

L'ATELIER CUISINE DU TIPI

Mercredi 30 Avril 2014

NUMÉRO 3

Au menu :



Salade, tomates,
mozzarella

Croque-monsieur

Cookies

9h30 : Les courses pour 8 personnes



- 2 tablettes de beurre, 200g de vergeoise, 2 œufs, 1kg de farine, bicarbonate, 100g de noix de coco râpée, 400g de pépites de chocolat.
- 2 salades, 2 paquets de mozzarella, 6 tomates.
- 16 tranches de pain de mie complet, 300gr de fromage râpé, 4 tranches de jambon de porc, 4 tranches de jambon de poulet, noix de muscade.

10h30 : au travail !



Ce matin nous avons eu l'honneur de recevoir 4 chefs pour préparer le repas : Ali, Birama, Wendy et Yacouba! Pendant que nous sommes allés faire des courses, Birama a fait des pépites de chocolats à l'aide d'un couteau et d'une tablette de chocolat (chapeau bas car ce fut physique!) et Ali a fait la pâte à cookies. A notre retour, sur un air de Michael Jackson, chacun s'est affairé à la confection des croque-monsieur et de la salade. Une mention spéciale à Ali qui a parfaitement réussi sa béchamel avec l'aide précieuse de sa commis : Wendy.



12h30 : A table !!!



Un régal !

Nous attendons vos propositions pour l'atelier du 7 mai !