



Picto
CHEF



CAKE AU CHOCOLAT

Sophie Lemarié

illustré par *Pascal Biet*



ingrédients



et ustensiles



pour le cake au
chocolat



du chocolat en
poudre



1 sachet de levure



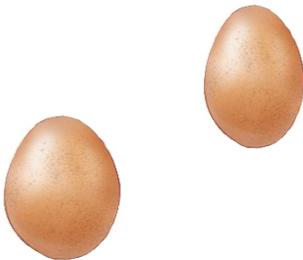
du sucre en poudre



de la farine



2 œufs



de l'huile



du lait



1 fouet



1 moule à cake



1 cuillère à soupe



1 saladier



les pots doseurs
vert, bleu et rouge



cuisiner



le cake au chocolat



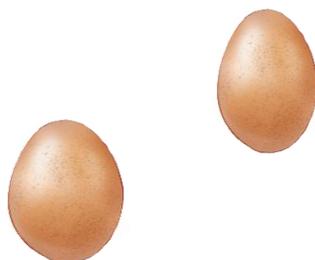
se laver les mains



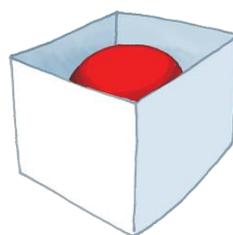
casser



2 œufs



dans



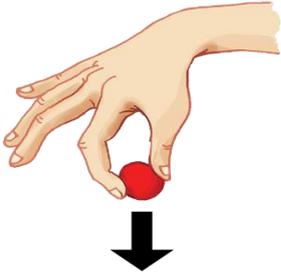
le saladier



se laver les mains



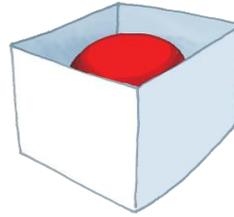
mettre



du sucre en poudre



dans



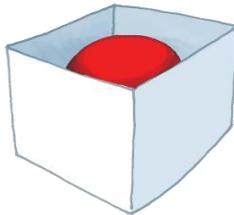
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



dans



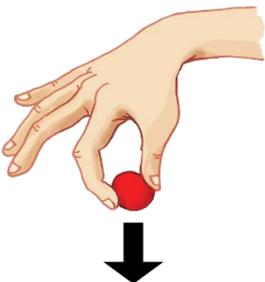
le saladier



mélanger
avec le fouet



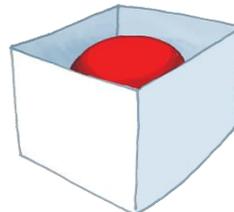
mettre



de l'huile



dans



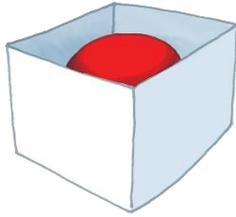
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



dans



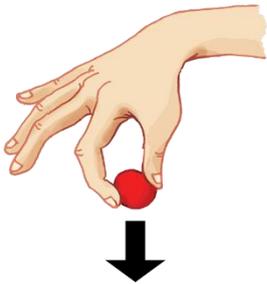
le saladier



mélanger
avec le fouet



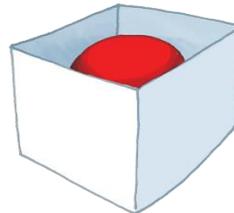
mettre



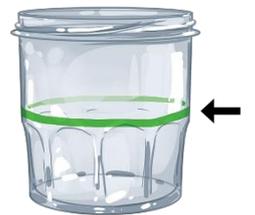
du lait



dans



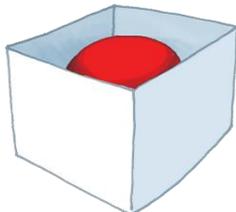
le pot
jusqu'au trait vert



vider le pot



dans



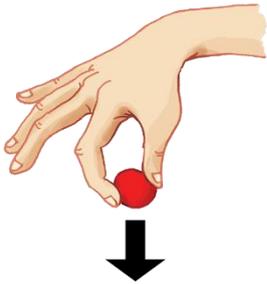
le saladier



mélanger
avec le fouet



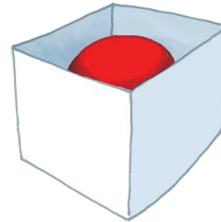
mettre



de la farine



dans



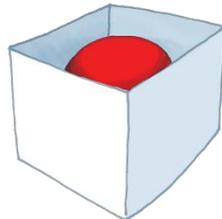
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



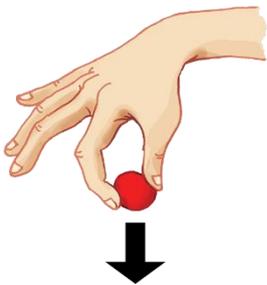
dans



le saladier



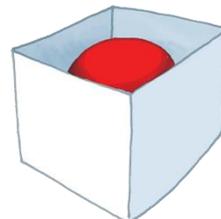
mettre



de la farine



dans



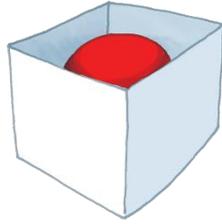
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



dans



le saladier



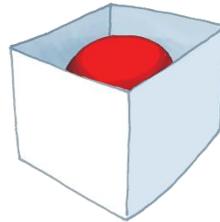
vider le sachet



de levure



dans



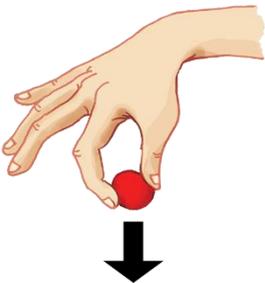
le saladier



mélanger
avec le fouet



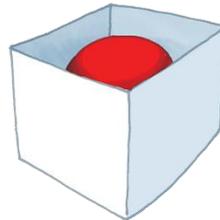
mettre



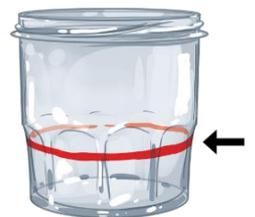
du chocolat en
poudre



dans



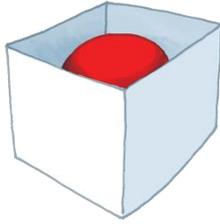
le pot
jusqu'au trait rouge



vider le pot



dans



le saladier



mélanger
avec le fouet



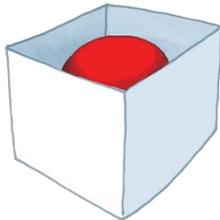
mélanger
avec le fouet



verser



dans



le moule à cake



se laver les mains



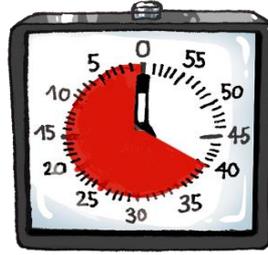
appeler 1 aidant



pour mettre
dans le four



40 minutes



thermostat 180

