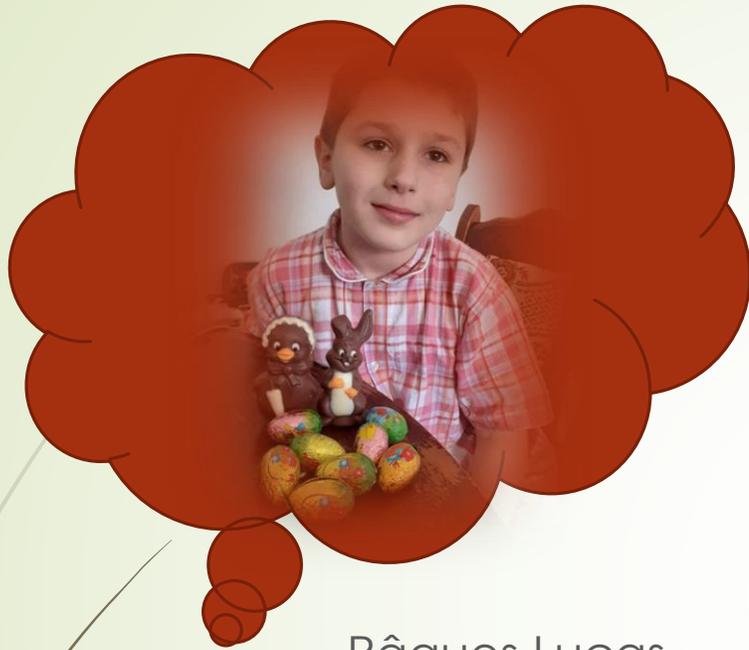


LES JACQUETS

période de
confinement



Pâques Lucas

2



Pâques Almamy

