


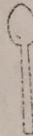



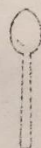


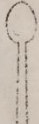
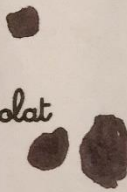
SEMAINE DU GOUT : sucré / salé

Après avoir goûté et reconnu le sel et le sucre, nous avons réalisé 2 recettes de cuisine, l'une salée et l'autre sucrée.



Cake au citron

Ingrédients :

- 3 
- 8  de 
- 1 
- 125g de  demi-sel
- 4  de 
- 1/3 de sachet de 
- 4  de pépites de chocolat 

Préparation :

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure.

Faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Zestez le citron et pressez-le. Ajouter le tout à la pâte et remuez.

Verser dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four durant 40 minutes.

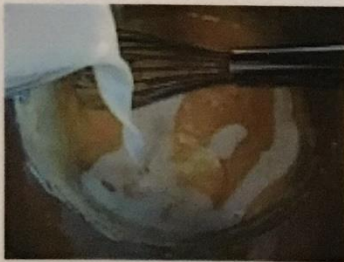
Cake au thon et aux olives

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de thon au naturel
- 100 g d'emmental râpé
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- sel fin
- poivre



1° Dans un saladier, mélanger la farine et les œufs entier



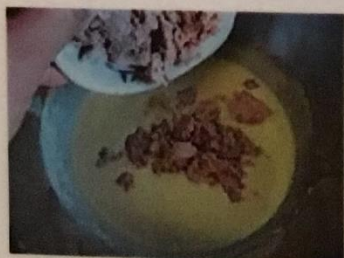
2° Ajouter le lait froid



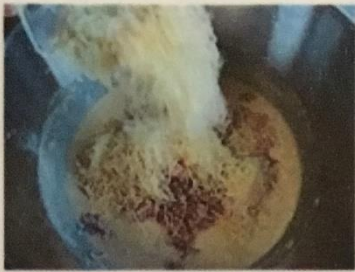
et l'huile.



3° Ajouter la levure et mélanger au fouet.



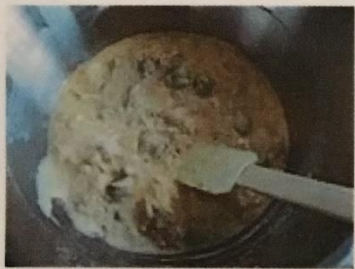
4° Incorporer le thon égoutté et bien émietté...



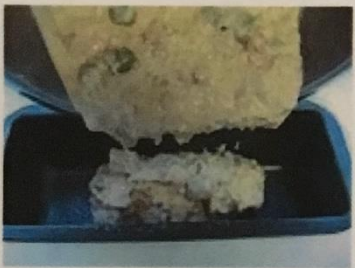
5° ...le fromage râpé...



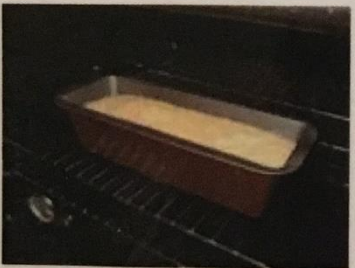
6° ...et les olives vertes .



7° Bien mélanger à l'aide d'une spatule.



8° Verser la pâte dans le moule à cake...



9° ...et enfourner à four chaud à 200°C...



10° ...pendant 40 minutes environ (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau pointu qui doit ressortir sèche). Au terme de la cuisson, démouler et laisser refroidir avant de le découper.





Après avoir cassé des œufs, râpé du citron, pour certains, émietté le thon, ajouté les olives, pour d'autres, et mélangé tous les ingrédients...

...nous avons mis les cakes au four.



Nous avons différencié le gâteau sucré et le gâteau salé et nous nous sommes régelés.



Merci aux mamans qui nous ont aidés, comme des chefs cuisiniers!