

## Atelier cuisine aux saveurs sucrées/salées

Lundi 15 octobre, notre classe et celle des CM1 de Corinne se sont retrouvées pour un atelier cuisine aux saveurs sucrées / salées dans le restaurant scolaire. Nous avons réalisé nos recettes avec l'aide de Philippe Bazon, le chef cuisinier de la cantine.



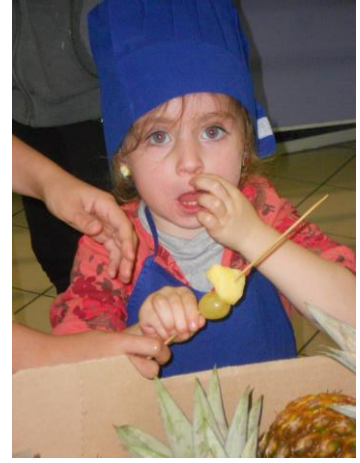
Tout d'abord, nous avons épluché les carottes pour les râper et y ajouter des grains de raisin secs et une feuille de menthe.



Puis, nous avons découpé des ronds dans la pâte à pizza. Nous avons fait des petits trous avec une fourchette pour empêcher la pâte de trop gonfler. Nous avons étalé de la sauce tomate et ajouté des anchois, du fromage râpé, une olive et un morceau d'ananas.



Ensuite, nous avons épluché les patates douces et les pommes de terre pour faire de la purée. Nous avons mélangé la viande hachée avec du curcuma et nous avons roulé des boulettes dans nos mains comme avec de la pâte à modeler !



Enfin, nous avons fait des brochettes de fruits avec des raisins noirs, des raisins blancs, des abricots secs et des ananas. Et Philippe nous a préparé un nappage au chocolat.



Un grand merci à Philippe de nous avoir aidé à réaliser notre projet et merci également à tous les parents qui se sont rendus disponibles. Merci !

Les photos du repas et de nombreuses autres photos sont consultables sur le site de l'école : [ec.vallet.ste-marie@ec44.fr](mailto:ec.vallet.ste-marie@ec44.fr) (rubrique classes + cliquez sur PS)