



Merci à Corentin, Eva L-B, Océane, Anouk, Marius, Louise L, Alyx, Alba, Louise B-R, Calie, Pablo, P, Elisa.

10 infos sur ... LE PÈRE NOËL !



- 1 Le père Noël a 9 rennes : Tornade, Danseuse, Fringant, Furie, Comète, Cupidon, Tonnerre, Eclair et Rudolph.
- 2 Le père Noël fait le tour du monde en 31 heures (Grâce aux différents fuseaux horaires et la rotation de la Terre)
- 3 Le père Noël est aidé dans l'atelier par 13 lutins
- 4 Le père Noël habite au Pôle-Nord en Laponie
- 5 Le père Noël reçoit plus de 30 000 lettres par jours durant les mois de novembre et décembre.
- 6 Le père Noël à environ 1 700 ans
- 7 Le père Noël est marié à la mère Noël
- 8 Le père Noël se repose avec ses lutins et la mère Noël de Janvier à Octobre avant de préparer Noël
- 9 Le père Noël a un ancêtre qui s'appelle Saint Nicolas (Santa Klaus)
- 10 Le Père Noël envoie ses lutins farceurs un peu partout dans les maisons du monde durant le mois de Décembre



Tous en cuisine



Mini buches de salées

10 min 30 min
Pour 6 gourmands

Bûchettes saumon



- 6 tranches de pain de mie sans croute / 50 g de fromage frais / 3 grandes tranches de saumon fumé / 20g d'œuf de saumon fumé

Bûchettes foie gras et confiture de figues

- 6 tranches de pain de mie sans croute / 100g de foie gras / 20g confiture de figue/ œufs de lompe noirs

Bûchettes chèvre et miel

- 6 tranches de pain de mie sans croute / 100g de chèvre / 10g de miel / ciboulette

- 1 Aplatis les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie puis tartine avec les ingrédients de ton choix
- 2 Roule des tranches de pain de mie et forme un boudin bien serré avec du film alimentaire
- 3 Au moment de passer à table, ôte de film et décore les buches avec un peu de fromage frais et les œufs de lompe, les œufs de saumon fumé ou la ciboulette. Pour finir coupe les bûches en deux et régale toi !



Brownie sapin

20 min

Pour 6 gourmands

- 1 brownie carrée (acheté ou fait maison) - Colorant alimentaire vert
- 180g de sucre glace - 2 cuillères à café de vanille liquide - 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 blanc d'œuf - Des décorations en sucre

- 1 Sort le brownie du paquet (ou cuisine en 1 avec la recette de ton choix) et coupe des parts en forme de triangle
- 2 Dans un saladier, mélange le blanc d'œuf, le sucre glace, l'eau et la vanille, lorsque le mélange est homogène incorpore le colorant vert
- 3 Etale (avec une poche à douille ou au moyen de ton choix) le colorant sur les triangles de brownie. Attention le glaçage durcit rapidement. Puis parsème de sucre décoratif avant de déguster !

HAPPY BIRTHDAY



- ◆ 04/12 Yliès. R
- ◆ 05/12 Jade. M
- ◆ 05/12 Emma. M
- ◆ 06/12 Liam. F
- ◆ 08/12 Anaïs. P
- ◆ 10/12 Aïcha. H
- ◆ 12/12 Aymen. K
- ◆ 13/12 Keylan. V
- ◆ 14/12 David. B
- ◆ 15 /12 Telma. J
- ◆ 16/12 Liana. B
- ◆ 16/12 Lian. B
- ◆ 17/12 Gabrielle. B
- ◆ 21/12 Melody. S
- ◆ 23/12 Alyssa. G
- ◆ 24/12 Stella. G
- ◆ 29/12 Théo. L.T

PENSE-BÊTE



Dress code semaine du 16 au 20 décembre : - Lundi : Serre-tête ou bonnet de Noël
- Mardi : Pull de Noël
- Jeudi : Rouge et vert
- Vendredi : Chic

Fête du CLAC le 20/12 : distribution de Pères Noël en chocolat et des boissons par l'APE

