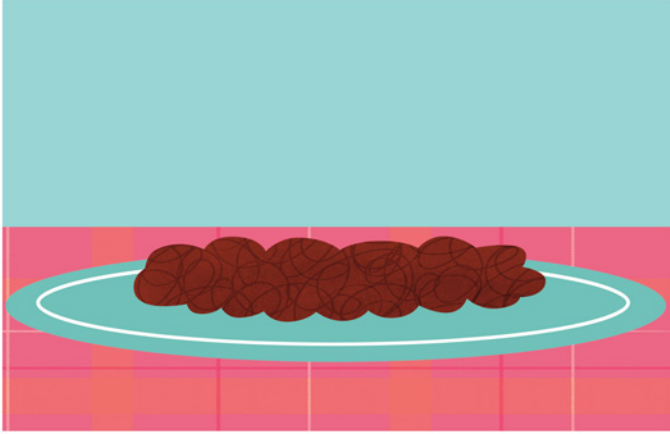


Album en lien : Dafné, bec sucré  
Fiche recette : l'assiettée des Doudoux

Amuse-toi à préparer l'assiettée des Doudoux en suivant chacune des 6 étapes illustrées ci-dessous. Tu pourras dire comme Dafné : **Miam ! Ce drôle de gâteau est appétissant !**



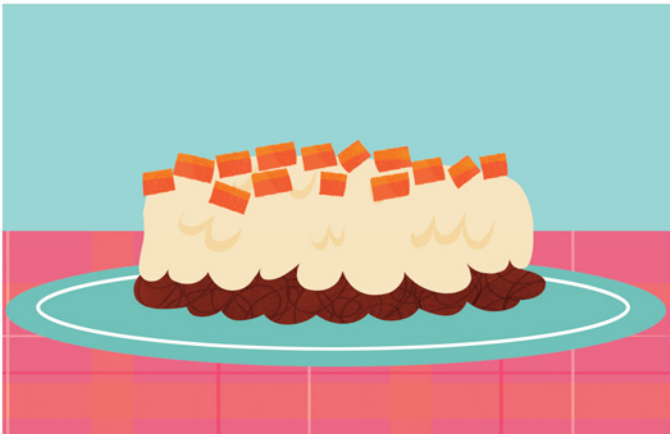
- Il te faut :
- 1 galette (soit de viande ou de poisson ou végétarienne)
  - 1 portion de pommes de terre en purée
  - 1 portion de carottes en cubes
  - 1 portion de petits pois
  - 3 tomates cerises
- Tout doit être cuit sauf les tomates.



1) Dépose la galette chaude au centre de l'assiette en te servant d'une spatule.



2) À l'aide d'une cuillère à soupe, recouvre la galette d'une bonne couche de pommes de terre en purée et étale-la bien.



3) Ajoute maintenant les carottes en cubes. Avec ta cuillère, appuie un peu pour les enfoncer légèrement dans la purée.



4) Recouvre ensuite les carottes d'un 2<sup>e</sup> étage de purée. Encore à l'aide de ta cuillère, étale bien les pommes de terre.



5) Toujours à l'aide de ta cuillère, garnis enfin le contour de petits pois.



6) Comme touche finale, dépose 3 tomates cerises sur le dessus ! Voilà, c'est prêt ! Bon appétit !