

Atelier cuisine



Merci aux
grands-parents
pour leur
participation !








JOYEUX ANNIVERSAIRE

Milan, Calie, Thomas, Kayllans et Gaëtan

CHARLOTTE AUX FRAISES



LES INGREDIENTS

				
fraises	fromage blanc	sucre	biscuits à la cuillère	sirop ou jus de fraise

LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère	un couteau	une assiette	un moule à charlotte	un réfrigérateur

LES ACTIONS

1		Coupe les fraises en morceaux.
2		Dans un saladier, mélange les fraises avec le fromage blanc et le sucre.
3		Dans une assiette, trempe légèrement les biscuits dans le sirop.
4		Dispose les biscuits dans le moule puis verse du fromage blanc aux fraises. Recouvre d'une couche de biscuits.
5		Mets au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
6		Démoule la charlotte avant de servir.

