

Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article1379>

Pour terminer l'hiver, nous avons cuisiné une bonne soupe aux pois cassés

- Sciences et technologie - Cuisine -



Date de mise en ligne : jeudi 14 avril 2016

Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

Voici
la « Recette de la Soupe
aux Pois Cassés »

Ingrédients :

2 poireaux



4 carottes



5 pommes de terre



2 branches de céleri



2 tasses de pois cassés



1 cuillère de sel



eau



Éplucher,



laver,



couper les légumes

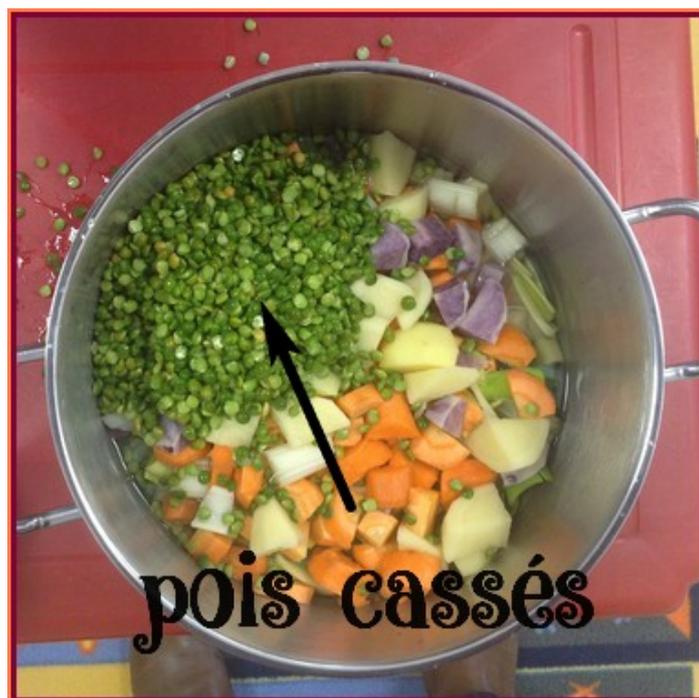


Les mettre dans la marmite avec

l'eau,



le sel, les pois cassés



Faire cuire



Mixer



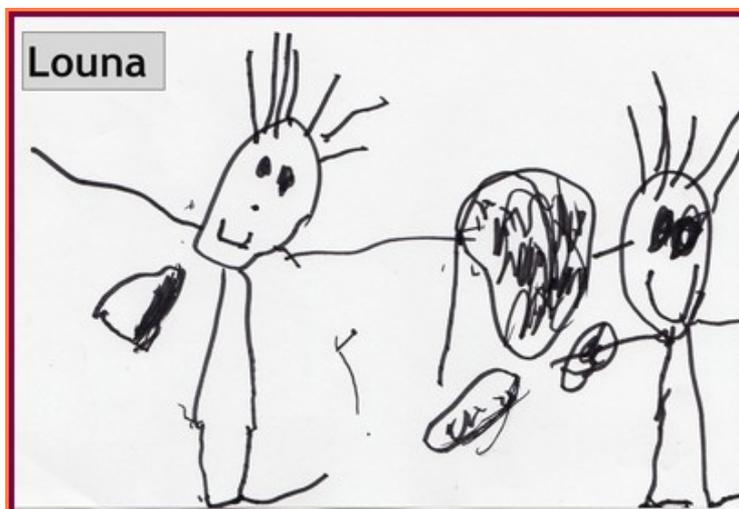
La soupe est terminée,



servez-vous et régaliez-vous !



**Hélène, Maîtresse et Anouk touillent la soupe.
Clémentine**



Hélène porte la marmite pleine de soupe. *Louna*



La soupe est cuite.

Maintenant, les enfants pourront la manger. *Anouk*

Mjam ! Miam ! Miam ! La soupe était exquise, délicieuse, succulente !



