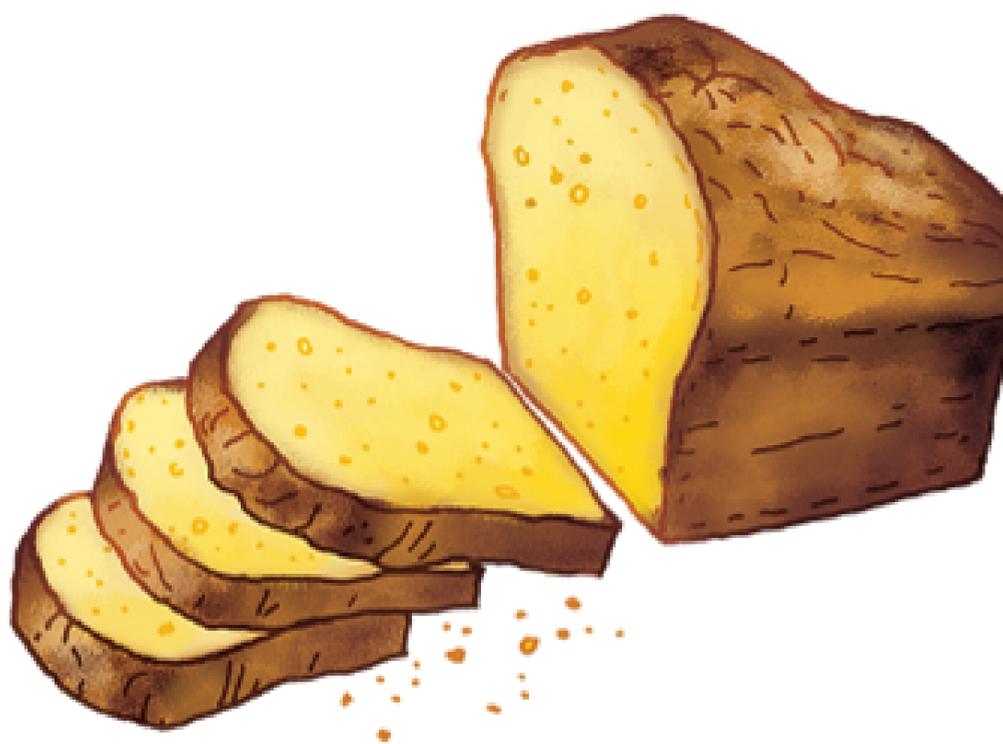




Picto
CHEF



GÂTEAU À LA VANILLE

Sophie Lemarié

illustré par *Pascal Biet*



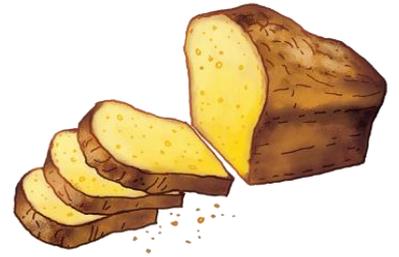
ingrédients



et ustensiles



pour le gâteau à la vanille



1 sachet de sucre vanillé



1 sachet de levure



du sucre en poudre



de la farine



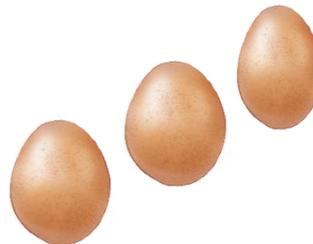
1 yaourt nature



de l'huile



3 œufs



1 saladier



1 moule à cake



1 fouet



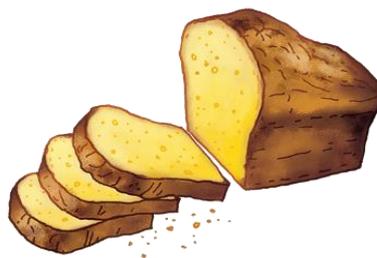
les pots doseurs bleu, vert et rouge



cuisiner



le gâteau à la vanille



se laver les mains



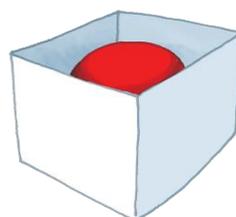
casser



3 œufs



dans



le saladier



se laver les mains



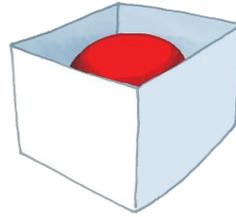
vider le pot



de yaourt nature



dans



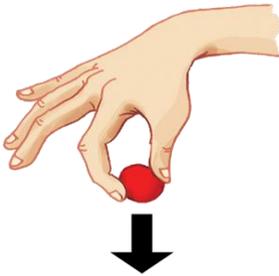
le saladier



mélanger
avec le fouet



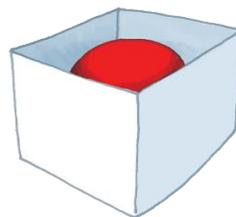
mettre



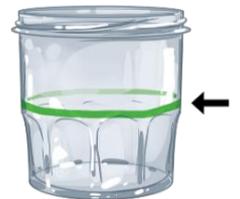
du sucre en poudre



dans



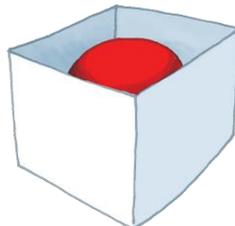
le pot
jusqu'au trait vert



vider le pot



dans



le saladier



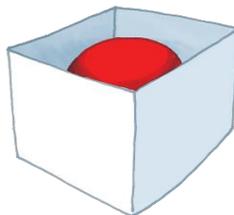
vider le sachet



de sucre vanillé



