

La tarte aux pommes

Ingrédients :

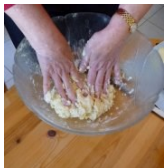
- ♦ 250 g de farine
- ♦ 125 g de beurre mou
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ un demi verre d'eau pas trop froide
- ♦ 6 grosses pommes
- ♦ du sucre de canne
- ♦ un peu de vanille liquide

Matériel :

- ♦ un saladier
- ♦ un moule à tarte
- ♦ un verre
- ♦ un rouleau à pâtisserie
- ♦ un pinceau à pâtisserie

Étapes de préparation :

1. Tu verses la farine dans le saladier.
2. Tu ajoutes le beurre, une pincée de sel et environ la moitié de l'eau.
3. Tu mélanges tout à la main. Tu ajoutes le reste de l'eau en fonction de la consistance de la pâte.
4. Tu malaxes la pâte pour en faire une boule.
5. Tu places la pâte au réfrigérateur environ 30 min.
6. Après ce temps de repos, tu étales la pâte avec un rouleau.
7. Tu places la pâte dans le moule à tarte.
8. Tu épluches les pommes et tu enlèves le trognon et les pépins.
9. Tu coupes les pommes en tranches.
10. Tu disposes les tranches de pommes sur la pâte.
11. Tu fabriques un sirop avec le sucre de canne et la vanille.
12. Tu étales le sirop sur les pommes avec le pinceau.
13. Tu places dans le four pendant 30 min à 180°C.



La tarte aux pommes

Ingrédients :

- ♦ 250 g de farine
- ♦ 125 g de beurre mou
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ un demi verre d'eau pas trop froide
- ♦ 6 grosses pommes
- ♦ du sucre de canne
- ♦ un peu de vanille liquide

Matériel :

- ♦ un saladier
- ♦ un moule à tarte
- ♦ un verre
- ♦ un rouleau à pâtisserie
- ♦ un pinceau à pâtisserie

Étapes de préparation :

1. Tu verses la farine dans le saladier.
2. Tu ajoutes le beurre, une pincée de sel et environ la moitié de l'eau.
3. Tu mélanges tout à la main. Tu ajoutes le reste de l'eau en fonction de la consistance de la pâte.
4. Tu malaxes la pâte pour en faire une boule.
5. Tu places la pâte au réfrigérateur environ 30 min.
6. Après ce temps de repos, tu étales la pâte avec un rouleau.
7. Tu places la pâte dans le moule à tarte.
8. Tu épluches les pommes et tu enlèves le trognon et les pépins.
9. Tu coupes les pommes en tranches.
10. Tu disposes les tranches de pommes sur la pâte.
11. Tu fabriques un sirop avec le sucre de canne et la vanille.
12. Tu étales le sirop sur les pommes avec le pinceau.
13. Tu places dans le four pendant 30 min à 180°C.



Je transforme du présent au passé :

Étapes de préparation :

1. Tu as versé la farine dans le saladier.
2. Tu as ajouté le beurre, une pincée de sel et environ la moitié de l'eau.
3. Tu as mélangé tout à la main. Tu as ajouté le reste de l'eau en fonction de la consistance de la pâte.
4. Tu as malaxé la pâte pour en faire une boule.
5. Tu as placé la pâte au réfrigérateur environ 30 min.
6. Après ce temps de repos, tu as étalé la pâte avec un rouleau.
7. Tu as placé la pâte dans le moule à tarte.
8. Tu as épluché les pommes et tu as enlevé le trognon et les pépins.
9. Tu as coupé les pommes en tranches.
10. Tu as disposé les tranches de pommes sur la pâte.
11. Tu as fabriqué un sirop avec le sucre de canne et la vanille.
12. Tu as étalé le sirop sur les pommes avec le pinceau.
13. Tu as placé dans le four pendant 30 min à 180°C.

Je transforme du présent au passé :

Étapes de préparation :

1. Tu as versé la farine dans le saladier.
2. Tu as ajouté le beurre, une pincée de sel et environ la moitié de l'eau.
3. Tu as mélangé tout à la main. Tu as ajouté le reste de l'eau en fonction de la consistance de la pâte.
4. Tu as malaxé la pâte pour en faire une boule.
5. Tu as placé la pâte au réfrigérateur environ 30 min.
6. Après ce temps de repos, tu as étalé la pâte avec un rouleau.
7. Tu as placé la pâte dans le moule à tarte.
8. Tu as épluché les pommes et tu as enlevé le trognon et les pépins.
9. Tu as coupé les pommes en tranches.
10. Tu as disposé les tranches de pommes sur la pâte.
11. Tu as fabriqué un sirop avec le sucre de canne et la vanille.
12. Tu as étalé le sirop sur les pommes avec le pinceau.
13. Tu as placé dans le four pendant 30 min à 180°C.

