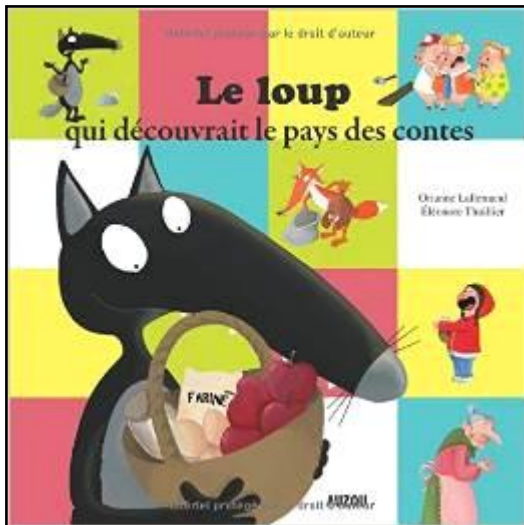
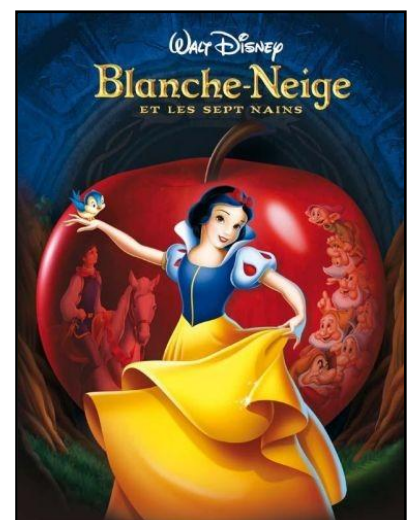
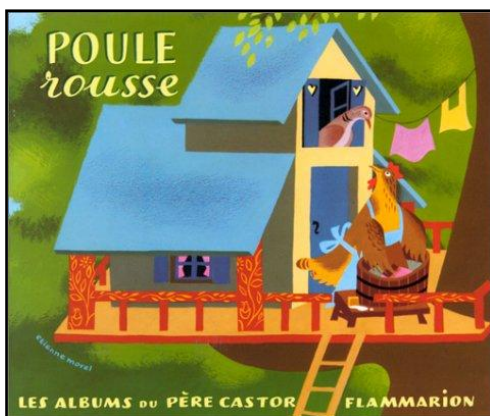
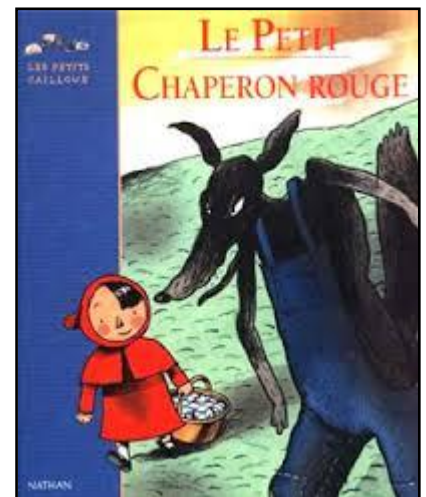
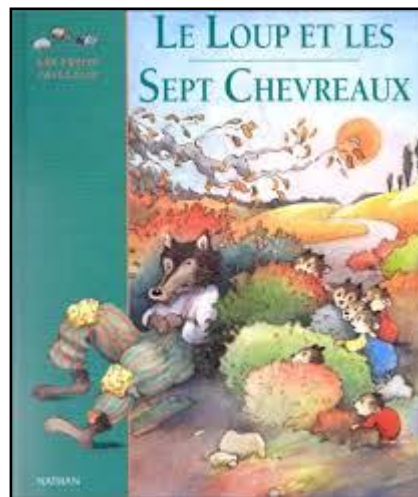
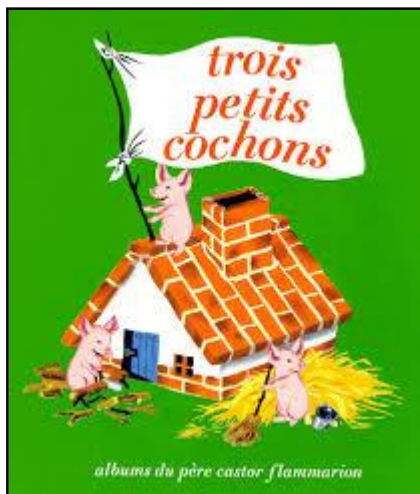


A la découverte des contes traditionnels avec le Loup



Au cours de cette période, on a suivi avec intérêt une nouvelle aventure du loup, qui se trouve plongé dans le monde des contes.

Le loup rencontre des personnages connus des contes (LES TROIS PETITS COCHONS, LE PETIT CHAPERON ROUGE, LES 7 CHEVREAUX, LA PETITE POULE ROUSSE, HANSEL ET GRETEL, BLANCHE NEIGE...) qui vont l'aider à réunir les ingrédients nécessaires pour fabriquer un délicieux gâteau aux pommes.



En classe, nous avons lu les contes traditionnels évoqués dans le livre et pour terminer, nous avons réalisé la bonne recette du gâteau de Tatie Rosette. Il faut vraiment le goûter, hummm !!

La recette de Tatie Rosette












Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette.



Les ingrédients

- 125 grammes de farine. 
- 125 grammes de beurre demi-sel. 
- 125 grammes de sucre. 
- 3 œufs frais. 
- 3 belles pommes. 
- 1 cuillère à café de levure.

Les ustensiles

- un saladier et un bol
- un fouet 
- un tamis
- un couteau et un éplucheur 
- un moule

Le déroulement

- 1- Faire fondre le beurre.
- 2- Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
- 3- Ajouter les œufs battus au mélange.
- 4- Incorporer doucement la farine et la levure tamisée.
- 5- Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
- 6- Verser le tout dans un moule beurré.
- 7- Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.

Bon appétit !

