

Mardi matin, nous nous sommes tous retrouvés dans la grande salle pour souffler les bougies et déguster nos délicieux gâteaux !

Nous avons eu

**3 ans!!**



Nous avons eu

**5 ans** et un peu plus !!



Nous avons eu

**4 ans!!**



Merci Tatie Rosette !! c'était délicieux !



# Atelier cuisine

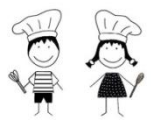
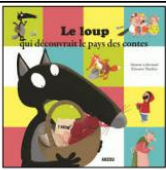


Pour fêter les anniversaires d'août, septembre et octobre, nous avons réalisé avec l'aide des CM2 le gâteau aux pommes de Tatie Rosette !!



## Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Tirée du livre « Le loup qui découvrait le pays des contes »



- Ingrédients**
- ◆ 125g de farine
  - ◆ 125 g de beurre demi-sel
  - ◆ 125g de sucre
  - ◆ 3 œufs frais
  - ◆ 3 belles pommes
  - ◆ 1 cuillère à café de levure

- Recette**
1. Faire fondre le beurre.
  2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
  3. Ajouter les œufs battus au mélange.
  4. Incorporer doucement la farine et la levure tamisées.
  5. Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
  6. Verser le tout dans un moule beurré.
  7. Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.

Nous avons mélangé, le sucre, la farine, le beurre et les œufs !



Puis nous avons épluché les pommes avec l'éplucheur et nous les avons coupées en petits morceaux !