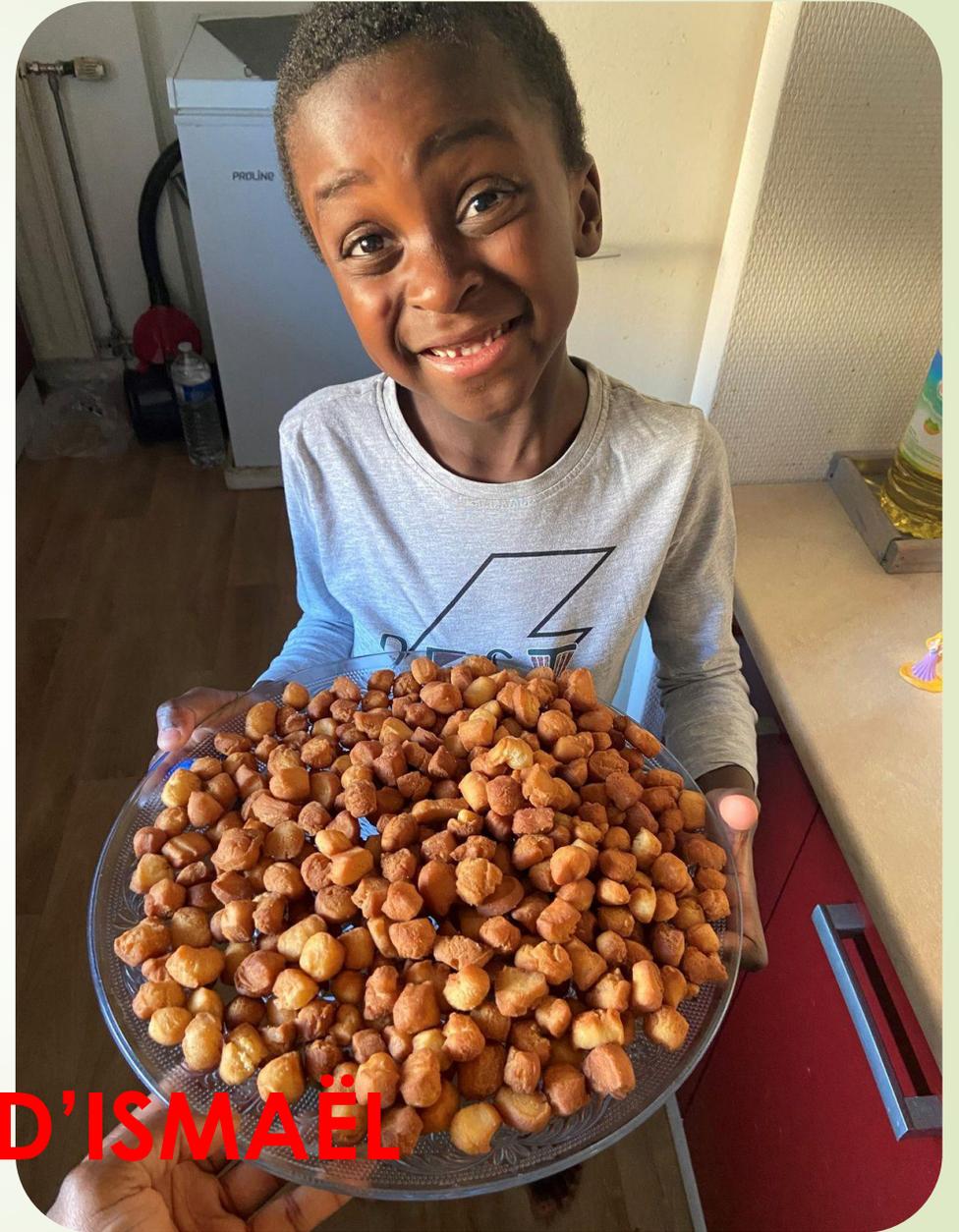


Pâques Cheikh-Oumar





VACANCES D'ISMAËL



Pâques Adan





Pâques



Leandro



