

L'activité ne sera pas à rapport avec le thème des recettes cette fois ci ;  
J'ai pensé qu'on pouvait se fabriquer une jolie déco de table puisque  
c'est bientôt Noël !

Voici quelques explications pour fabriquer des marques places pour le  
repas des 24 et 25 décembre

### Il te faut :

- suffisamment de feuilles  
cartonnées colorées pour  
avoir un carré de feuille par  
invité.
- une agrafeuse
- du coton
- de la colle
- un stylo argenté ou un  
feutre



- Plis le papier pour joindre les  
extrémités et former ainsi un  
cône ; accroche avec une agrafe.
- Découpe au doigt du coton pour  
former des bandes.
- Dépose de la colle sur la base des  
cônes et ajuste le coton ; tu peux  
faire pareil sur le sommet, ça  
fera illusion de neige ;)
- Sur le chapeau ainsi obtenu écrit  
le prénom des invités !

Chacun trouvera sa place à table et  
pourra repartir avec un souvenir de la  
soirée...en plus des jolis cadeaux de  
Noël !



VAL ELLE RIT

## Au Fil Des Gourmandises »

Par Delphine

Pour les enfants de Coslédaà-Lube Boast

Numéro 11 - Automne 2017

*Salut les p'tits gourmands !!*

*Voilà quelques temps que je réfléchis à vous proposer des recettes  
différentes... Ça y est ! Je crois bien que j'ai trouvé une idée plutôt sympa  
qui va vous faire voir du pays !*

*Durant plusieurs bulletins, nous allons faire un tour du monde de la  
gastronomie ; je vais pouvoir vous présenter à chaque fois un pays ou une  
région du monde différente et vous proposer deux plats typiques.*



**Nous commençons aujourd'hui par l'Amérique du Sud,  
simplement parce que chez nous on adore le chili et  
que j'en ai fait un y'a pas longtemps !  
Donc vous avez compris que la première recette sera  
celle du Chili con carne ; la deuxième sera celle d'une  
boisson pour le goûter : le smoothie.**

- Le chili est un plat traditionnel originaire du Mexique
- Le smoothie est typique du Brésil où l'on trouve une  
multitude fruits frais

Ces deux pays se situent donc en Amérique du Sud ; je suis certaine que  
tu sais où s'est !? Sinon tu iras chercher dans ton livre de géo ou dans un  
dictionnaire !

Ce principe de recettes de tour du monde va nous permettre de réviser  
un peu aussi... pas trop promis ! On n'est pas là non plus pour travailler  
mais pour découvrir de nouveaux horizons et s'amuser !

**Tu es prêt ? Enfile ton tablier et on se rejoint en cuisine...**

## Le Chili con Carne

Ingrédients (pour 10 personnes environ) :

- 1kg de viande hachée
- 2 oignons
- 2 grosses de boîtes et 1 petite de tomates pelées
- 1 grosse boîte d'haricots rouges
- 2 poivrons rouges
- Sel et poivre
- Cumin (si tout le monde aime ça)
- Huile d'olive

## Recette :

- Dans une cocotte (en fonte de préférence), fais revenir les oignons émincés dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.
- Ajoute ensuite la viande hachée pour la faire colorer puis incorpore les tomates avec le jus et les haricots rouges. Tu peux couper les tomates de quelques coups de fourchettes.
- Laisse mijoter en remuant de temps en temps.
- Au bout de 30 ou 40 minutes, tu peux ajouter le sel, le poivre, le cumin et les poivrons coupés en lamelles.

Ce genre de plat est meilleur réchauffé, quand il a cuit longtemps et plusieurs fois ; alors n'hésite pas à en faire plus pour en remanger le lendemain ou à le préparer la veille !!

Tu peux servir ton chili avec du riz blanc ou des tacos, c'est délicieux !



## Le smoothie :

Ingrédients (pour 4 verres) :

- 150g de framboises surgelées
- 2 verres de jus d'orange
- 1 kiwi (c'est bientôt la saison !)
- 4 tranches d'orange avec la peau (pour la déco)



## Recette :

- Epluche le kiwi, coupe le en morceaux.
- Verse tous les ingrédients (sauf les tranches d'orange) dans un Blender et mixe le tout pendant 3 minutes.
- Sers les smoothies dans des verres décorés avec les rondelles d'orange ;
- Ajoute une paille et voilà ! tu es prêt à savourer un délicieux cocktail de fruits !

A toi maintenant de laisser libre cours à ton imagination pour associer les fruits (ou les légumes sucrés comme la carotte ou la tomate)