

La Gazette

de la Confinette

#JE RESTE A LA MAISON
SANS
TOURNER EN ROND

*Tourner en rond
tu ne devras pas*

Le Petit +

CULOTTÉES

La série



5

Les BD



C'est pile le moment, pour regarder la série ou lire les Bd « Culottées » de Pénélope Bagieux.

Disponibles en librairie ou sur France 5.

Recette des boulettes à l'orientale



Préparation : 10 min

Cuisson : 35 minutes

Pour 4 personnes

Il vous faudra :

- 200g de bœuf haché, 200g de chair à saucisse, 1 œuf, 3 poivrons multicolores
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de cumin en poudre
- Préchauffez le four à 170 degrés.
- Mélangez le bœuf haché, la chair à saucisse, le cumin et l'œuf.
- Malaxez et formez des boulettes régulières.
- Découpez les poivrons en lanières. Disposez l'ensemble dans un plat, arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez 35 min
- Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, mélangez en grattant le fond du plat et dégustez.

Je vous invite à tester ma recette je la fait régulièrement et c'est un succès, bon appétit. HELOISE



Notre MORLET family, te propose un geste solidaire, une façon de soutenir les **éboueurs et postiers**. Un message, un mot afin de les remercier. Et ce sera un bel exemple.



Bravo!

A toi de jouer!

EN FAMILLE



Quelques films que je te conseille et que j'ai vraiment aimés :



« La vraie vie des Profs », les comédiens sont français. « A deux mètres de toi » c'est un film que j'ai trouvé très triste. « A tous les Garçons que j'ai aimés », le 1 et le 2, c'est un film romantique. Et « Droit au but » je fais du foot et j'adore ça, l'histoire parle d'une équipe de foot féminine. BLANDINE



Réponses au jeu des expressions de la Gazette N°2 :

Photo avec la langoustine c'était

« ça n'a ni queue ni tête »

Et pour les peluches

« S'entendre comme chien et chat »



Avril 2020
#Semaine 3
Espaces
Jeunes
PLUGU/PLOGO