

MAI

Nous avons fait de la cuisine. Le matin, nous avons préparé des cakes apéritifs et nous les avons mangés l'après-midi quand nous avons fêté les anniversaires des enfants nés en mars, avril, mai et début juin.



Merci aux parents pour leur participation !



JOYEUX
Anniversaire

ALBAN, COLINE, MATHIS, ADAM (4 ans) et FREYA (5 ans)



CAKE APERITIF



LES INGREDIENTS

								
des tomates cerises	150 g de farine	3 œufs	1 sachet de levure	100 g de fromage râpé	125 ml de lait chaud	sel et poivre	herbes aromatiques	un peu d'huile d'olive

LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère en bois ou un fouet	un verre mesureur ou une balance	un couteau	un moule à cake	un four

LES ACTIONS

1		Coupe les tomates cerises en petits morceaux.
2		Dans un saladier, mélange la farine, la levure, les œufs, les herbes aromatiques, le sel et le poivre.
3		Ajoute l'huile d'olive et le lait chaud et mélange.
4		Ajoute le fromage râpé, les morceaux de tomates cerises et mélange bien.
5		Verse la pâte dans un moule à cake huilé.
6		Fais cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ.

