

LES RECETTES DES CHEFS

LE PUDDING

PAR LES ÉQUIPES DES SUPERS CAROTTES ET POMMES D'API



Les Défis du Goût

●●●●● tutorat.epices.asso.fr

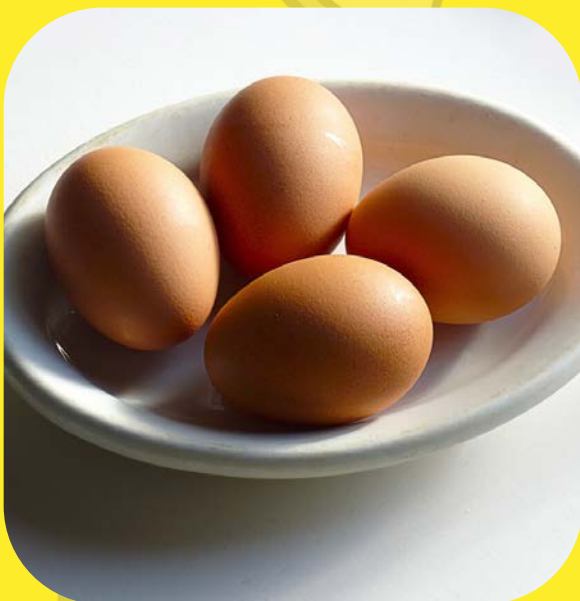
LES INGRÉDIENTS



Du pain rassis/brioche...



4 pommes



4 oeufs



Du lait



50 g de sucre



1 cuillère à soupe de cannelle



50 g de beurre

LA PRÉPARATION



1

ÉMIETTER, COUPER LE PAIN EN
PETITS MORCEAUX DANS UN
RECIPIENT





2

VERSER LE LAIT POUR
RAMOLLIR LE PAIN



3

MÉLANGER POUR FAIRE
UNE PÂTE



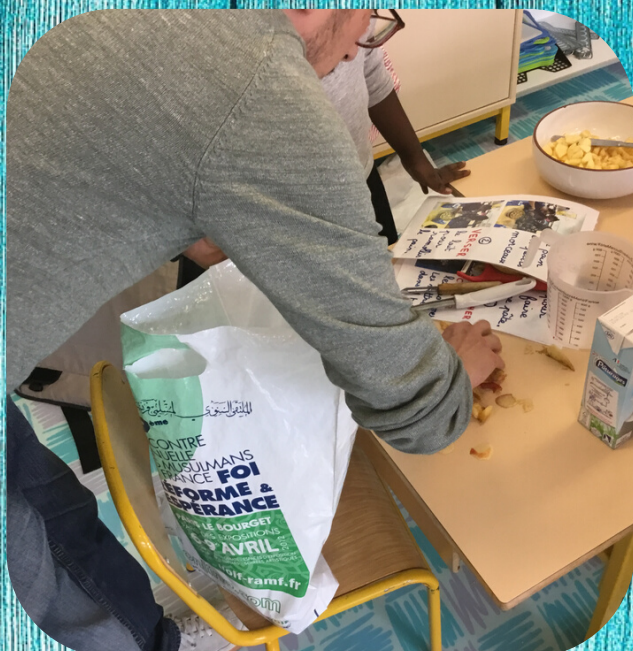
4

ÉPLUCHER LES POMMES



5

COUPER LES POMMES EN
PETITS MORCEAUX



6

RÉCUPÉRER
LES ÉPLUCHURES POUR LES
METTRE AU COMPOST



7

AJOUTER LES OEUFS ET
MÉLANGER



8

· AJOUTER LE SUCRE ET LA
CANNELLE ET MÉLANGER
LES POMMES AVEC LA PÂTE



9

· VERSER LA PRÉPARATION
À L'INTÉRIEUR DES MOULES
BEURRÉS



10

METTRE AU FOUR À 180°
PENDANT 1 H ENVIRON



MISSION ACCOMPLIE!!!!



LA DÉGUSTATION



Les SUPER CAROTTES et les POMMES
D'API ont partagé le goûter du Pudding à
l'école maternelle





Tous ensemble avec les
parents....bon appétit !!!😊



LES MOTS DIFFICILES APPRIS

USTENSILES

ÉPLUCHER

RAMOLLIR

SPATULE

ÉMIETTER

MALAXER

INGREDIENTS

RÉCIPIENT

VERSER

CANNELLE

PUDDING

SALADIER

ÉTALER

ÉPLUCHURES

ECONOME

Venez regarder notre page dédiée et notre livre numérique sur notre blog d'école: <http://mat-cologne-besancon.ac-besancon.fr/category/les-defis-du-gout/>



Your browser isn't supported

To read this book, please upgrade to one of the following browsers:



Chrome
Latest version

Download



Safari
8+

Download