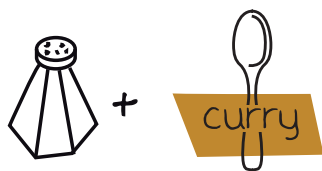


Le bricolage

Sels parfumés

Pour réaliser tes sels parfumés, joue avec les différents sels : sel fin, gros sel, sel de Guérande, fleur de sel...
Prépare de petits volumes en utilisant 60 à 100 g de sel.



Sel au curry

- Mélange 60 g de sel fin avec 2 cuillères à café rases de curry en poudre.
- Mets dans une petite salière ou un mini-bocal. Ferme bien.



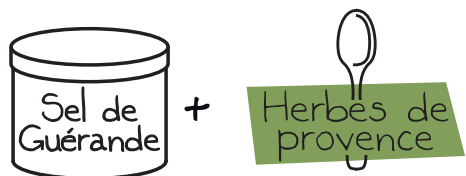
Sel au piment d'Espelette

- Mélange 60 g de fleur de sel avec une cuillère à café rase de piment d'Espelette en poudre.
- Mets dans une petite salière ou un mini-bocal. Ferme bien.



Sel à l'orange ou au citron

- Prélève les zestes de 2 oranges ou de 2 citrons non traités.
- Fais-les bien sécher une heure au four à 120 °C. Ils doivent être bien secs.
- Réduis-les en petits morceaux.
- Mélange les zestes avec 100 g de sel fin.
- Verse dans de petites salières ou mini-pots.



Sel aux herbes de Provence label Rouge

- Mélange 100 g de sel de Guérande avec 2 cuillères à soupe rases d'herbes de Provence Label Rouge.
- Verse dans un joli pot à confiture décoré...

Sels et sucres parfumés à offrir

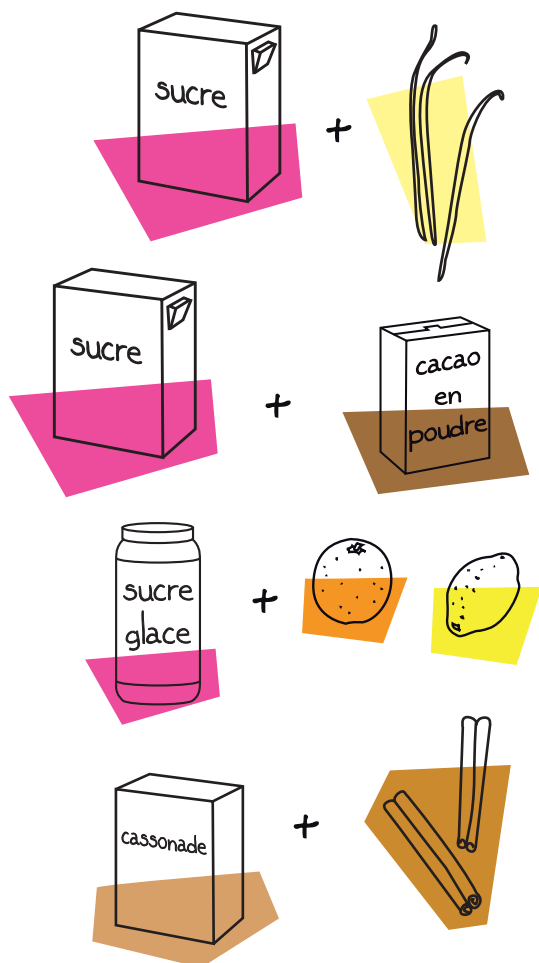


Demande de l'aide à ta maman ou à ton papa



Le bricolage

Sucres parfumés



Sels et sucres parfumés à offrir



Demande de l'aide à
ta maman ou à ton papa



Sucre à la vanille

- Pour faire un délicieux sucre à la vanille, utilise une gousse de vanille bien sèche.
- Récupère auparavant les petits grains noirs contenus dans la gousse et utilise-les dans une crème la vanille ou une compote de pommes à la vanille.
- Une fois la gousse ainsi vidée, laisse-la bien sécher pendant 2 à 3 jours dans un endroit bien sec.
- Une fois la gousse sèche, coupe-la en morceaux. Place-les dans le bol d'un robot mixeur.
- Ajoute 250 g de sucre en poudre.
- Mixe jusqu'à obtenir une poudre homogène. Verse dans ton pot à confiture bien sec. Ferme.
- Ce sucre est idéal pour parfumer ton yaourt, ton fromage blanc ou encore ton petit suisse ou ta compote de pomme

Sucre chocolaté

- Mélange 250 g de sucre avec 2 cuillères à soupe rases de cacao en poudre non sucré.
- Mélange bien. Verse dans un pot.
- Ce sucre est idéal pour accompagner tes crêpes ou tes gaufres...

Sucre à l'orange ou au citron

- Prélève les zestes de deux oranges ou de deux citrons non traités.
- Fais-les bien sécher une heure au four à 120 °C. Ils doivent être bien secs.
- Réduis-les en petits morceaux.
- Mélange ces petits morceaux avec 200 g de sucre glace ou de sucre en poudre.
- Le résultat est délicieux ! Idéal pour accompagner ton yaourt ou ton fruit préféré.

Sucre à la cannelle

- Mélange 250 g de cassonade avec 3 cuillères à café rases de cannelle en poudre. Mélange bien.
- Une recette idéale pour accompagner tes crêpes ou ton pain perdu !

Crée un assortiment de 3 recettes différentes de sels et/ou sucres à offrir ! Chacun peut recevoir les sels ou sucres parfumés selon ce qu'ils préfèrent en saveur.