

Une matinée de Masterchef

Le lundi 18 octobre , nous, les 28 CM2 avons préparé un repas équilibré, à la cantine d Hardinvast, en suivant les étapes prévues par Madame Lecoutour.

-Préparation de l'entrée:

Nous avons épluché les carottes avec des économes et Mme Lecoutour a pelé les choux et nous les avons râpés; ensuite Mme Lecoutour a coupé des citrons et nous les avons pressés pour faire l'assaisonnement de l'entrée ; après nous avons mélangé le tout .

-Préparation du plat principal:

Un groupe a épluché des poireaux et des courgettes puis les élèves les ont lavés, coupés et Mme Lecoutour les a mis dans une casserole puis les a fait cuire à feu doux. Mme Lecoutour a préparé le riz ainsi que des paupiettes.

-Préparation du dessert:

Nous avons épluché des kiwis et des pommes puis nous les avons coupés en fines rondelles et nous avons mis le fromage blanc dans les ramequins et deux bouts de pommes ainsi qu'un bout de kiwi .

-Préparation des tables :

Pour mettre la table il faut mettre la fourchette à gauche, le couteau à droite et la petite cuillère entre le verre et l'assiette; les assiettes ont été placées par Nicolas et Pauline avec l'aide de Caroline.

-Ce qui nous a plu et déplu :

Nous avons préféré éplucher les pommes plutôt que les kiwis ; le placement des fruits dans les ramequins était super .

*Nous avons bien aimé mettre les carottes dans le robot , c' était amusant .
Le riz et les paupiettes étaient secs car nous n'avions pas eu le temps de*

préparer la sauce .

-La protection contre les microbes :

Nous avions une blouse ,une charlotte, des sous -semelles et des gants.

C'était amusant car nous avions l'air des masterchefs de la communauté d'Hardinvast .

Les économistes devaient être passés dans une machine à grande vapeur avant d' être utilisés .

Nous avons été surpris de savoir qu'il fallait laver les légumes dans de l'eau et du vinaigre.

-Plat témoin :

Nous ne savions pas qu' il fallait garder le plat témoin pendant 5 jours .

On a bien aimé cette matinée à la cantine : après avoir dégusté 8 variétés de fromages le vendredi, côté salle, on est passé le lundi suivant,côté cuisine. On a découvert l'univers de Madame Lecoutour : gérer la quantité des aliments , leur cuisson, leur préparation, leur présentation dans les assiettes , tout en respectant l'hygiène, le temps , les saveurs et l'équilibre du repas. Merci à Mesdames Lecoutour , Certain , Poulain et Dupont pour nous avoir accompagnés et aidés et merci aussi à la municipalité pour avoir accepté notre présence à la cantine côté salle et côté cuisine !

Pauline, Axelle et les 26 autres apprentis cuisiniers !