Je transforme du présent au futur :

Étapes de préparation :

1. Tu verseras la farine dans le saladier.
2. Tu ajouteras le beurre, une pincée de sel et environ la moitié de l'eau.
3. Tu mélangeras tout à la main. Tu ajouteras le reste de l'eau en fonction de la consistance de la pâte.
4. Tu malaxeras la pâte pour en faire une boule.
5. Tu placeras la pâte au réfrigérateur environ 30 min.
6. Après ce temps de repos, tu étaleras la pâte avec un rouleau.
7. Tu placeras la pâte dans le moule à tarte.
8. Tu éplucheras les pommes et tu enlèveras le trognon et les pépins.
9. Tu couperas les pommes en tranches.
10. Tu disposeras les tranches de pommes sur la pâte.
11. Tu fabriqueras un sirop avec le sucre de canne et la vanille.
12. Tu étaleras le sirop sur les pommes avec le pinceau.
13. Tu placeras dans le four pendant 30 min à 180°C.

Je transforme du présent au futur :

Étapes de préparation :

1. Tu verseras la farine dans le saladier.
2. Tu ajouteras le beurre, une pincée de sel et environ la moitié de l'eau.
3. Tu mélangeras tout à la main. Tu ajouteras le reste de l'eau en fonction de la consistance de la pâte.
4. Tu malaxeras la pâte pour en faire une boule.
5. Tu placeras la pâte au réfrigérateur environ 30 min.
6. Après ce temps de repos, tu étaleras la pâte avec un rouleau.
7. Tu placeras la pâte dans le moule à tarte.
8. Tu éplucheras les pommes et tu enlèveras le trognon et les pépins.
9. Tu couperas les pommes en tranches.
10. Tu disposeras les tranches de pommes sur la pâte.
11. Tu fabriqueras un sirop avec le sucre de canne et la vanille.
12. Tu étaleras le sirop sur les pommes avec le pinceau.
13. Tu placeras dans le four pendant 30 min à 180°C.

La salade composée de Léo

Léo décide de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il prépare les ingrédients et le matériel.

Il égoutte le maïs avec la passoire. Il lave, il épluche et il râpe des carottes. Il coupe le morceau de gruyère en petits cubes. Il retire la peau et le noyau de l'avocat. Il coupe l'avocat en fines lamelles. Il fait ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il verse la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il mélange.

La salade composée est prête.

La salade composée de Léo

Léo décide de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il prépare les ingrédients et le matériel.

Il égoutte le maïs avec la passoire. Il lave, il épluche et il râpe des carottes. Il coupe le morceau de gruyère en petits cubes. Il retire la peau et le noyau de l'avocat. Il coupe l'avocat en fines lamelles. Il fait ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il verse la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il mélange.

La salade composée est prête.

La salade composée de Léo

Léo décide de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il prépare les ingrédients et le matériel.

Il égoutte le maïs avec la passoire. Il lave, il épluche et il râpe des carottes. Il coupe le morceau de gruyère en petits cubes. Il retire la peau et le noyau de l'avocat. Il coupe l'avocat en fines lamelles. Il fait ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il verse la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il mélange.

La salade composée est prête.

La salade composée de Léo

Léo décide de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il prépare les ingrédients et le matériel.

Il égoutte le maïs avec la passoire. Il lave, il épluche et il râpe des carottes. Il coupe le morceau de gruyère en petits cubes. Il retire la peau et le noyau de l'avocat. Il coupe l'avocat en fines lamelles. Il fait ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il verse la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il mélange.

La salade composée est prête.

Je transforme du présent au passé :

Léo a décidé de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il a préparé les ingrédients et le matériel.

Il a égoutté le maïs avec la passoire. Il a lavé, il a épluché et il a râpé les carottes. Il a coupé le morceau de gruyère en petits cubes. Il a retiré la peau et le noyau de l'avocat. Il a coupé l'avocat en fines lamelles. Il a fait ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il a versé la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il a mélangé.

