

Classe de CE2/CM1

Au mois de septembre, nous avons fait des sculptures en sable seul ou en groupe sur le thème de l'automne.

Le vendredi 11 octobre, nous sommes allés voir «Le jour des corneilles» au cinéma Le Nozek.

Le lundi 14 octobre, nous avons fait un atelier cuisine avec Nermine. Nous avons fait deux groupes : un qui préparait des pizzas et un autre qui faisait de la poésie et une rédaction. Le lundi 4 novembre, nous avons inversé les rôles, la recette choisie était: La reine de Saba. A chaque fois, l'atelier se terminait par une dégustation.

Le jeudi 18 octobre, nous sommes allés à la bibliothèque municipale. Nous avons emprunté des livres et nous avons fait une «chasse aux livres». Nous avons des indices pour nous aider à retrouver les cinq ouvrages de la sélection du prix «Lire ici et là» auquel nous allons participer toute l'année.

Nous vous donnons nos recettes avec une photo de nos réalisations.

Pizza

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de farine
- 12 cl d'eau
- 20 g de levure
- du sel
- 150 g de tomates
- 150 g d'oignons
- 100 g de chorizo
- 100 g de fromage

Préparation :

Délayer la levure dans de l'eau tiède, ajouter la farine et le sel, puis mélanger.

Laisser la pâte 2 heures dans un endroit tiède.

Etaler la pâte, garnir la pizza avec les tomates, les oignons, le chorizo et le fromage.

Enfourner la pizza 20 min à 180°.



Bon appétit !

La Reine de Saba

Le nom de ce gâteau-là
C'est la «Reine de Saba».
Dans un grand saladier,
Il faut bien mélanger
La farine tamisée,
Le sucre en poudre, et puis
Le beurre ramolli,
Le chocolat râpé
Et deux jaunes d'œufs frais.
Battre en neige les blancs
Et les verser dedans
Très délicatement.
Cuire dans un four doux
Vingt minutes, c'est tout.

(Proportions : sucre, chocolat et beurre : 75 g ; farine : 50g et deux œufs.)

