

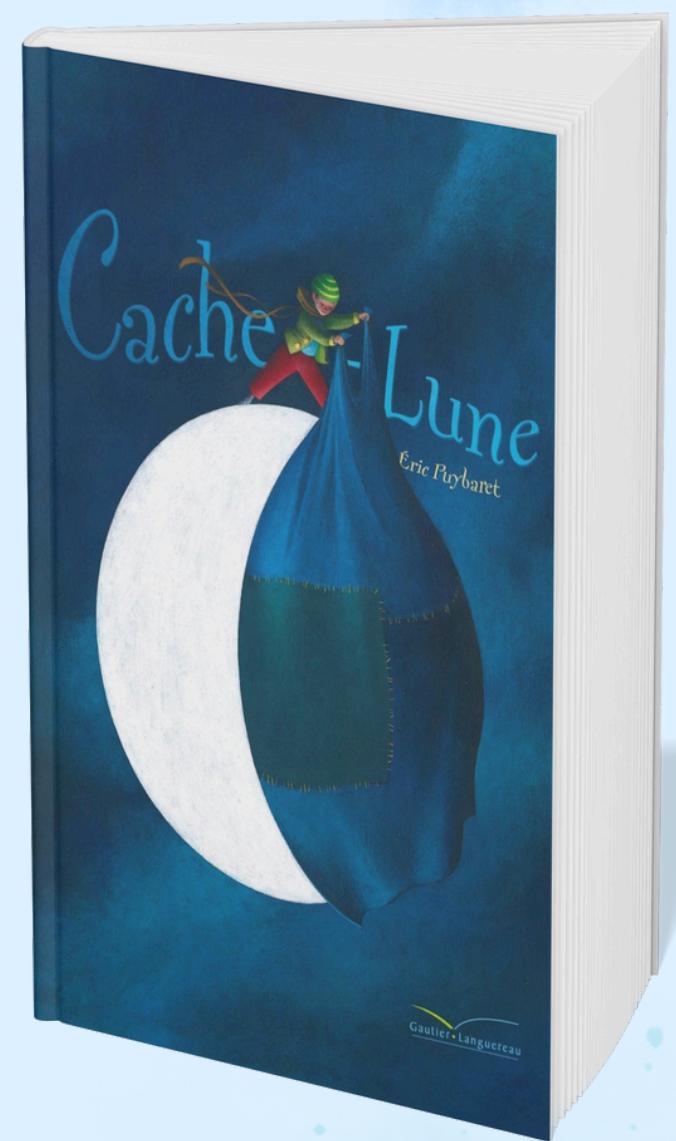
du 2 au 13 février



Nous avons fêté l'anniversaire d'Erwan qui a eu 7ans!

nouvel album lu sur la lune: **Le Cache-Lune**

Zamoléon est bien fatigué, il aimerait prendre sa retraite. Et pour cause : cela va faire bientôt trois cents ans qu'il exerce son métier de Cache-Lune. Depuis, toutes les nuits, il étend un grand drap devant la lune pour cacher une partie de sa lumière. Par bonheur, sur terre, à l'École du Cosmos, Timoléon vient de réussir son examen et va pouvoir prendre la relève. Après l'avoir félicité, son professeur lui remet l'unique pilule qui rend léger comme l'air et lui permettra de se rendre sur la lune. Mais, tout à son euphorie, Timoléon perd la précieuse gélule. Désespéré, il rejoint la ville la plus proche. Là, il va faire des rencontres et chacun va essayer de lui apporter son aide grâce à ses talents. Parviendront-ils à offrir à Zamoléon le repos bien mérité dont il a besoin ? Tour à tour Marlou, Benoit, Margot, Albert, Roland, Daphné, Gonzague et tous les autres vont redoubler d'inventivité pour aider Timoléon à aller sur la lune : un avion de papier, un cerf-volant, des chaussures à ressorts, un lance-pierres... et une échelle humaine !



Nous avons cuisiné des sablés de lune.



La recette:

LES SABLES



INGREDIENTS :

250 g de FARINE	125 g de SUCRE	150 g de BEURRE	Un OEUFS

OUTILS :

CUILLÈRE EN BOIS	SALADIER	ROULEAU A PÂTISSERIE	EMPORTE-PIÈCE

- 1** Couper le BEURRE en morceaux et le faire ramollir aux micro-ondes.
- 2** Verser tous les INGREDIENTS dans un grand bol sans oublier de casser l'OEUF puis mélanger bien.
- 3** Fariner le plan de travail, former une boule de pâte, puis étaler-la avec un rouleau à pâtisserie.
- 4** Découper les gâteaux avec les emporte-pièce.
- 5** Déposer les gâteaux sur la plaque du four et les faire cuire 10 à 15 minutes, thermostat 7 (210°C)