

Lundi 20 janvier,

Nous avons commencé une frise chronologique des étapes nécessaires à la réalisation de la recette des chaussons aux pommes. La première : apprendre des mots.



Mardi 21 janvier,

Les Moyens apprennent à écrire leur prénom en cursif.



Jeudi 23 janvier,

Encore des nouveautés pour le petit-déjeuner de ce matin : mandarines, tartines croustillantes et fondantes aux céréales soufflées et au blé avec fromage de chèvre frais.



Nous avons joué puis rangé le coin cuisine à l'aide des étiquettes pour mobiliser le vocabulaire appris.

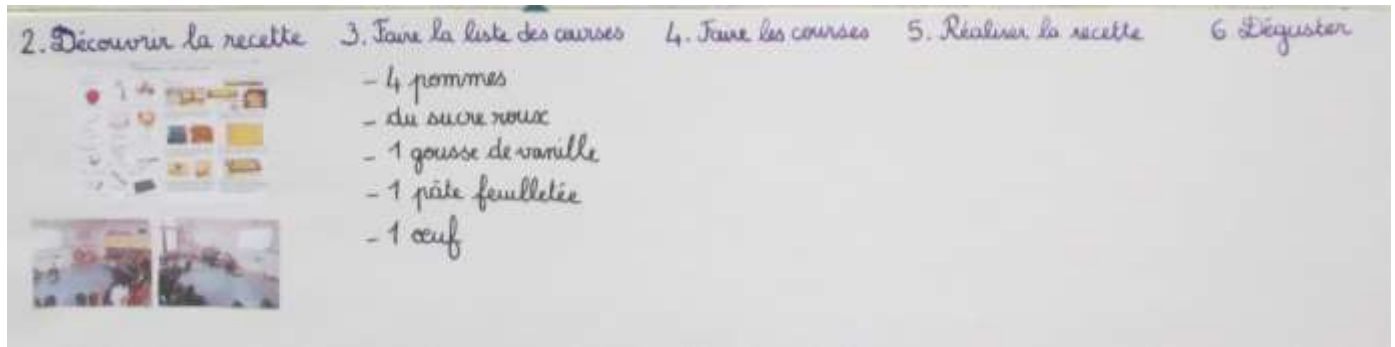


Vendredi 24 janvier,

Stella a emmené des fruits de glycine. Julia nous a montré des photos de glycines.



Nous avons continué la frise chronologique pour réaliser la recette des chaussons aux pommes.



Nous avons découvert la recette des chaussons aux pommes et nous avons établi la liste des courses à faire.

Chaussons aux pommes

Ingrédients

-  4 pommes
-  10 cl d'eau
-  30 g de sucre roux
-  1 gousse de vanille
-  pâte feuilletée
-  1 jaune d'œuf

Préparation

-  1. Peler, évider et couper les pommes en petits morceaux et les mettre dans une casserole.
-  2. Fendre la gousse de vanille en 2 et récupérer les grains. Les ajouter aux pommes, ainsi que le sucre roux et l'eau.
-  3. Faire cuire 30 minutes puis écraser les pommes cuites jusqu'à l'obtention d'une compote et laisser refroidir.
-  4. Dérouler la pâte feuilletée et couper des disques à l'aide du moule à chausson.
-  5. Poser un disque de pâte feuilletée sur le moule à chausson, mettre une cuillère à café de compote et plier le moule à chausson en deux pour souder la pâte.
-  6. Disposer les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, les badigeonner de jaune d'œuf et dessiner au couteau des sillons. Enfourner 15 minutes à 200°C.

Ustensiles

-  pèle-pomme
-  verre doseur
-  casserole
-  moule à chausson
-  pinceau
-  plaque de cuisson

Voici les mots que nous avons appris cette semaine :

9

**ustensile**

Je suis un objet dont on se sert dans une recette de cuisine.

10

**casserole**

Je ne suis pas un animal et pourtant j'ai une queue.

11

**gousse de vanille**

Je suis une épice qui se trouve sous la forme d'un petit bâtonnet noir.

12

**sucre roux**

Je suis en poudre ou en morceaux, et je suis roux.

13

**verre doseur**

Je suis un ustensile qui sert à mesurer un volume de liquide ou de poudre.

14

**moule à chausson**

Je suis un ustensile qui permet de former les chaussons aux pommes.

15

**plaque**

Je suis rangée dans le four, je suis souvent en tôle.

16

**pinceau**

J'ai un manche et on m'utilise pour peindre.