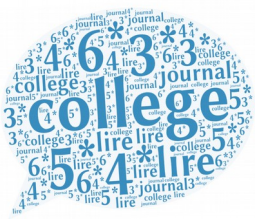
Le journal du



n°14

Novembre décembre 2017

Recette russe de Noël

Ingrédients :
4 œufs, 130g de beurre, 100g de sucre semoule, 200g de sucre glace, 200g de farine, 100g de noix, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère a soupe de chocolat en poudre.

Étape 1 : Faite fondre le beurre à feu doux.

Étape 2 : Dans un saladier, mettez le sucre et rajoutez le beurre tiède. Mélangez jusqu'à ce que le sucre absorbe le beurre. Rajoutez la farine, le sucre vanillé et le chocolat en poudre. Mélangez.

Étape 3 : Battez les blancs en neige ferme et ajoutez-les au reste.

Étape 4 : Pour finir, réduisez les noix en petits morceaux et rajoutez-les au mélange.

Étape 5 : Faire cuire à 200°C pendant 15-20mn dans un plat de préférence rectangulaire qui ne dépasse pas les 30 cm en longueur.

Étape 6 : Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir.

Étape 7 : Entre-temps mélangez dans un bol les 4 jaunes avec le sucre glace jusqu'à blanchissement.

Étape 8 : Servez votre gâteau, découpé en carrés. Avec le café, c'est un délice !

Hésivert Ludovic (5°2)

Les ingrédients pour une fournée de bredalas classiques :

-400 g de farine
-200 g de sucre
-250 g de beurre mou
-1 sachet de sucre vanillé

La recette des bredalas :

Il faut tout d'abord pétrir la farine avec le beurre,le sucre vanillé, jusqu'à ce que la pâte obtenue forme une grosse boule.

Laissez reposer la pâte une heure minimum au frigo.

Saupoudrez votre plat de travail de farine et passez la pâte au rouleau à pâtisserie

Utilisez vos emporte-pièces pour découper les bredalas.

Disposez sur une plaque à pâtisserie huilée et mettez au four environ 10 minutes à 180°C.

Le dessus doit être bien doré. A faire avec les enfants !

Bolot Basile (5°1)

COTÉ RECETTE

ROSCON DE REYES

Ce gâteau nous vient d'Espagne.

Il faut : de la farine, des œufs, du beurre, de l'eau, de la levure.

On mélange la farine avec l'eau, puis on met la levure dedans. On remue et on fait reposer, 5 minutes.
Ensuite, on met 1 kg de farine et on façonne le gâteau en forme de couronne.on met le mélange au milieu.
Ensuite, on remue les œufs et on les met avec la farine et le lait. On ajoute du sucre et du sirop d'érable, puis on mélange avec la farine. On mélange ensuite avec du sucre. Après tout ça on met du beurre avec, on ferme le gâteau. Il ne reste qu'à le faire cuire et à décorer votre gâteau !!!
Bon appétit !!!

Jouandon Romaric (5°2)

Coté blagues

Un petit garçon écrit au Père Noël: " Cher Père Noël, je suis orphelin et n'ai jamais eu de cadeaux, pourrais-tu m'envoyer 100 euros, s'il te plaît. "

Le facteur, ému par la lettre fait une collecte auprès de ses collègues du centre de tri, mais ne parvient qu'à récolter 50 euros, qu'il envoie au garçon. Il reçoit une nouvelle lettre: " Cher Père Noël, je te remercie pour ton argent... mais les postiers m'en ont piqué la moitié !

L'actualité du collège

À la pause de midi, on peut participer à des clubs : cirque, informatique, chorale, journal, jeux, scrapbooking.

Si vous avez d'autres idées de club, parlez-en à Madame Maréchale.

Nguyen Audrey (5°3)

Flora Jouanny (5°1) présente le club « Chorale » :

A la chorale on apprend le chant. On interprète des textes de chanteurs et de chanteuses. En fin d'année, on va sur scène avec d'autres collèges pour chanter devant les parents. On y va toute la journée.

Rédigé par Hésivert Ludovic (5°2)

Deux femmes préparent la bûche de noël :
- ça va pas être de la tarte, dit la première !
- C'est évident, lui répond l'autre, on fait une bûche

Qu'est-ce qu'un chat qui tombe dans un pot de peinture le 25 décembre ?

Un chapin de Noël (un chat peint)

Mehdi Millot et Nicolas Cecchini (5°2)

Dans la cour de la ferme, une dinde dit à une autre :
- Et où comptez-vous passer les fêtes de Noël ?

Collège Centre, 45 rue Clémenceau, 71200 Le Creusot
Directrice de rédaction : C.COMETTI
Équipe de rédaction : Hésivert Ludovic, Bolot Basile, Jouandon Romaric, Millot Mehdi, Cecchini Nicolas, Nguyen Audrey, Jouanny Flora, Commun Solène.