

LE TRAVAIL DES COPAINS !

Vendredi 27 mars

Le défi gourmand !

Vous avez été très inventifs pour ce défi gourmand ! Toutes les recettes ont été bien suivies (le résultat est très appétissant !) et bravo à ceux qui ont réussi à expliquer ce qu'ils ont fait!

Voyons vos gourmandises...

Le nouveau gâteau au chocolat de Gabriel !



Le gâteau aux pommes de Matteo et Luka!



Eléa a fait son atelier cuisine avec son papa et elle a tapé à l'ordinateur cette phrase en suivant le modèle de ses parents :

« J'ai bien aimé la recette de papa : des œufs, du chocolat, du lait, du sucre et de la farine. »

Tu as bien travaillé, bravo Eléa !



Meylie et sa grande sœur **Anaé** ont eu une super idée ! Elles ont préparé **des pancakes** et on fait un **mini-carnaval à la maison** !

C'est vrai qu'il faut trouver des idées pour s'occuper à la maison et c'est la bonne période pour carnaval !



Alexandre a joué vendredi les grands chefs ! Mais avant de cuisiner, il a fait un peu de sport avec maman (il a sauté comme un kangourou, marché comme un éléphant, comme un astronaute, dribblé comme un footballeur). Après tout cela, **grillades avec papa et mousse au chocolat avec maman** ! Vendredi bien rempli !



Hugo a cuisiné de délicieux cookies ! Suivez le guide !

Un peu de farine, un peu de sucre, des flocons d'avoine, des pépites de chocolat, des raisins etc. ... Et on transva dans un saladier et dans un bocal pour une prochaine foi. On mélange, On casse un œuf et on met un peu de beu



A c'est déjà presque l'heure de la récré de l'école à la maison. Eliot fait une pause et viens en renfort nous aider pour faire des boules et les écraser sur la plaque.

Et voilà le résultat :

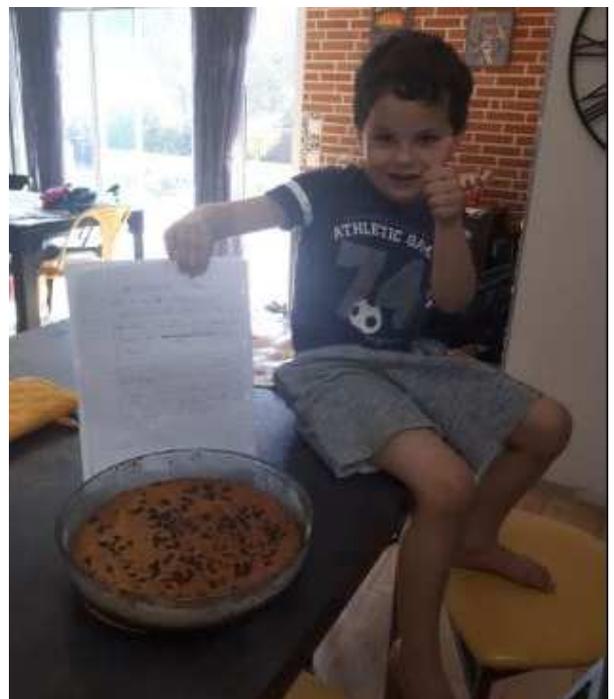


Et voici le délicieux gâteau aux pommes d'Alexis !



Marius a préparé un **COOKIE GEANT** ! Il a même fait la dictée à l'adulte et recopié le texte ! Bravo Marius !

le VENDREDI 29/mai
ON A PESÉ TOUTS LES
INGRÉDIENTS, ON LES A TOUS
MÉLANGÉ, ON LES A MIS DANS UN
PLAT ET ~~MIS~~ HOP AU
FOUR !
ON A PESÉ TOUTS LES
INGRÉDIENTS, ON LES A
FOUR MÉLANGÉ, ON LES A
MIS DANS UN PLAT
ET HOP AU FOUR !



Maloé a préparé des petits sablés à la cannelle. Bien cuits et délicieux !



Lise a cuisiné une belle PIZZA !