dans



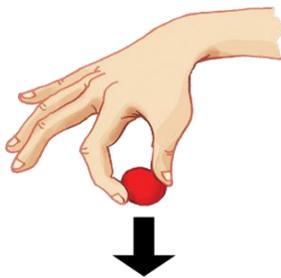
le saladier



mélanger
avec le fouet



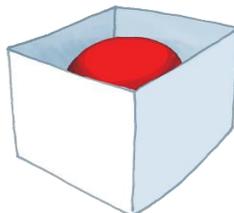
mettre



de l'huile



dans



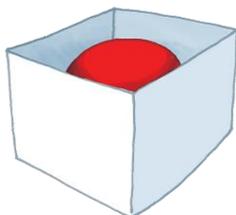
le pot
jusqu'au trait rouge



vider le pot



dans



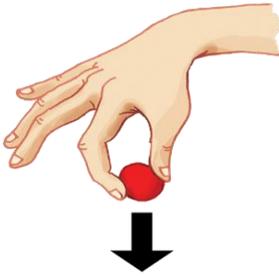
le saladier



mélanger
avec le fouet



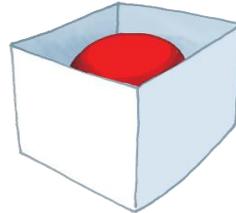
mettre



de la farine



dans



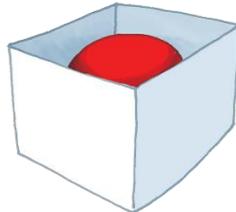
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



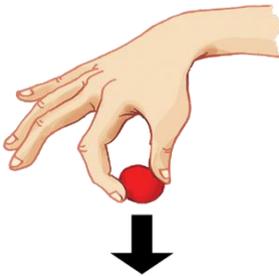
dans



le saladier



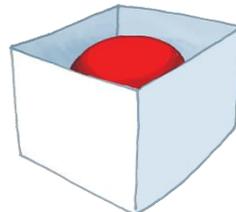
mettre



de la farine



dans



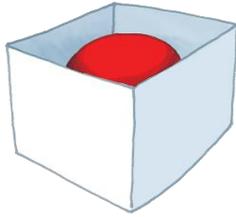
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



dans



le saladier



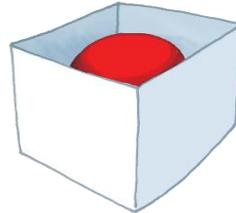
vider le sachet



de levure



dans



le saladier



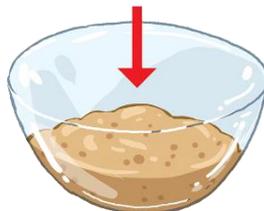
mélanger
avec le fouet



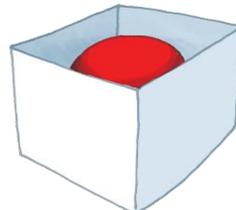
verser



le mélange



dans



le moule à cake



se laver les mains



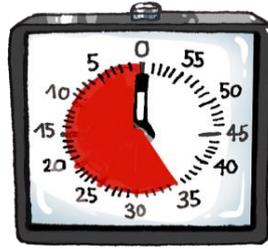
appeler 1 aidant



pour mettre
dans le four



35 minutes



thermostat 180

