

CE QUI SE PASSE A L'ECOLE

Quelques recettes salées sucrées

Le poulet aux pommes

Coupez finement deux gros oignons.
Coupez en lamelles deux

escalopes de poulet.
Mettez un peu d'huile dans la poêle, ajoutez le poulet et les oignons et laissez frire 2 à 3 minutes.
Ajoutez 2 pommes coupées en tranches et saisissez-les 2 minutes.

Puis mettez de la crème fraîche et 30 secondes avant de servir, ajoutez de la poudre d'amande et du curry. Régalez-vous.

Océane Nadalle



Les élèves de Mr Bridelance.

L'ananas aux crustacés

On creuse l'ananas puis on ajoute du crabe et des crevettes qu'on décortique. On ajoute de la mayonnaise qu'on mélange avec le ketchup et les cubes d'ananas. On sert.

Bon appétit.



Surprenant mais délicieux : le gâteau au potiron !

