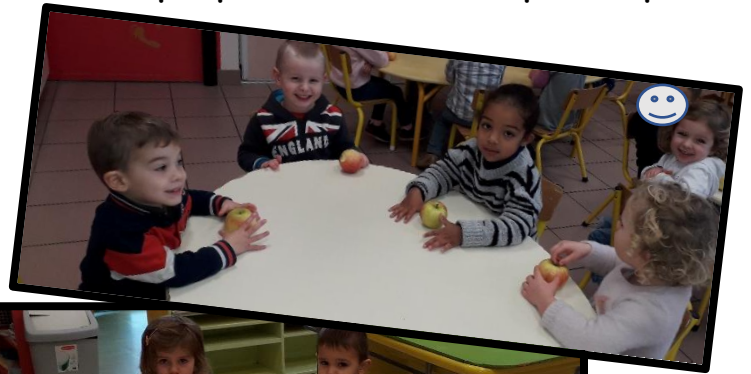
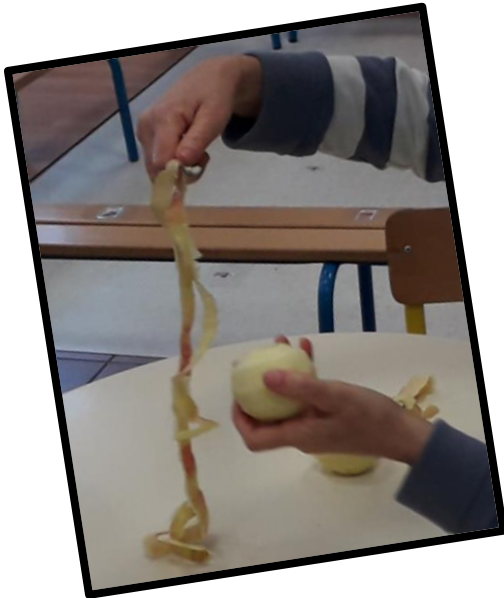


La compote de pommes

Après un lavage soigné des mains, nous avons suivi les étapes pour réaliser une compote de pommes.



Chacun devant sa pomme, on attend que Dominique et Catherine viennent nous aider pour la peler avec un couteau magique (un épluche-légumes).



On enlève le trognon avec un couteau spécial. Dans une assiette en carton, on coupe la pomme en petits carrés avec un couteau. C'est dur. Il faut appuyer très fort. Mais on a tous réussi.



On a mis tous les petits morceaux dans un saladier. Dominique a posé le saladier dans le four à micro-ondes. On a attendu 20 minutes. Ça sentait bon dans la classe.



Et puis, chacun notre tour, nous sommes venus tourner le moulin à légumes pour écraser les morceaux de pomme. Le lendemain, nous avons mangé la compote.

