

Du Jeudi 3 au Mardi 8 Octobre 2024

Les vitres de la salle des agapanthes ont accueilli nos productions : banc de sable, rochers et algues pour composer un aquarium géant. Reste à produire les animaux qui y évolueront..



On a fait la ronde sur la « Rumba 123 » des chats.



A l'annonce de la semaine du goût spécial « Fromage », notre mascotte Harry a convié ses amies souris.
La maîtresse nous a sollicité pour nourrir tout ce petit monde et aussi pour partager un de nos fromages préférés avec nos petits camarades.



Armand nous a ramené des châtaignes dans leur bogue . On les a observées. On a touché leur écorce lisse , leur bogue piquante à l'extérieur et douce à l'intérieur.

Quel Bonheur ! Et Merci beaucoup les Papas et Mamans !!! Vous nous avez permis de rassembler une large collection de fromages ! De quoi nous réserver de belles dégustations ... Etorky, chèvre cendré, emmental, comté, Saint Nectaire, camembert, « Vache qui rit », Babybel



Beaufort, 2 bûches de chèvre, 2 Tomme s de brebis, Kiri , Morbier, Leerdamer, Reblochon, Cantal, Munster et emmental



Les souris et la maîtresse étaient ravies . Les enfants étaient eux très fiers de poser avec leur fromage...

On a procédé à une première dégustation de 5 fromages. Tout le monde a tout goûté et aimé ! Bravo !!!



Nous avons découvert les recettes que nous allons réaliser et les actions qu'il nous faudrait réaliser : écraser des pommes de terre à l'aide d'un presse-purée, râper du gruyère , séparer des jaunes d'œuf des blancs , étaler au pinceau du jaune d'œuf sur un fond

de pâte feuilletée, d'y placer du fromage rapé, de l'incruster à l'aide d'un rouleau, d'incorporer les jaunes d'œufs, le beurre, le sel, le poivre, la muscade à la purée, d'en remplir une alvéole, d'y creuser un puits, d'y placer un morceau de reblochon, de mettre un bouchon par-dessus, de saupoudrer du fromage rapé, de découper à la roulette à pizza des bandes verticales dans chaque rond de pâte. La maîtresse se réserve de les torsader avant la cuisson.



Muffins pommes de terre coeur coulant au fromage



Ingrédients :

- 500 g de pomme de terre



- 70 g de reblochon

80 g de beurre demi-sel



2 jaunes d'oeuf



50 g de fromage râpé



1 pincée de sel



1 pincée de poivre



0.5 cuillère à café
de muscade



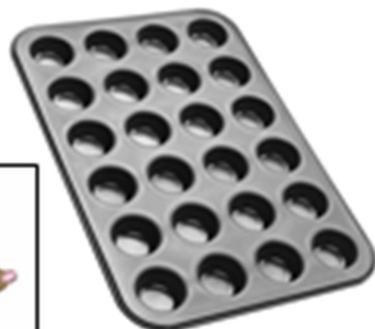
Ustensiles :

- Un presse-purée



- Un
séparateur
d'œuf

- Un moule à muffins



Préparation : Temps total : 40 min

Pour 8 personnes

Préparation : 25 min

Repos : /

Cuisson : 15 min

ÉTAPE 1

Laver les pommes de terre et les éplucher. Faire cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur. Réduire les pommes de terre cuites en purée à l'aide d'un presse-purée.



ÉTAPE 2

Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.



ÉTAPE 3

Ajouter le beurre, la noix de muscade, saler et poivrer.



ÉTAPE 4

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Déposer une bonne cuillère à soupe de purée dans chaque empreinte à muffin.



ÉTAPE 5

Enfoncer au centre de chaque, un morceau de fromage.

ÉTAPE 6

Avec le dos d'une cuillère, lisser la surface des muffins afin de couvrir le fromage.

ÉTAPE 7

Parsemer de fromage râpé.



ÉTAPE 8

Enfourner 15 minutes.



ÉTAPE 9

Démouler et servir encore chaud !



Torsades feuilletées

La cuisine d'Adeline

Ingrédients



100g de fromage râpé



1 rouleau de pâte feuilletée



1 jaune d'oeuf



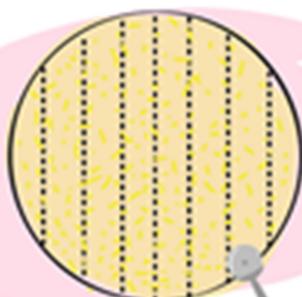
Badigeonner la pâte d'oeuf battu.



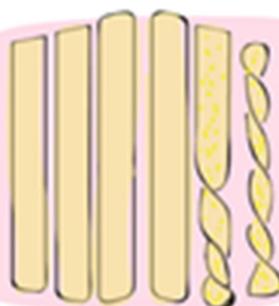
Saupoudrer un peu de fromage sur la pâte.



Passer le rouleau sur la pâte pour que le fromage tienne bien.



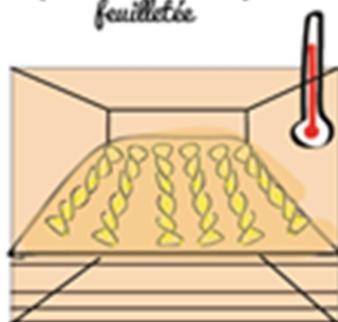
Couper des bandes de pâte feuilletée.



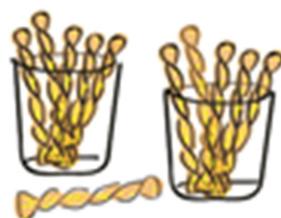
Torsader chaque bande.



Déposer les torsades sur une plaque allant au four.



Enfourner 10 min à 200°C



Savourer

