Quelle surprise au retour de la sieste de lundi !
Octave nous a apporté des pommes : une **rouge**, une **jaune** et une **verte**.
Nous les avons touchées : la **peau** est lisse.
Nous les avons coupées en deux pour voir l'intérieur : c'est blanc et il y a des petites graines : ce sont les **pépins**.
Nous avons épluché les pommes pour enlever la peau et nous avons goûté la **chair** : « ça mouille les doigts » car il y a du jus dedans : les pommes, c'est **juteux**. En mangeant la pomme, on l'entend craquer sous les dents : les pommes sont **croquantes**.

Le mardi, Octave est arrivé avec deux sacs remplis de pommes.

Il a dit à Annie qu'il avait une idée ! Comme Aurélie ne revient pas avec nous après les vacances (parce que Céline reprend son travail), il a proposé de faire d'abord de la **compote** puis deux **tartes aux pommes**. Comme ça, après la sieste, on pourrait prendre un goûter avec Aurélie pour lui dire **merci** parce qu'elle nous a beaucoup aidé depuis la rentrée.

Tout d'abord, on s'est bien lavé les mains. On a aussi fait attention au couteau car ça coupe (pour les pommes c'est bien mais pas pour nos petits doigts !).

Nous avons **épluché** les quartiers de pommes préparés par Aurélie.

Nous avons **coupé** les pommes **en petits morceaux**.

Nous les avons mis dans un **saladier** avec un peu d'eau. Puis nous avons fait **cuire** au micro-ondes.

Nous avons **déroulé** la pâte dans le moule et piqué la pâte avec la pointe du couteau pour qu'elle ne gonfle pas dans le four.

Nous avons **versé** la compote sur la pâte et nous l'avons **étalée** avec la cuillère en bois.

Puis nous avons **versé** des morceaux de pommes sur la compote.

Et nous avons fait **cuire** au four pendant la sieste.

Nous avons tous bien dormi et, au retour de la sieste, les tartes étaient cuites. Elles nous attendaient. Aurélie a fait des parts et nous avons dégusté la tarte avec elle. Nous avons même invité les PS de Valérie à venir partager la tarte avec nous.

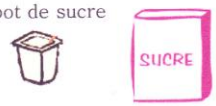
Miam ! Miam ! C'était délicieux !

Voici les recettes.

RECETTE DE LA COMPOTE DE POMMES

- 10 pommes

- 1 pot de sucre

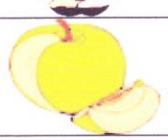


- 1 verre d'eau

- 1 cuillère

1 couteau

1 saladier

- Eplucher les pommes	
- Couper les pommes en petits morceaux	
- Les mettre dans un saladier puis saupoudrer de sucre.	
- Faire cuire au micro-ondes pendant 10 minutes.	

RECETTE DE LA TARTE AUX POMMES

Les ingrédients :

1 rouleau de pâte

6 pommes

Le matériel :

une fourchette

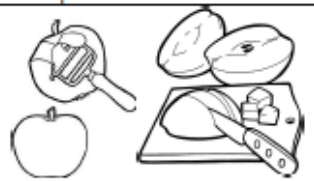
un couteau

un moule à tarte

Les étapes :

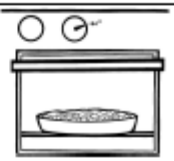
1. Déroule la pâte dans le moule.

2. Pique la pâte avec la fourchette.



3. Epluche et coupe les pommes.

4. Verse les pommes sur la pâte.



6. Fais cuire 30 minutes à four moyen.