La salade composée était prête.

Je transforme du présent au futur :

Léo décidera de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il préparera les ingrédients et le matériel.

Il égouttera le maïs avec la passoire. Il lavera, il épluchera et il râpera les carottes. Il coupera le morceau de gruyère en petits cubes. Il retirera la peau et le noyau de l'avocat. Il coupera l'avocat en fines lamelles. Il fera ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il versera la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il mélangera.

La salade composée sera prête.

Je transforme du présent au passé :

Léo a décidé de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il a préparé les ingrédients et le matériel.

Il a égoutté le maïs avec la passoire. Il a lavé, il a épluché et il a râpé les carottes. Il a coupé le morceau de gruyère en petits cubes. Il a retiré la peau et le noyau de l'avocat. Il a coupé l'avocat en fines lamelles. Il a fait ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il a versé la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il a mélangé.

La salade composée était prête.

Je transforme du présent au futur :

Léo décidera de faire une salade composée pour ses invités. Sur une table, il préparera les ingrédients et le matériel.

Il égouttera le maïs avec la passoire. Il lavera, il épluchera et il râpera les carottes. Il coupera le morceau de gruyère en petits cubes. Il retirera la peau et le noyau de l'avocat. Il coupera l'avocat en fines lamelles. Il fera ensuite une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Il versera la vinaigrette dans un saladier avec les carottes, le maïs, l'avocat et le gruyère. Il mélangera.

La salade composée sera prête.

Un hôtel à insectes

L'hiver prochain, les insectes auront besoin de s'abriter de la pluie, de la neige et du froid. Savez-vous comment faire un hôtel à insectes ?

Vous réaliserez cet hôtel à insectes pour la fin de l'automne :

1. D'abord, vous fabriquerez, avec un adulte, une grande étagère avec un toit (voir sur la photo).
2. Puis vous placerez cette étagère à l'extérieur, placée à l'est ou au sud.
3. Ensuite, vous réunirez ce qu'il faut pour les insectes.
 - ♦ Vous percerez des trous dans une bûche de bois pour les abeilles solitaires.
 - ♦ Vous casserez des tiges de bois avec de la moelle tendre à l'intérieur (ronce, rosier...) ; les insectes pourront creuser à l'intérieur.
 - ♦ Vous chercherez du vieux bois, une brique creuse, des épis de maïs...
 - ♦ Vous remplirez un pot de fleurs avec du bois ou de la paille et vous poserez un grillage dessus pour les pince-oreilles. Avec une ficelle, vous l'accrocherez à l'envers, sur le toit de l'étagère.
 - ♦ Enfin, vous déposerez le tout sur l'étagère.

À la fin de l'automne, les insectes viendront dans l'hôtel. Alors, si vous ne faites pas de bruit, vous pourrez les observer et même les dessiner.



Un refuge pour les insectes construit par des élèves de cycle 2 de l'école de Coucy le Château (02)

Un hôtel à insectes

L'hiver prochain, les insectes auront besoin de s'abriter de la pluie, de la neige et du froid. Savez-vous comment faire un hôtel à insectes ?

Vous réaliserez cet hôtel à insectes pour la fin de l'automne :

1. D'abord, vous fabriquerez, avec un adulte, une grande étagère avec un toit (voir sur la photo).
2. Puis vous placerez cette étagère à l'extérieur, placée à l'est ou au sud.
3. Ensuite, vous réunirez ce qu'il faut pour les insectes.
 - ♦ Vous percerez des trous dans une bûche de bois pour les abeilles solitaires.
 - ♦ Vous casserez des tiges de bois avec de la moelle tendre à l'intérieur (ronce, rosier...) ; les insectes pourront creuser à l'intérieur.
 - ♦ Vous chercherez du vieux bois, une brique creuse, des épis de maïs...
 - ♦ Vous remplirez un pot de fleurs avec du bois ou de la paille et vous poserez un grillage dessus pour les pince-oreilles. Avec une ficelle, vous l'accrocherez à l'envers, sur le toit de l'étagère.
 - ♦ Enfin, vous déposerez le tout sur l'étagère.

À la fin de l'automne, les insectes viendront dans l'hôtel. Alors, si vous ne faites pas de bruit, vous pourrez les observer et même les dessiner.



Un refuge pour les insectes construit par des élèves de cycle 2 de l'école de Coucy le Château (02)