

# Une après-midi en cuisine

Il était temps pour les enfants de la thématique comme un chef de nous montrer ce qu'ils savaient faire. L'un des seconds du chef leur avait donné rendez-vous à 14 h. Au programme, un délicieux fondant au chocolat, des chouquettes et une meringue. Noah, l'un des seconds du chef leur explique comment les différentes étapes de la recette du fondant au chocolat





Chacun met à la main à la pâte, au chocolat devrais-je plutôt dire.

Le fondant au four, nos jeunes chefs s'attaquent à la conception des chouquettes



Il faut d'après les explications de Noah, battre la pâte pour casser les liens, ensuite la mettre la machine pour la travailler et ajouter des œufs.



la pâte est prête. Il faut maintenant la mettre dans des poches et donner forme aux chouquettes.



Un véritable travail d'équipe. Ce soir, nous allons déguster les chouquettes mais je peux déjà vous dire à l'odeur que cela va être très bon.

La veille déjà, une autre équipe nous avait préparé le repas du soir, une bonne flammekueche.



en dessert, des bananes sautés agrémenté