



“Avoir un talon d’Achille” vu par Akira C’est avoir un point faible, d’après la mythologie Grecque

Sommaire

- Le dicton
- Je veux vous parler d’eux
- Je m’organise
- Le coin des lecteurs
- Le GaMalaxeur de goûts
- Mandarine ou clémentine
- Antonomases
- Bébés animaux



Tartelette Choco-mousse & Framboise

INGREDIENTS :

Pour la base :

- 30g de sucre de fleur de coco
- 35g d’huile de noisette
- 40g de lait végétal ou non
- 120g de farine (t-45 à t-80)
- 1 pincée de sel fin

Pour la garniture :

- 3 blancs d’œufs (ou 80g d’aquafaba pour une version vegan)
- 100g de chocolat noir
- 180g de framboise fraîches



-Dans un premier temps, réaliser la base des tartelettes : préchauffer le four à 180°. Dans un saladier, mélanger le sucre de fleur de coco, l’huile et le lait. Ajouter la farine ainsi que le sel et mélanger jusqu’à ce que la pâte se forme. La pétrir rapidement à la main puis l’étaler sur une feuille de papier cuisson avec un rouleau.

-Découper des cercles plus grands que vos moules à tartelettes (avec un bol par exemple) et placer ces cercles de pâte sur les moules. Piquer le fond des tartelettes avec une fourchette et enfourner pendant 15 minutes. A la fin de la cuisson, laisser totalement refroidir.

-Pendant ce temps, préparer la mousse : faire fondre le chocolat noir dans une casserole à feu doux en mélangeant régulièrement. Séparer les blancs des jaunes d’œufs puis monter les blancs en neige.

-Ajouter d’un seul coup le chocolat qui doit être bien fondu et tiède (car si celui-ci est trop froid, il va se figer très vite dans les blancs) et l’incorporer avec une spatule. Réserver la mousse au frais le temps que les fonds de tartes refroidissent.

-Lorsque les fonds de tartes seront froids, ajouter la mousse (à l’aide d’une poche à douille c’est encore mieux), ainsi que les framboises. Réserver au réfrigérateur minimum deux heures avant de déguster.

-Conservation : au réfrigérateur pendant 3 jours maximum.

Ella.

Je m’organise

J’ai essayé et j’aimerais partager ma « to do list » :

Si tu utilises un tableau blanc,

tu peux le personnaliser comment tu veux .

Moi j’utilise une ardoise car

c’est pratique il faut juste des

feutres effaçables . Et il y a aussi des versions numériques avec des

applications... **ATTENTION AU PAPIER POUR L’ÉCOLOGIE .**

Je note des choses à faire, par jour et par priorité.

Cela me donne satisfaction quand je raye des tâches faites .

C'est très positif !



La Bleuète au Pinçeau

Le Coin des Lecteurs

Aujourd’hui, je vais vous parler du roman **Là où règnent les baleines** de Jolan C. Bertrand.

Ça raconte l’histoire d’une adolescente passionnée de natation synchronisée. Lors des vacances d’été, Loanne est envoyée chez son oncle Kierzic, qu’elle n’a jamais rencontré. Elle se prépare à l’ennui mortel de son séjour sur une île de la côte Atlantique. Au fil des jours, elle se rend compte que son oncle n’est pas une personne normale...



Bébés animaux

Comment s’appelle le bébé Kangourou ?



Le Joeey

Comment s’appelle le bébé Hérisson ?



Le quossidnoy

Comment s’appelle le bébé anguille ?



La civelle



Comment s’appelle le bébé orque ?

Le veau



Les antonomases

Une antonomase est un objet que l’on désigne avec le nom d’une marque.

Exemples :

- Escalator
- Scotch
- Frigidair
- Kleenex
- K-way
- Sopalin
- Labello
- Nutella
- Post-it
- Rustine
- Stabilo
- Frisbee
- Yo-yo
- Caddie
- Critérium
- Jet-Ski
- Opinel
- Velux
- Textio

Tous ces mots que l’on peut utiliser tous les jours sont, à l’origine, des marques.



LE COUGAR.



Le cougar, on l’appelle aussi le puma de l’Est des États Unis.

Son espèce est désormais éteinte.

On pourrait penser à un gros chat des montagnes en le voyant.

Le cougar mesurait entre 1m et 2,30m, il pesait entre 35kg et 120kg. Cet animal était un mammifère carnivore. Il pouvait courir jusqu’à 72k/h ! Et voilà tu connais cet animal maintenant disparu.

Alix Ferro.

Feliz primavera !



Mandarine ou clémentine ?

La mandarine est plus grosse et plus parfumée que la clémentine. Elle contient également plus de pépins et sa peau est plus épaisse.

La clémentine est en fait le croisement entre l’orange et la mandarine.

