

# Ce que nous avons mangé

Les repas étaient délicieux et les spécialités encore plus. Nous avons découvert des choses que nous avons appréciées. Beaucoup de nos camarades ont apprécié la raclette et la tartiflette, d'autres ont aimé les hamburgers avec des frites, d'autres encore ont préféré la fondue. En dessert nous avons souvent eu des fruits, mais aussi une bonne glace à la myrtille et un gâteau d'anniversaire. Le soir, en entrée, nous avons souvent de la soupe. Tout le monde a aimé les repas en général.



## Les spécialités de la Savoie que nous avons goûtées :

Pain savoyard

La polenta

La fondue savoyarde

La tartiflette

La raclette

Les crozets

Des fromages de Savoie : l'Abondance, la tomme de chèvre, du fromage frais de chèvre, du reblochon, la tomme.

La polenta : C'est de la semoule de maïs que l'on fait cuire dans de l'eau ou du bouillon; Autrefois, en Italie, elle remplaçait le pain.

Les crozets : Ce sont des petites pâtes carrées.



## La Pizza de Savoie

### Ingrédients pour 4 copains :

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 100 g de Reblochon de Savoie
- 200 g d'Emmental de Savoie
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 2 grosses tomates

- Préchauffe le four à 240°C (th 8). Retire la croûte du Reblochon de Savoie et coupe-le en fines lamelles.
  - Pose une feuille de cuisson sur la plaque du four.
  - Déroule la pâte dessus. Etale la crème fraîche, garnis de rondelles de tomate, dispose les lamelles de Reblochon puis râpe l'Emmental de Savoie.
  - Mets la pizza au four 30 min et dès que le Reblochon est fondu, c'est prêt. Bon appétit !



### Le sais-tu ?

Le Reblochon de Savoie date du moyen âge. Il provient du lait que les fermiers laissaient dans le pis de la vache au lieu de le donner entièrement aux collecteurs d'impôts du roi. Ce lait plus crémeux a donné naissance à ce délicieux fromage !

Flore et Sophie