en boîte, coupé en dés
- 1 orange, coupée en dés
- 3/4 tasse de mangue, coupée en dés
- 1 banane, tranchée
- 1/3 tasse de lait de coco
- 1 ou 2 c. à thé de sirop d'érable
- Un peu de noix de coco, râpée et grillée

• • •

Épluche et coupe tous les fruits. Tu peux même en ajouter d'autres que tu aimes. **M**élange tous les ingrédients dans un grand bol. **S**aupoudre le tout de noix de coco.



À brouter avec une girafe sympathique  
au sommet d'un cocotier.



# Crêpes Picotines

- 2 tasses de lait
- 3 oeufs
- 2 tasses de farine de blé
- 1 c. à soupe de sucre
- $\frac{1}{4}$  c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$  tasse d'eau
- $\frac{1}{4}$  tasse de graines de pavot
- 1 c. à soupe d'huile végétale

Dans un grand bol, fouette le lait et les oeufs. Incorpore graduellement la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel en battant régulièrement pour bien mélanger. Pour une crêpe plus mince, ajoute un peu d'eau.

Ajoute les graines de pavot. Dans une poêle antiadhésive, fais chauffer un peu d'huile à feu moyen-élevé, pendant quelques secondes.

Verse une petite quantité de mélange à crêpe (environ 2 à 3 c. à soupe) dans la poêle et étends-le avec le dos d'une cuillère.

Quand des bulles se forment sur la crêpe et commencent à éclater, retourne la crêpe à l'aide d'une spatule et laisse cuire encore 30 secondes.

Recommence pour chaque crêpe.



À déguster avec un dalmatien dans un hamac.