Pâques



Leandro

Pâques



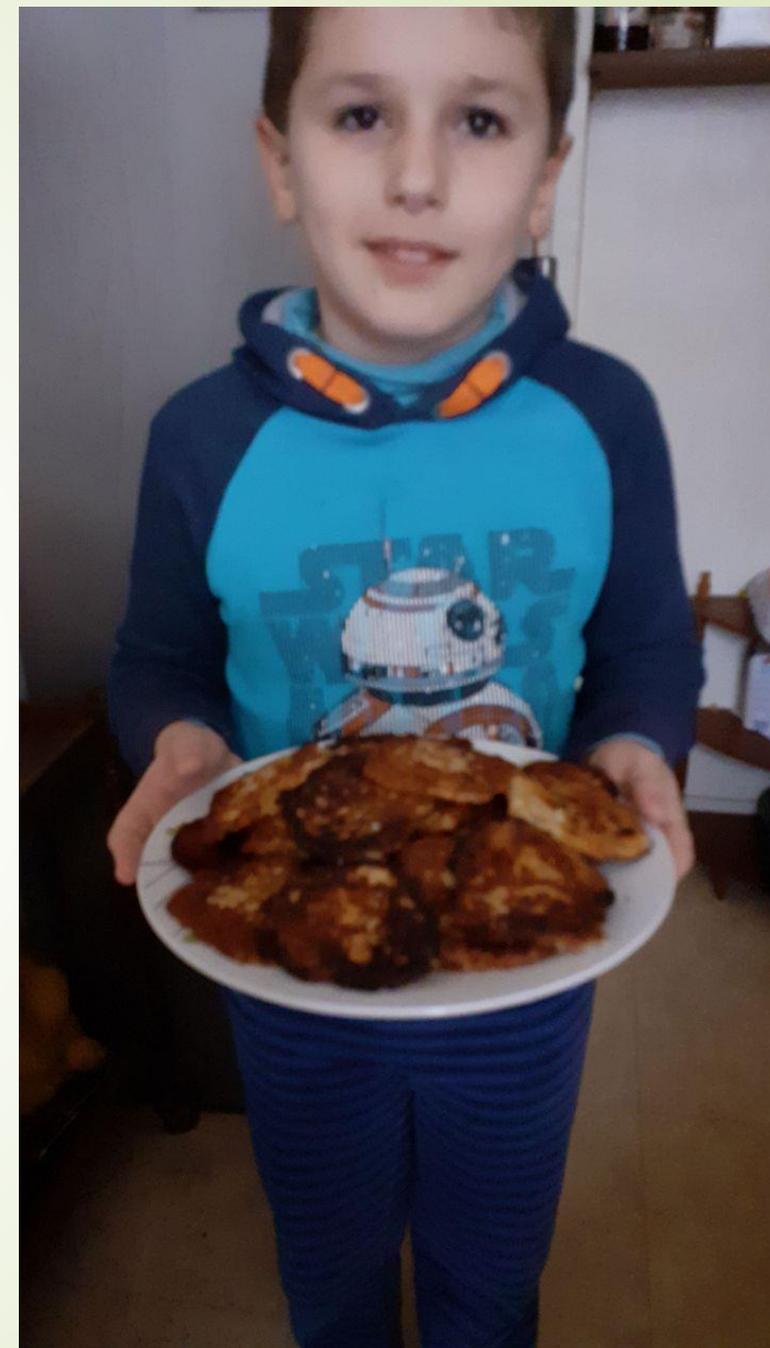
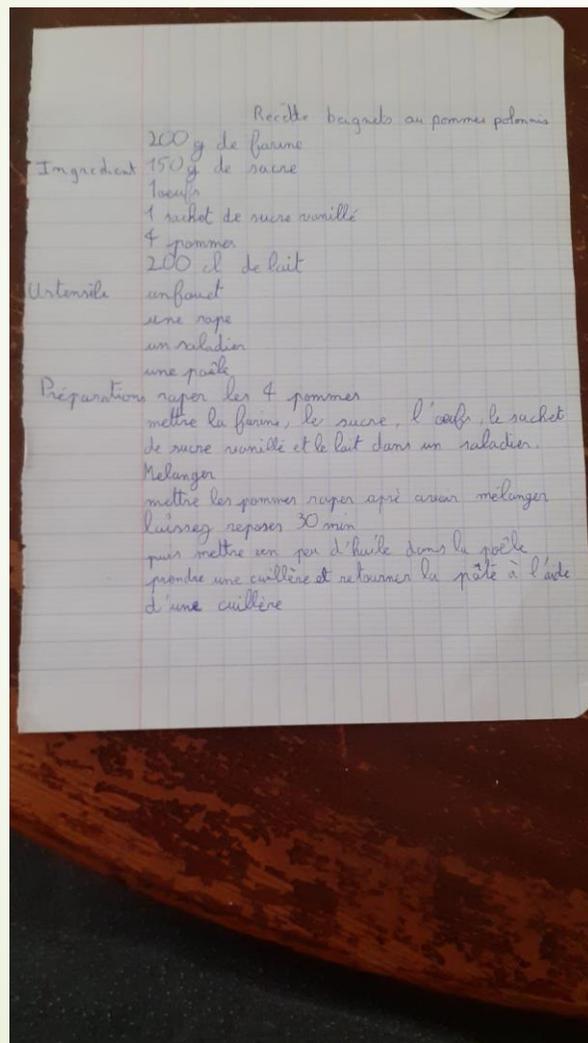
Leandro





