

Joyeux anniversaire !



Rafaël !



Nathan !



Mélyne !



« Qu'est ce que chat raconte? »  
La gazette des Ch'attons

N° 2 : Mai 2015

Vivent les beaux jours!



## Les infos à ne pas manquer !!!

Médiathèque : prochaine sortie le 09 juin

Qui suis-je... ?



Réponse au « Qui suis-je... ? » du mois d'Avril : C'était Maëline

En partenariat avec :



Communauté  
de Communes  
du bassin de  
Pont a Mousson





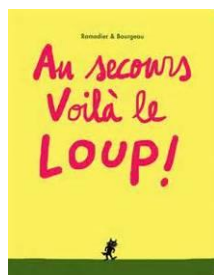
## Le p'tit coin du jardin



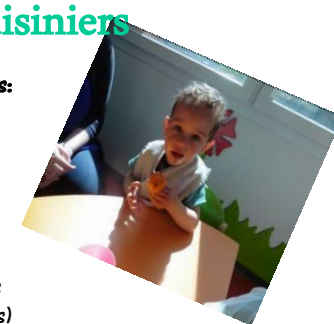
## Le coin lecture

Les enfants ont aimé « Au secours, voilà le loup! »

Attention, le loup arrive ! Il fait peur. Il a l'air très décidé : il veut nous manger. Mais soudain, une idée : si on penche le livre, peut-être que le loup va glisser et tomber ? Et s'il s'accroche, on peut aussi secouer le livre pour qu'il chute ? Ou bien alors, suffit-il de tourner la page pour qu'il disparaisse ? Adieu le loup



## Le p'tit coin des cuisiniers



Pour 30 à 40 pop cakes:

Ingédients:

200g de beurre

200g de sucre

3oeufs

200g de farine

1 sachet de levure

200g de fromage frais

(Cannelle selon les goûts)

Pistoles ou tablette chocolat blanc

Bâtonnets

Décorations diverses (sucre coloré, vermicelles...)

Préparation

Préchauffez le four à 200°C

Mélangez beurre ramolli et sucre jusqu'à l'obtention d'une base mousseuse.

Ajoutez les oeufs un par un.

Ajoutez la farine et la levure.

Mettez la pâte dans un moule préalablement beurré et enfournez pendant 30-35minutes.

Laissez refroidir.

Emiettez le gâteau finement.

Ajoutez petit à petit le fromage frais(et la cannelle) et pétrissez à la main jusqu'à avoir la consistance nécessaire pour façonner les boulettes. Ne faites pas des boulettes trop grosses, elles ne tiendraient pas sur les piques.

Réservez au frais au minimum 2h(pour qu'elles durcissent et se tiennent bien pour le nappage)

Faites fondre le chocolat blanc à faible puissance par séance de 30secondes jusqu'à ce que le chocolat soit liquide.

Trempez le bout de votre pique dans le chocolat avant d'y planter la boulette afin qu'elle reste bien en place.

Ensuite enrobez de chocolat blanc et faites tourner pour lisser.

Si vous souhaitez ajouter de la déco (paillettes, billes colorées...) faites le à ce moment là de la conception

