

Ce qui se passe à l'école...



Le carpaccio de saumon

Ingrédients :

de l'huile d'olive
des câpres au vinaigre
du poivre vert
du saumon fumé
du sel
2 citrons

Mélanger dans un grand plat l'huile d'olive, le poivre vert, les câpres coupées en morceaux, le sel et le jus des deux citrons.

Couper de très fines tranches de saumon et les mettre dans le plat.

Laisser mariner au moins 15 minutes.

C'est prêt.

Déguster.

Visite chez le traiteur

A l'occasion de la semaine du goût les élèves du CM1-CM2 ont été reçus chez le traiteur « La Fine Bouche »

Comme l'an dernier, notre classe a eu la chance d'avoir été reçue par Monsieur Danchin, traiteur à la Fine Bouche.

Nous y avons passé tout un après-midi où nous avons découvert le mélange des saveurs acides et amères.

Nous avons ainsi dégusté :

- une salade d'endives aux pommes
- des endives au beurre

- une quiche aux endives
- une tarte aux endives
- des poireaux au beurre
- du saumon fumé
- du carpaccio de bœuf
- du carpaccio au saumon
- des câpres
- de la tarte au citron
- une fève de cacao ...

C'était très bon, et nous avons passé un excellent moment.



Devant la tarte au citron...