

La confiture de bananes

Nous avons fait de la confiture de bananes pour le marché de printemps, on a commencé par éplucher les bananes, puis on les a coupées en petites rondelles et nous avons mis du sucre. Tous les groupes sont passés et on a tous coupé les bananes, mis le sucre, les jus d'oranges et de citrons. Ensuite les bananes et le sucre ont cuit tout doucement tout l'après-midi. Quand il a fallu mettre la confiture dans des pots, c'était très chaud et il fallait utiliser un gant pour prendre la louche et mettre la confiture de bananes en pots. Ensuite le samedi, c'était le marché de printemps et il y avait beaucoup de choses et bien sûr, les confitures de bananes à vendre.

Benjamin, Rachel, Phileas

