

Les cakes de la Semaine du Goût

Jeudi 10 octobre, on a fait des cakes qui avaient tous des aromates (on en avait pris mardi en allant au jardin pédagogique). Il y avait un cake sucré et trois cakes salés :

- Cake aux pommes et romarin
- Cakes aux olives, thym et romarin
- Cake au thon et basilic
- Cake aux herbes (basilic, ciboulette, persil)

On a fait des groupes et on s'est assis aux tables. On s'est lavé les mains pour ne pas mettre de microbes dans les plats. Et, on a fait les cakes.



Il y avait comme ingrédients : des œufs, de la farine, de la levure, du sucre ou du sel, parfois de la crème fraîche ou du lait et du beurre ou de l'huile.

Il fallait tout mélanger puis verser dans un moule en rectangle : un moule à cake. On est allé en maternelle avec Noémy pour poser les cakes puis les faire cuire.





On les mangera en fin d'après-midi avec la classe de MS/GS de Sylviane. Et, on va goûter leurs soupes.



Vous avez ensuite les 4 recettes originales (nous, nous les avons adaptées pour l'école !)