Atelier culinaire du mercredi – la tête de loup

Cette année, tous les enfants de l’école ont étudié le conte du petit chaperon rouge. Avec maîtresse Nadège, nous avons réalisé une tête de loup.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Première étape : beurrer la demi-tranche de pain de mie.Ce n’était pas facile de bien étaler le beurre sans casser la tranche de pain !Mais il fallait du beurre pour que les autres ingrédients collent sur le pain. |
|  | Deuxième étape : mettre une olive noire sur une pointe Voilà le museau du loup ! |
|  | Troisième étape : mettre une olive verte Voilà l’œil du loup. |
|  | Quatrième étape : saupoudrer d’herbes de Provence Voilà les poils du loup. |
|  | Cinquième étape : faire couler du ketchup Voilà la langue du loup !!!Ce loup a très faim…Ce coup-ci, il ne nous mangera pas…Mais nous si !  |