

# VIVE LES ROIS ET LES REINES !



## PROJET CARTE DE VŒUX

Nous sommes allés poster nos cartes de vœux.  
Très rapidement, nous avons reçu les premières  
réponses ! C'est trop chouette de recevoir du courrier.



## TEMPS DE JEUX DE SOCIÉTÉ DU JEUDI 21 JANVIER



# ANNIVERSAIRES DU MOIS DE JANVIER !



Joyeux anniversaire Léandre, Valentin, Eugénie et Delphine !



## Cake à l'orange



Ingrédients :

• 3 

• 7  de 

• 16  de 

• 1/2 de sachet de 

• 1 

• 6  de pépites de chocolat

• 125g de  demi-sel



Préparation :

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure.

Faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Zestez l'orange et pressez-la. Ajoutez le tout à la pâte et remuez. Ajoutez les pépites de chocolat.

Versez dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four (175°C) durant 40 minutes.

# ANNIVERSAIRES DU MOIS DE FEVRIER !



JOYEUX  
ANNIVERSAIRE  
NATHAN, EDENE ET  
AUSTIN



## La recette des crêpes

### Les ingrédients

					
250 gr de farine	50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères à soupe de sucre	2 cuillères à soupe d'huile

### La réalisation

-  1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.
-  2. Faire un petit puits et y casser les 3 œufs.
-  3. Mélanger la pâte avec un fouet.
-  4. Ajouter lentement l'huile et le lait en remuant doucement.
-  5. Faire cuire les crêpes dans une poêle bien chaude.
-  6. Déguster les crêpes nature, avec du sucre, du miel, du chocolat ou de la confiture.

librairie interactive

<http://www.librairie-interactive.com>

Quand on fait des crêpes chez nous,  
Ma mère vous invite,  
Quand on fait des crêpes chez nous,  
Elle vous invite tous !  
Une pour toi, une pour moi,  
Une pour mon petit frère François,  
Une pour toi, une pour moi,  
Une pour tous les trois.



