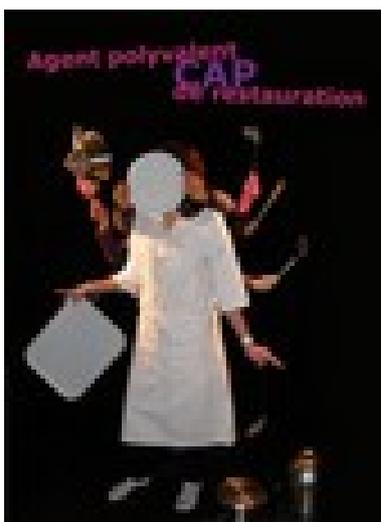


<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article3383>



Go american kitchen

- Archives du Blog - CAP APR -



Date de mise en ligne : lundi 9 avril 2018

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

Vive la cuisine américaine !

Pour ce second repas à thème, les élèves de seconde APR ont voulu s'initier à la cuisine américaine.

Ainsi, en guise d'entrée en matière, ils ont réalisé un Coleslaw, salade fraîche à base de chou blanc, souvent proposée en accompagnement avec des hamburgers ou des hotdogs. En fait, le Coleslaw est considéré comme une sorte de condiment qui relève le goût des plats de viande.

Ensuite, leur choix s'est porté tout naturellement sur le plat le plus connu et le plus apprécié de tous les adolescents du monde... : le Hamburger.

C'est ensemble que nous avons décidé de fabriquer des « buns » ou petits pains de couleur noire pour apporter une touche d'originalité.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L283xH159/buns-a10e8.jpg>]

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L283xH159/hamburger-f3633.jpg>]

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L283xH159/assiette-876bc.jpg>]

Go american kitchen

Pour choisir le dessert, nous avons longuement hésité entre le Cheesecake, célèbre gâteau au fromage nord-américain, et le Brownie, non moins célèbre, une pâtisserie au chocolat fondant par endroits. Finalement, n'ayant pu trancher, nous avons décidé de réaliser ces deux desserts ! A la grande joie de tous nos convives !
[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L283xH159/cheesecake-4729c.jpg>]

Cette fois encore, ce fut un grand succès !