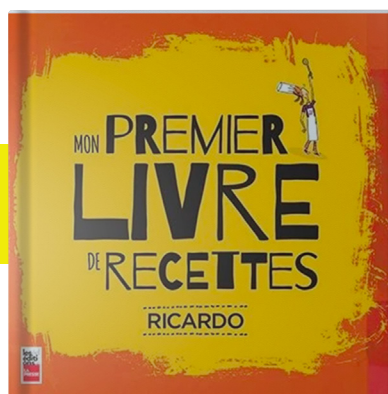


Suggestions de livres pour s'amuser avec la cuisine

POUR LE
PRIMAIRE



MON PREMIER LIVRE DE RECETTES

AUTEUR.E.S :

Ricardo Larrivée

ÉDITIONS :

ÉDITIONS LA PRESSE

4 à 7 ans

Les recettes de Ricardo ont fait leurs preuves auprès de milliers de foyers québécois. Son approche éducative est ici mise en valeur auprès des plus petits. Ils y trouveront une panoplie de recettes amusantes à cuisiner en partant des techniques de base.



PETITS CHEFS : LIVRE DE CUISINE POUR ENFANTS DÈS 7 ANS - 50 RECETTES POUR APPRENDRE À CUISINER

AUTEUR.E.S :

Isabelle Roux

ÉDITIONS :

Publication indépendante

À partir de 7 ans

Ce livre propose une sélection de 50 recettes simples et savoureuses qui stimuleront la curiosité et renforceront la confiance des enfants en cuisine. Il est divisé en trois sections – petit déjeuner, plat principal et goûter – et chaque recette est présentée de manière claire et ludique, permettant aux enfants de suivre facilement les étapes et de s'amuser à créer leurs propres plats.

1/4

Ces suggestions peuvent être adaptées à l'enfant et à ses préférences.

© Alloprof



alloprof

Suggestions de livres pour s'amuser avec la cuisine

POUR LE
PRIMAIRE



C'EST MOI LE CHEF, AU FIL DES SAISONS

AUTEUR.E.S :

Martine Fortier et Laurence Da Silva Décarie

ÉDITIONS :

HÔPITAL SAINTE-JUSTINE

À partir de 7 ans

Ce livre offre une collection de recettes simples, nutritives et attrayantes, parfaites pour les débutants en cuisine. Cet ouvrage encourage les enfants à explorer leur potentiel culinaire et à se motiver à travers la création. De plus, l'ouvrage propose des astuces écoresponsables.



TON PREMIER LIVRE DE CUISINE VÉGÉTALE : PLUS DE 60 RECETTES VÉGÉTALES QUE LES PETITS PEUVENT PRÉPARER

AUTEUR.E.S :

Ruby Roth

ÉDITIONS :

L'âge de l'homme

À partir de 6 ans

Ce livre permet aux enfants de prendre plaisir à cuisiner et de participer à l'élaboration de recettes délicieuses et nutritives avec leurs parents, tout en privilégiant des options alimentaires bénéfiques pour leur santé et pour l'environnement.



Suggestions de livres pour s'amuser avec la cuisine

POUR LE
PRIMAIRE



MON PREMIER LAROUSSE DE LA PÂTISSERIE

AUTEUR.E.S :

Clémentine Derodit et Agnès Besson

ÉDITIONS :

Larousse

À partir de 5 ans

Ce petit livre est un incontournable pour les petits amateurs et amatrices de pâtisserie. L'ouvrage inclut des conseils pour commencer à se familiariser avec les techniques culinaires, des explications pas-à-pas et une vingtaine de recettes bonnes à s'en lécher les doigts!



MINIMINIMENU, JE PRÉPARE UN PIQUE-NIQUE!

AUTEUR.E.S :

Jeanne Joly, Jens Ruoff et Elizabeth Delage

ÉDITIONS :

CARDINAL

À partir de 5 ans

Grâce aux recettes faciles et appétissantes de MiniMiniMenu, les jeunes enfants se transforment en chefs cuisiniers. Ce livre cartonné propose des explications simples pour préparer de petites collations inoubliables.

3/4

Ces suggestions peuvent être adaptées à l'enfant et à ses préférences.

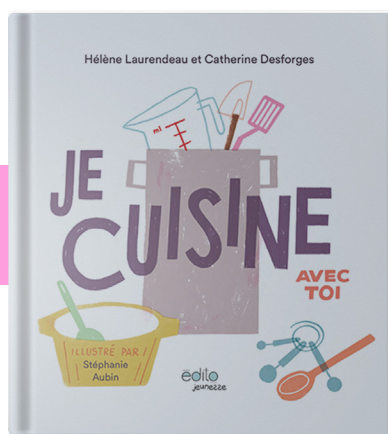
© Alloprof



alloprof

Suggestions de livres pour s'amuser avec la cuisine

POUR LE
PRIMAIRE



JE CUISINE AVEC TOI

AUTEUR.E.S :

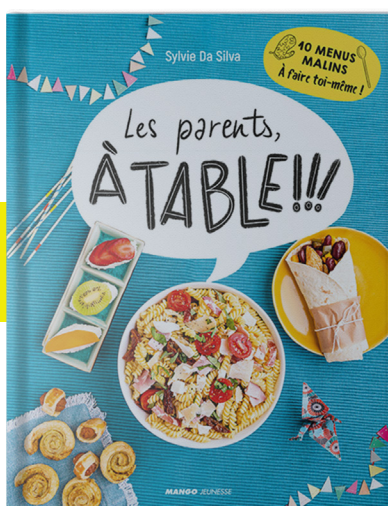
Hélène Laurendeau, Catherine Desforges et Stéphanie Aubin

ÉDITIONS :

Edito

À partir de 5 ans

Ce livre de cuisine enseigne aux jeunes comment suivre une recette, interpréter les instructions, mesurer correctement les ingrédients, goûter et même nettoyer après la préparation. En s'amusant, les enfants mettront en pratique des concepts de mathématiques, de vocabulaire, d'hygiène et de chimie sans même s'en rendre compte. Avec une touche d'humour, les autrices encouragent l'autonomie des enfants, les motivant à donner le meilleur d'eux-mêmes et à apprendre de leurs erreurs.



LES PARENTS, À TABLE!!! 10 MENUS MALINS À FAIRE TOI-MÊME

AUTEUR.E.S :

Sylvie Da Silva, Sophie Dumont, Delphine Lebrun et Johanna Fritz

ÉDITIONS :

Mango

À partir de 8 ans

Dix propositions de repas variés pour que les enfants épatent leurs parents : un menu brunch, un menu végété, un menu spécial Halloween.... Pour ensuite, partir en voyage à travers la gastronomie internationale en explorant des plats japonais, italiens et mexicains... Tout est conçu pour que les jeunes chefs puissent cuisiner comme des grands et surprendre leurs parents en les invitant à déguster leurs créations.

