

ALAE Ville de Foix



PARMENTIER

3-6 ans



Mille et une crêpes

Suite au travail réalisé sur le droit à l'alimentation, les enfants de l'ALAE Parmentier se sont initiés à la pâtisserie. Ils nous ont confectionné de bonnes petites crêpes que nous avons partagé avec les parents lors de la représentation.



Lilas : « Il faut mettre de la farine dedans, il faut fabriquer la pâte. »

Eloïse : « ...des œufs, on casse un peu et on ouvre »

Timéo : « ...on plante le pouce et on l'ouvre. On fait les crêpes avec la farine, les œufs et du lait. »



Héloïse : « J'adore mettre les ingrédients »

Tessa : « J'adore faire de la louche »



Guliana : « Au magasin c'est pas très bon pour la santé, parce que c'est trop sucré. »

Héloïse : « Ils mettent des produits chimiques qu'on connaît pas. »

Tessa : « Les produits chimiques ça fait des maladies. »



Timéo : « J'aime cuisiner parce que quand je serai grand je saurai le faire. Je sais faire des œufs brouillés et des crêpes. »

Héloïse : « ...moi des œufs à la coque. »

Tessa : « On a le droit de se nourrir et de faire de la cuisine pour mettre les bons ingrédients et c'est bon pour la santé. »

Héloïse : « Ça va sentir bon de manger »

...De belles et bonnes mini-crêpes. Miam !



Ingrédients :

- 1/2 l de lait
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 ou 2 c. à soupe d'eau

« Ça m'intéresse »