

Ce qui se passe à l'école...

Le saviez-vous ?

On peut cuire sans chaleur : si on met un aliment dans du vinaigre ou du citron, il va cuire tout seul (les cornichons, le carpaccio, les câpres...)

Conseil du chef

Pour enlever l'amertume des endives, il faut couper un cône au pied de celle-ci. On peut ensuite cuisiner les endives ou les couper en salade.

La quiche aux endives

Ingrédients :

De la pâte brisée

Du beurre

Des endives

Un appareil à quiche

(constitué de crème fraîche, oeuf, sel, poivre et muscade en poudre).

Étaler la pâte et mettre dans un moule , couper les bords. Piquer la pâte avec une fourchette

Faire cuire les endives coupées en morceaux avec du beurre. Les mettre ensuite sur la pâte.

Verser l'appareil à quiche
Faire cuire au four.

Déguster chaud !

Bon appétit !



Articles réalisés par les CMI/CM2

ATHLETISME au C.E.1 (U.S.E.P)

Un lundi après midi, nous sommes partis à Liévin. On a fait de la course, on a couru le

plus longtemps possible, du lancer de balles et on a joué à Tarzan.

Tous ces jeux ont fait du bien à nos muscles. A la fin on nous a servi une brique de jus d'orange et un biscuit au chocolat. Puis on est reparti en bus et nous sommes rentrés en classe



Les sportifs en pleine action



*Amélie,
Classe du
CE1*