Tarte aux pommes Maël

Beignets polonais Lucas



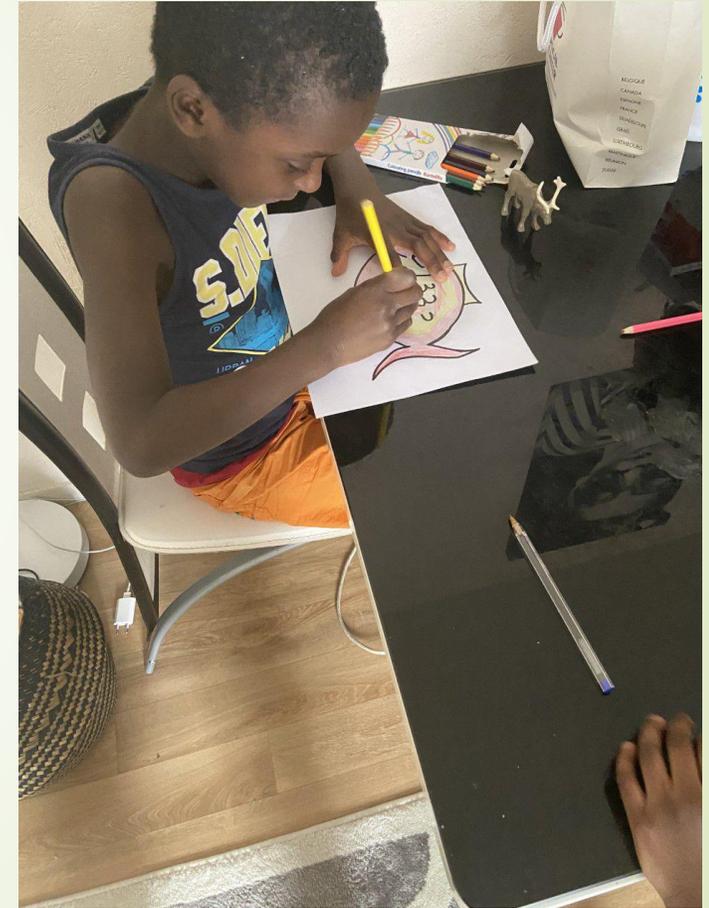
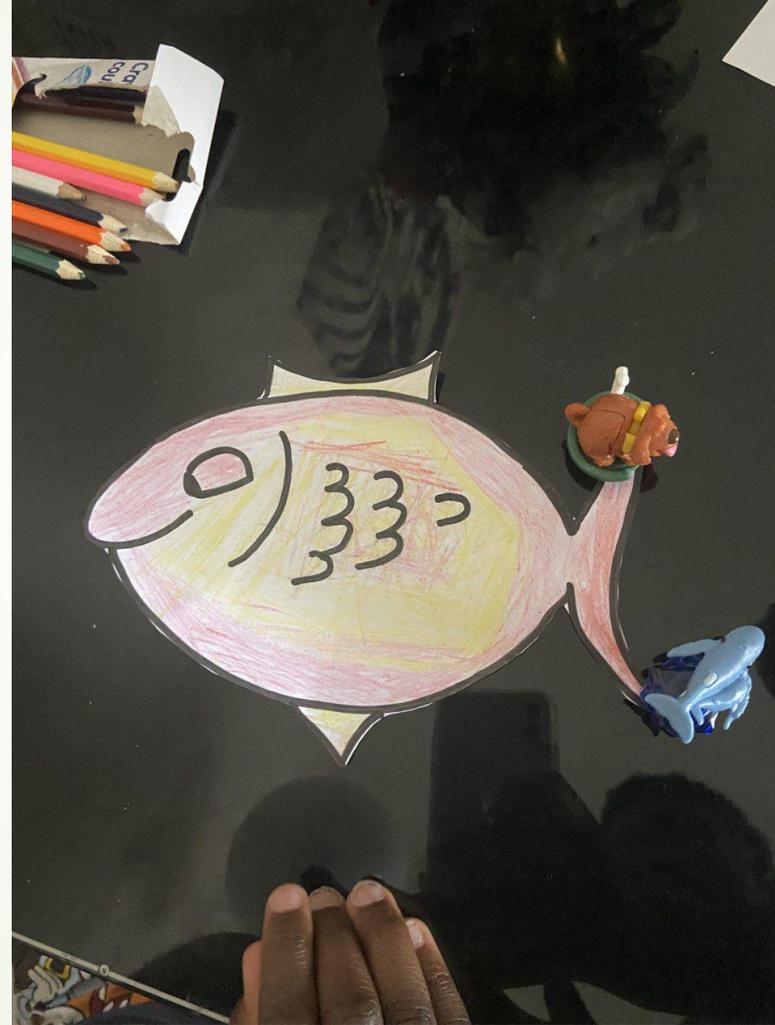
Fondant au chocolat de Cassandra



Les devoirs



Dessin d'Ismaël



Petits pains alsaciens de Cassandra

Ingrédients :

- 420 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 250 ml d'eau tiède.

1) Dans un saladier mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Comme Cassandra vous pouvez y ajouter quelques herbes pour donner du goût (du thym par exemple).

2) Ajouter l'eau tiède et l'huile d'olive.

3) Pétrir pour obtenir une pâte souple et non collante, ajouter de la farine si besoin.

4) Faire 8 boules puis les aplatir pour qu'elles fassent 1 centimètre d'épaisseur.

5) Avec l'aide d'un adulte , faire chauffer une poêle, quand elle est chaude déposer les boules les unes après les autres, baisser le feu.

6) Faire cuire 5 minutes de chaque côté.





Dessins de Lenny

