

La mousse aux fraises

Recette

Lave les fraises.

Coupe-les et écrase-les pour obtenir une purée.

Mélange ensemble le fromage blanc, la crème, le sucre glace et le sucre vanillé. Quand c'est bien mousseux ajoute la purée de fraises et mélange.

Verse cette mousse dans des coupes. Mets-les au réfrigérateur.

1 - Complète avec les mots dictés :

Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g

40 g de

40 g de

80 g de blanc

1 de sucre vanillé



2 - Relie :

- un sachet
- du sucre
- une fraise
- de la crème fraîche

3 - ~~papa~~ Écris les lettres qui manquent :

Matériel



une four...ette

un f...et

un sala...er

une ...llère

une bal...ce

4 - Relie :



○



○



○



○



○

écraser

verser

couper

laver

mélanger

La mousse aux fraises

Lave les fraises.

Coupe-les et écrase-les pour obtenir une purée.

Mélange ensemble le fromage blanc, la crème, le sucre glace et le sucre vanillé. Quand c'est bien mousseux ajoute la purée de fraises et mélange.

Verse cette mousse dans des coupes. Mets-les au réfrigérateur.

Recette

1 - Complète avec les mots dictés :

Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g **de fraise**

40 g **de crème fraîche**

40 g **de sucre glace**

80 g **de fromage blanc**

1 **sachet** de sucre vanillé



2 - Relie :

- un sachet
- du sucre
- une fraise
- de la crème fraîche

3 - ~~papa~~ Écris les lettres qui manquent :

Matériel



une fourchette

un fouet

un saladi.er

une cuillère

une balance

4 - Relie :



écraser

verser

couper

laver

mélanger

La mousse aux fraises

Recette

Lave les fraises.
Coupe-les et écrase-les
pour obtenir une purée.
Mélange ensemble le fromage blanc, la crème,
le sucre glace et le sucre vanillé.
Quand c'est bien mousseux ajoute
la purée de fraises et mélange.
Verse cette mousse dans des coupes.
Mets-les au réfrigérateur.



École Ouverte et Centre de Loisirs associé Albert Einstein - cp - Ivry-sur-Seine - **Mousse aux fraises**

La mousse aux fraises

Recette

Lave les fraises.
Coupe-les et écrase-les
pour obtenir une purée.
Mélange ensemble le fromage blanc, la crème,
le sucre glace et le sucre vanillé.
Quand c'est bien mousseux ajoute
la purée de fraises et mélange.
Verse cette mousse dans des coupes.
Mets-les au réfrigérateur.



École Ouverte et Centre de Loisirs associé Albert Einstein - cp - Ivry-sur-Seine - **Mousse aux fraises**