

# Atelier cuisine



*Merci aux grands-parents pour leur participation !*



# JOYEUX ANNIVERSAIRE






Salomé, Héléna, Adelin, Camille et Claéra



# 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.

