

LES OGRES DE LA CLASSE

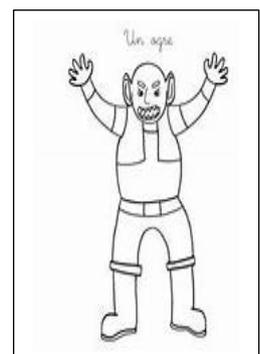


L'OGRE est méchant, il mange des enfants, il mange de la chair fraîche.

C'est un géant, il est très grand. Il fait peur.

Il a un grand appétit. Le petit ogre est gentil, il ne mange pas d'enfants.

La maman ogre s'appelle l'ogresse.



LES RECETTES DE L'HISTOIRE

Riz au Lait

Il faut faire cuire le riz dans le lait, ce n'est pas compliqué, il faut seulement un peu de patience et un peu de sucre.

Ingredients: Riz, Lait, Sucre, Vanille, Citron.

Instructions:

1. Faire cuire le riz dans le lait pendant 30 minutes.
2. Ajouter le sucre et la vanille.
3. Servir avec un peu de citron.

Riz au Lait

Il faut faire cuire le riz dans le lait, ce n'est pas compliqué, il faut seulement un peu de patience et un peu de sucre.

Ingredients: Riz, Lait, Sucre, Vanille, Citron.

Instructions:

1. Faire cuire le riz dans le lait pendant 30 minutes.
2. Ajouter le sucre et la vanille.
3. Servir avec un peu de citron.

Clafoutis aux cerises

pour 6 personnes

Ingredients: 150 g de sucre, 3 jaunes d'oeufs, 3 blancs d'oeufs, 150 g de beurre mou, 150 g de farine, 400 g de cerises fraîches dénoyautées.

Instructions:

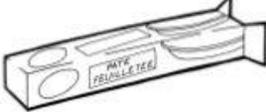
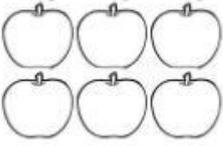
1. Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Battez les blancs en neige et ajoutez-les au mélange précédent.
2. Incorporez petit à petit la farine. Une fois la préparation bien homogène, versez-la dans un moule beurré.
3. Disposez les cerises sur la pâte et enfournez 30 minutes. Démoulez et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

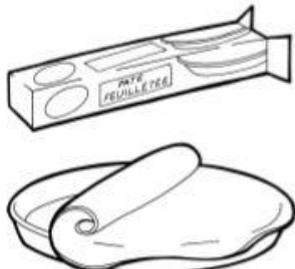
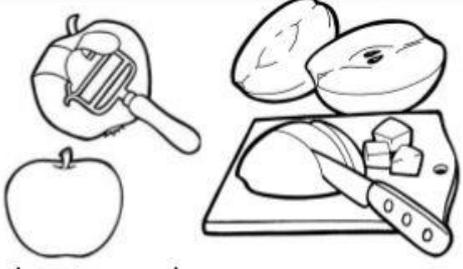
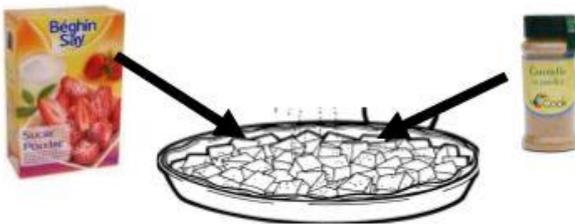
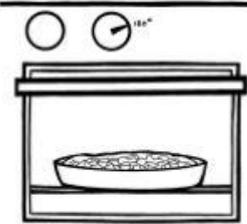
Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 30 min

www.monetiquette.fr

Tarte aux pommes



les ingrédients	le matériel
 <p>1 rouleau de pâte</p>  <p>sucre en poudre</p>	 <p>une fourchette</p>  <p>un couteau</p>
 <p>6 pommes</p>  <p>cannelle</p>	 <p>un moule à tarte</p>

 <p>1. Déroule la pâte dans le moule.</p>	 <p>2. Pique la pâte avec la fourchette.</p>
 <p>3. Epluche et coupe les pommes.</p>	 <p>4. Verse les pommes sur la pâte.</p>
 <p>5. Saupoudre de sucre et de cannelle.</p>	 <p>6. Fais cuire 30 minutes à four moyen.</p>