

Gom
24103120

Le travail à la maison.

Bonjour papi mami, j'espère que ça va bien depuis qu'on se voit plus. Je joue beaucoup. Pour les devoirs ce n'est pas la même chose les devoirs écrits c'est un peu nul. Je préfère qu'on soit en direct. Sinon, les mathématiques ça va il y a beaucoup d'exercices dans le cahier. Par contre je trouve que les exercices de bled sont très bien. Je fais beaucoup de sport même si je ne peux pas sortir loin. Avec ma sœur, Lisa, on est allé près d'une rivière je faisais un peu le fou fou, j'ai trempé mes pieds dans l'eau. Pluvenon avec devoirs l'histoire Robin des Bois était trop bien! Voilà c'est la fin de la lettre.

Bonne fin d'après midi. Gros bisous. Gom

Gom

31/03/20

Les cookies de Gom

Les ingrédients:

- 1 œuf.
- 1 demi sachet de levure.
- 150g de farine.
- 50g de beurre fondu.
- 75g de sucre en poudre.
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de pépites de chocolat.

La préparation:

- Mettre le four à 100°.
- Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, l'œuf et le beurre fondu.
- Ajouter un demi sachet de levure.
- Et mettre un sachet de sucre vanillé.

- Mélanger avec un fouet ou une cuillère à soupe.

- Après on met les pépites de chocolat.

- Mélanger encore.

- Prendre un autre morceau de beurre et l'étaler sur la plaque.

- Ensuite faire des boules pour faire des cookies.

- Il faut faire cuire les cookies 15 min dans le four.

- Et vos cookies seront prêts.

Com

07/04/20

Mon portrait chinois

Si j'étais un animal, je serais un singe.

Si j'étais une couleur, je serais le rouge.

Si j'étais une boisson, je serais du coca cola.

Si j'étais une chanson, je serais "Message" (Klém SHEN).

Si j'étais une saison, je serais l'été.

Si j'étais un instrument de musique, je serais une batterie.

Si j'étais un légume, je serais une tomate.

Si j'étais un objet, je serais une planche de surf.



→ dessins + signature

● Si j'étais un animal, je serais un chat.

☞ Si j'étais un objet, je serais une ~~boîte~~

~~pendule~~ pendule

Si j'étais une couleur, je serais brune

☞ Si j'étais un film, je serais *Stivik*, le
petit monde des chapeauteurs

Si j'étais un métier, je serais cuisinier

Si j'étais de la nourriture, je serais une patate

Si j'étais un lieu, je serais un dortoir

Si j'étais un pays, je serais l'Italie

Pancakes

Ingredients

- farine (250 g)
- sucres (25 g)
- beurre (50 g)
- œufs (2)
- lait entier (40 cl)
- levure chimique (3 c à c)
- sucre vanille (1 sachet)
- sel (1 pincée)



pour 6 personnes

11 pancakes

Préparation

- 1) Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanille et le sel.
 - 2) Tamisez un œuf, ajoutez les œufs, le beurre fondu et un peu de lait puis travaillez la pâte.
 - 3) Incorporez progressivement avec le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
- 11) Alors finis !
- 2) Faites cuire les pancakes dans une petite poêle beurrée bien chaude. Versez une demi-louche de préparation et faites cuire 2 à 3 minutes le temps que des bulles se forment à la surface. Retournez et faites cuire 2 minutes sur l'autre face.

Cher papi,

Mon école est fermée à cause du covid 19. C'est bizarre de travailler à la maison. Le matin je me réveille, maman travaille déjà. Je déjeune et je vois la télé et on va sur le site de l'école pour regarder les devoirs. Je travaille et j'ai une récréation. Le midi je mange, et j'ai encore une récré. L'après-midi je continue mon travail, je suis en récré et je goûte. Ça c'est la journée parfaite! Mais ce n'est pas toujours le cas! Parce que si je n'ai pas envie de travailler et je ne suis pas motivé. Maman elle, elle ne comprend pas trop les maths, et en plus des fois on se fâche. Maman m'explique pas comme maîtresse mais elle fait comme elle peut. Maîtresse me manque et mes copines aussi. Mais c'est quand même bien d'être à la maison avec ma maman.  Je t'aime papi! 

Lama

~~Al~~
Al



Mon portrait chinois.

Si j'étais un objet je serais un livre.

Si j'étais un métier je serais une vétérinaire.

Si j'étais un dessin-animé je serais miraculeux.

Si j'étais un fruit je serais une banane.

Si j'étais une chanson je serais bienvenue dans ta vie (Stephane ^{Solomon}).

Si j'étais un sentiment je serais l'amitié.

Si j'étais une saison je serais l'été.

Si j'étais un légume je serais un concombre.



Crème aux framboises

Pour 6 à 7 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Ingredients :

- 250 g de mascarpone.
- 4 œufs.
- 100 g de sucre en poudre.
- 2 branches de framboise.
- 12 boules de crème.
- 1 pincé de sel.

Utensils :

- 1 fouet.
- 1 batteur électrique.
- 2 saladiers.
- grosses verrines 6/7.
- 1 grosse cuillère en bois.

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes des œufs.
- Rajouter le sucre aux jaunes d'œufs et bien mélanger avec le fouet jusqu'à ce que ça blanchisse.
- Mettre le mascarpone dans les jaunes et mélanger.
- Mettre la pincée de sel dans le blanc d'œuf et les monter en neige (bien fermes).
- Incorporer avec la cuillère en bois les blancs en neige dans les jaunes.
- Attention ! Il faut faire doucement pour ne pas casser les blancs en neige.
- Verser un peu de préparation dans les moules à tarte puis ajouter des boudoirs carrés en petit bouts puis les framboises. Faire des couches jusqu'à ce que la meringue soit pleine.
- Laisser reposer dans le frigo au moins 3 heures (s'il est trop liquide, laisser encore un peu). Miam, régalez vous bien!

Lana ♡