**Recette du Gâteau-ballon**

**Ustensiles**

* 1 cuillère à soupe
* 1 louche
* 1 cuillère en bois (ou un fouet) pour mélanger
* 1 saladier
* 1bol ou verre pour y casser les œufs
* 1 moule à tarte

**Ingrédients**

* 2 OEUFS
* 2 cuillères à soupe de FARINE
* 1 cuillère à soupe de SUCRE
* 1 louche de LAIT
* Du beurre pour graisser le moule

*C’est cool car même si les mamans et papas ont pris tous les paquets de farine, même la bio, la label rouge, et la briochée, eh bien en frottant bien le fond de la boîte, on pourra s’essayer à la pâtisserie…*

**Étapes**

1. **Allumer le four Thermostat 7 (160 à 180°)**
2. Casser les œufs.
3. **Mélanger les œufs avec l’ensemble des ingrédients.**
4. Bien remuer (pas de grumeaux, d’où peut-être l’utilité du fouet…)
5. **Graisser le moule à tarte.**
6. Verser le mélange dans le moule.
7. **On met dans le four à cuire 15 minutes 180°.**
8. On ouvre les yeux avec l’enfant, au moment de sortir le gâteau du four. Ballon ou pas ballon ?… Bon appétit en tout cas ! **:°)**