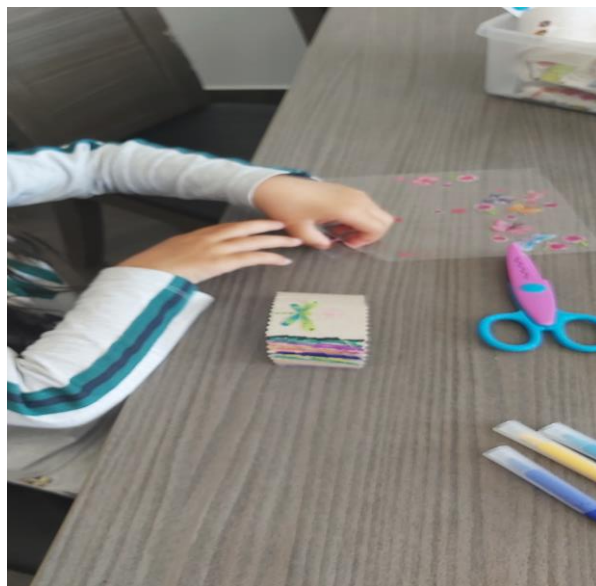


## Les défis de la deuxième semaine

### LES BRACELETS



Lina a fait un joli bracelet rose et rouge avec des petits coeur. Bravo Lina il est magnifique !

Le bracelet de Nina avec des jolies gommettes !



KADIDJA découpe le rouleau de papier toilette  
Elle décore son bracelet avec des jolies graphismes au feutre.  
Elle attache le fil aux extrémités du carton.  
Bravo KADIDJA c'est magnifique !

## Les prénoms



**KADIDJA a écrit son prénom avec des bâtonnets**

## Les bonhommes



**Le bonhomme de Lina**



**Le bonhomme de Kadidja**

# LES ENFANTS EN CUISINE !

## Lina partage avec nous sa recette de biscuits à l'orange !

### Les biscuits à l'orange de Lina

#### Ingrédients

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 100g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- Zeste d'1 orange et le jus d'1/2 orange
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- Écorce confite d'orange

#### Instructions

1. Mélanger dans un saladier la farine, le beurre coupé en petits morceaux, le sucre, le sel, le zeste entier de l'orange et le jus de la moitié de l'orange.
2. Travailler la pâte pour la rendre bien lisse
3. Laisser reposer une heure environ au frais. Étendre au rouleau sur une épaisseur de ½ cm.
4. Découper à l'emporte pièce des formes. Dorer au jaune d'œuf et placer au centre de chaque sablé un petit morceau d'écorce confite.



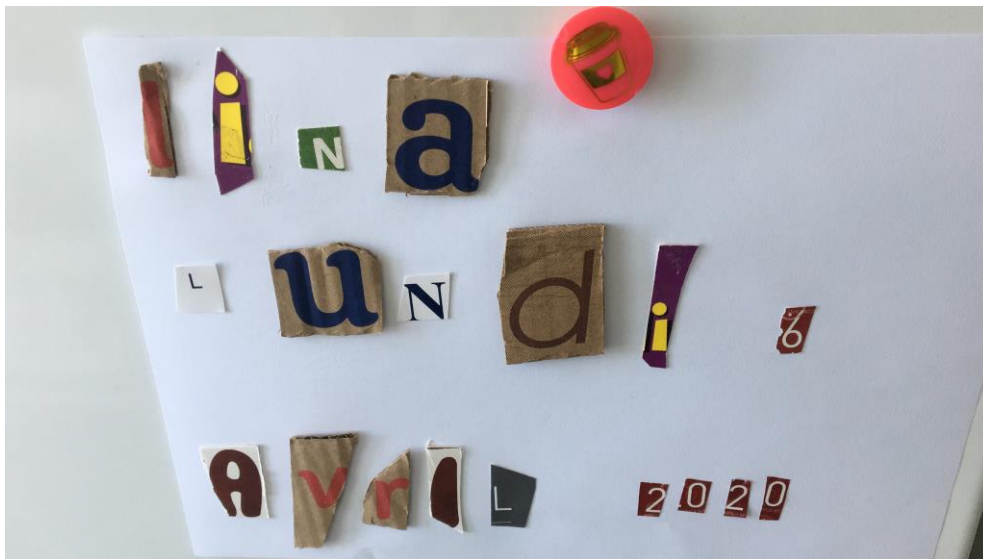
## Lina a fait des jolies formes à l'emporte-pièce, et voilà de très jolis biscuits ! Bravo Lina



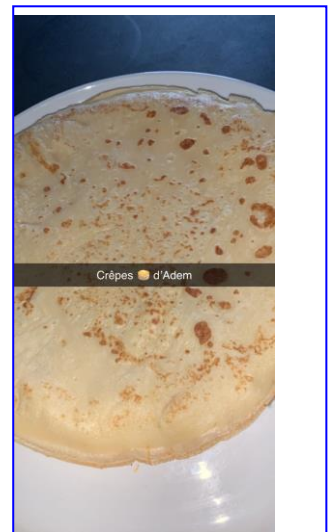
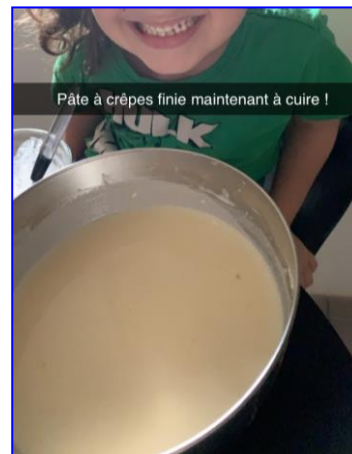
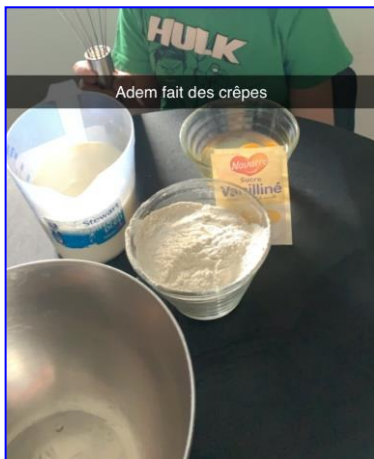
LE GATEAU MARBRE DE NINA

Il est superbe !

**La date fait par Lina**



**LE DEFI CREPES D'ADEM**



**Adem prépare d'abord ces ingrédients pour faire sa pâte à crêpes.**

**Il mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien lisse**

**Sa maman l'aide à cuire les crêpes dans la crêpière**

**C'est prêt ! avec du sucre, du miel, de la confiture, ou encore de la pâte à tartiner !  
C'est délicieux !**

**Bravo Adem**