

A la table de l'ULIS

sixième séance **le pain au beurre martiniquais** La tradition de Noël aux Antilles.

La recette en photos



On prépare les ingrédients:
la farine le sucre le beurre l'œufs, le-
vure le lait et le sel.



Surtout, il faut bien lire la recette.



Swan est le champion pour casser les
œufs.



On ajoute l'œuf et on mélange.



On va faire fondre le beurre dans le
micro-ondes. Pas trop chaud, sinon il
éclabousse le four.



On ajoute le beurre fondu et on mé-
lange.



Il faut bien pétrir.



Et encore pétrir !



Je roule, je roule.



Stéphanie prépare la tresse avec trois boudins de pâte.



Miam! C'est appétissant.



Chacun a tressé, imaginé, créé son petit pain.



Madame Nespos nous avait préparé un délicieux chocolat antillais.