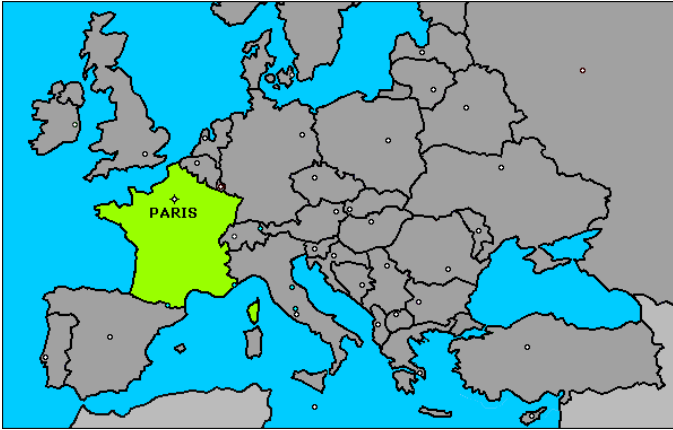


FRANCE

Notre pays



Notre région

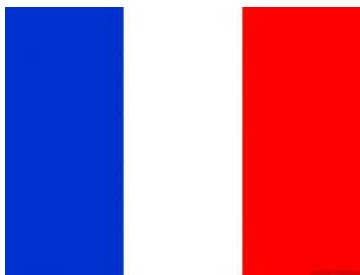


Notre langue

Le français

Bonjour, nous sommes des élèves de France

Notre drapeau



Notre monnaie



Nos monuments



Arc de triomphe et Tour Eiffel à Paris

Le plateau des Glières en Haute Savoie (lieu de la résistance)



Une spécialité sucrée de notre région

Le gâteau de Savoie



Une spécialité salée de notre région

La tartiflette



Le gâteau de Savoie

Ingrédients :

6 jaunes d'œufs + 7 blancs d'œufs
180 g de sucre
1 pincée de sel

150 g de Maizena
1 citron bio (le zeste)
20 g de beurre pour le moule

- Mélangez 130g de sucre avec le zeste râpé du citron.
- Laissez reposer le temps de peser le reste des ingrédients.
- Tamisez la maizena.
- Dans le plus grand des bols du robot [si vous avez] mettez les jaunes. Dans un autre bol réservez les 7 blancs et une pincée de sel.
- Ajoutez le sucre citronné dans les jaunes d'œufs et mélangez à vitesse moyenne pendant une bonne dizaine de minutes. Vous devez obtenir un mélange blanchi qui fait ruban.
- Beurrez le moule, poudrez le de sucre glace et préchauffez le four à 220° chaleur tournante.
- Montez les blancs en neige et quand ils commencent à mousser, ajoutez les 50g de sucre en poudre restants en 3 fois tout en continuant de battre. Ils doivent avoir la consistance bec d'oiseau.
- Incorporez alors intimement à la maryse une grosse cuillère de Maizena et une grosse cuillère de blancs d'œufs. Faites ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Vous devez terminer par les blancs.
- Versez l'appareil dans le moule.
- Enfournez pour 6 min à 220°C. Ramenez ensuite la température du four à 130° et poursuivez la cuisson 35 minutes. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique et rajoutez éventuellement 5 minutes de cuisson. Démoulez sur une grille et laissez refroidir. Poudrez de sucre glace au moment de servir si vous aimez.

C'est terrible, trempé dans le jus des fraises !

La tartiflette

Ingrédients

1 kg de pommes de terre
450 g de lardons
250 g de crème fraîche
noix de muscade

2 gros oignons
1 reblochon
beurre
sel, poivre

ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.6 (180°C). Faites cuire les pommes de terre à la vapeur avec une pincée de noix de muscade. Pendant ce temps, faites cuire les oignons dans une poêle beurrée et réservez.

ÉTAPE 2

Faites suer les lardons dans la poêle des oignons, égouttez les lardons en prenant soin de conserver le gras de la cuisson. Coupez en dés les pommes de terre cuites, puis saisissez-les dans le jus de cuisson des lardons. Si besoin, ajoutez du beurre.

ÉTAPE 3

Dans un plat à gratin, dressez une première couche de pommes de terre. Salez, poivrez, couvrez d'oignons et de crème fraîche, une couche de lardons. Procédez une deuxième fois cette opération. Grattez le reblochon et coupez-le en 2 dans le sens de la longueur. Déposez chaque moitié du reblochon savoyard croûte en haut, de sorte que la surface du plat soit recouverte. Enfournez 20 min, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis laissez gratiner. Server cette recette traditionnelle avec une salade verte.

Nos traditions



Noël : 25 décembre



Épiphanie : 1^{er} week-end
de janvier



Chandeleur : février



Carnaval : mars



Fête des mères / pères
: mai et juin



juin



Fête nationale :
14 juillet

Notre école – ses horaires

Nos saisons



Printemps : 20 mars



Été : 21 juin



Hiver : 21 décembre



Automne : 22 septembre

Que faisons-nous après l'école ?



Nos animaux



un chat et un chien



un cerf



un lièvre



un hérisson



un écureuil



un castor

Nos artistes ?

Auguste Rodin
1840 - 1917



Henri Matisse
1869 - 1954



Robert Delauney
1885 - 1941



Nicki de Saint Phalle
1930 - 2002



Mademoiselle Maurice
1984 -