Et voici la recette du **cake salé d'Inès** ! Merci Inès !

Le 'cake salé de Inès' pour 8 personnes

Recette

200g farine
1 sachet de levure
4 oeufs
5 cl huile olive
13cl de lait

+ 1 poireau
+ 3 carottes
+ 1 paquet de lardons
+ 60 ou 70 g de gruyère

Faites revenir les lardons à la poêle, puis le poireau et les carottes émincés jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Puis mélanger dans 1 saladier, la farine + levure, puis les oeufs et l'huile à l'aide d'un fouet

Et rajouter petit à petit le lait tout en mélangeant la préparation

Assaisonner avec du sel et du poivre + rajouter le gruyère
Puis enfin rajouter les poireaux, carottes et lardons

Mettre le tout dans un moule a cake beurré et fariné

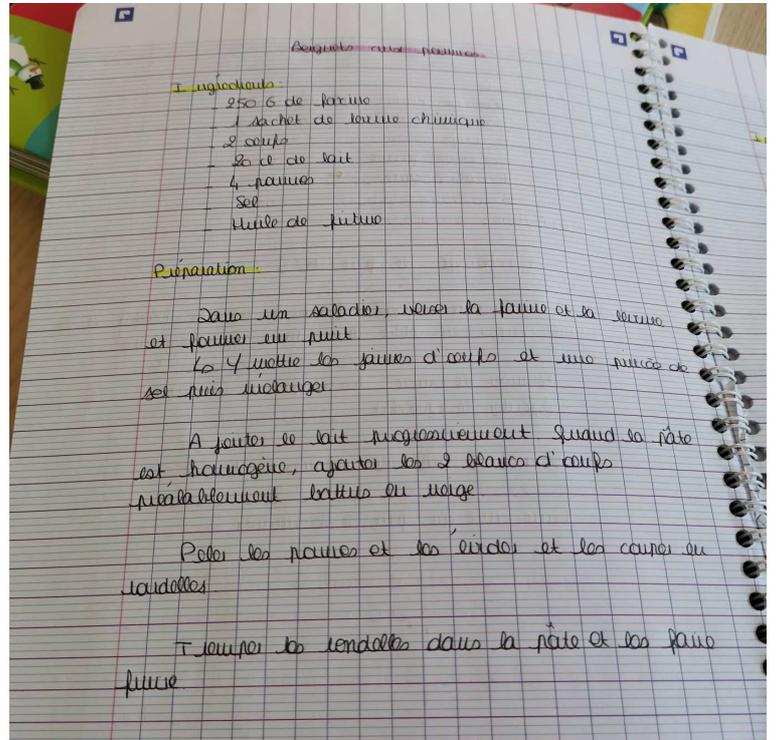
Puis enfourner à 180°C pendant 45 min, faites attention à couvrir le dessus quand cela arrive en fin de cuisson avec du papier sulfurisé pour que le dessus ne soit pas trop doré.

Bon appétit



Aélys a préparé **des beignets à la pomme**.

Elle partage même la recette de sa maman avec nous ! Merci Aélys !



Hummmmmmm.....



Loucy a cuisiné avec sa maman un « **Gâteau du matin** ». Elle lui a posé beaucoup de questions « c'est fait comment ? », « c'est fait avec quoi ? » et a appris beaucoup de choses. Pour mesurer les ingrédients, elle a réussi à reconnaître les chiffres 1, 3 et 5 !

Elle a réussi aussi à donner 4 œufs à sa maman !

Et voici le résultat ! Bravo Loucy pour ce gâteau pédagogique et surtout délicieux !



Maé a trouvé que l'atelier « vendredi gourmand » lui plaisait beaucoup, alors il a préparé un « Gâteau au yaourt insert pommes ». Hummmmm.....



Léa et sa maman ont fait de magnifiques et délicieux éclairs au chocolat !
Petit conseil de pro : utiliser le mixeur pour faire blanchir et mousser les jaunes
d'œufs avec le sucre !



Quant à moi, j'ai fait des
gaufres aux myrtilles !

Encore bravo à tous les
petits (et grands)
gourmands !

