

Délicieux ragoût de poulet aux pommes de terre

par Zhanet

Pour 4 personnes

Ingrédients

- pommes de terre - 4 - 5 pcs
- huile
- poulet - blanc ou 2 cuisses
- oignon - 2 têtes
- jus de tomate - 100 ml
- poivron rouge - 1 c.
- sel au goût
- feuille de laurier - 2 pcs.
- persil

Méthode de préparation

Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites revenir les tranches de poulet. Ajouter les pommes de terre pelées et tranchées et les oignons finement hachés. Remuez pendant 3-4 minutes et versez le poivron rouge.



Versez ensuite de l'eau tiède pour recouvrir les produits et laissez cuire à feu moyen.

Lorsque la viande et les légumes sont prêts, retirez la viande et coupez-la en miettes.

Remettez dans la casserole et ajoutez le jus de tomate avec la feuille de laurier et le sel au goût. Laissez le ragoût cuire encore 2-3 minutes, s'il est plus rare, il peut être épaissi avec 1 cuillère à soupe de farine. Servir le ragoût chaud avec du persil haché.

Quelques questions par Pierre

Qu'est-ce que le Conseil Municipal des Enfants pourrait faire pour vous ?

Avez-vous besoin d'aide à domicile, et quoi en particulier ?

CONTACT



Conseil Municipal des Enfants - Mairie des Molières

1, Place de la Mairie 91470 Les Molières

☎ 01 60 12 07 99 ✉ contact@lesmolières.fr



décembre 2020

Pour nos aînés

Nous approchons de la fin de l'année 2020. Quelle année... pas toujours facile...

Les enfants du Conseil Municipal des Enfants voulaient faire quelque chose pour être un peu avec les papys et les mamies pendant ces fêtes, alors ils ont eu l'idée de leur proposer des jeux dans un petit livret. Et de le glisser dans votre colis préparé par la mairie.

Pourrez-vous nous le renvoyer quand il sera rempli ? Le déposer ou le renvoyer à la mairie !

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes et, avec un peu d'avance, une très bonne année 2021.

La mystérieuse grille par Maël

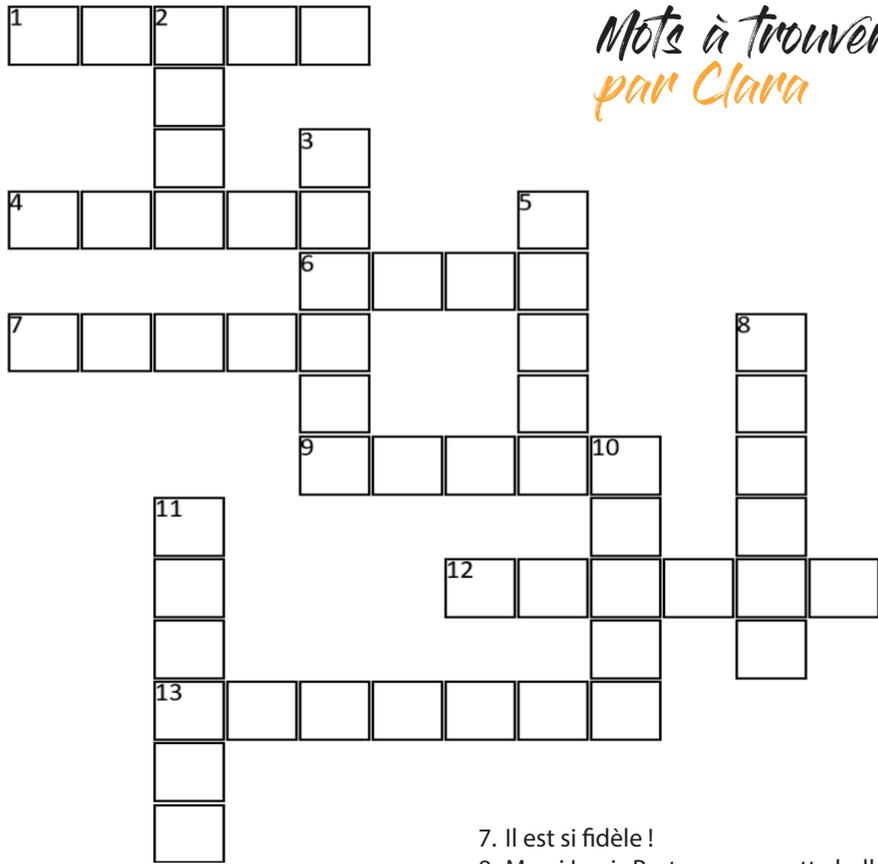
Remplissez la grille avec les chiffres 0 et 1.

Chaque ligne et chaque colonne doivent contenir autant de 0 que de 1.

Les lignes ou colonnes identiques sont interdites.

Il ne doit pas y avoir plus de deux 0 ou 1 placés l'un à côté de l'autre ou l'un en-dessous de l'autre.

		0	1				
	1			1	0		
0		1					
					1		
0							
		1	1	0			
	1						0
							0
				1			
0					0		
		0	0	0	0	0	



Mots à trouver par Clara

1. On s'y plonge sans être mouillé
2. Grâce à lui on fait le tour de France
3. ça se joue sur de la terre battue
4. On y va avec plaisir ... merci Jules F.
5. Les abeilles butinent dedans
6. Les enfants l'attendent avec impatience
7. Il est si fidèle !
8. Merci Louis Pasteur pour cette belle invention !
9. ça permet de rester en forme
10. Elle est si bleue vue d'en haut
11. Cet animal a 4 jambes et des sabots
12. On en a fait un ... extraordinaire !
13. On y vit tous ensemble ...

Charade par Maëlie

Ma première se jette dans la cheminée
 Ma seconde peut être minérale ou gazeuse
 Mon troisième est le contraire de froid
 Ma quatrième existe en bâtons
 Mon cinquième est la première lettre de l'alphabet

Mon tout est un plat très apprécié à Noël !

C'est la _____



Recette du cake carambar par Chloé

Ingrédients:

- 3 oeufs.
- 120g de sucre en poudre.
- 150g de farine.
- 1 sachet de levure.
- 125 g de beurre.
- 25 carambars ou caramel
- 10 cl de lait.

Préparation

- 1- Faire chauffer le four à 180° (Htg).
- 2- Ouvrir tous les carambars et les mettre dans une casserole.
- 3- A ajouter dans la casserole le beurre, le lait et faire chauffer à feu moyen en mélangeant pour faire fondre les carambars.
- 4- Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, les oeufs et la levure.
- 5- A ajouter dans le saladier le mélange beurre, lait et carambars.
- 6- Verser dans un moule à cake et mettre dans le four à mi-hauteur pendant 40 min à 180°C.

Les 10 différences par Tuana

Entourez les 10 endroits du dessin où vous repérez une différence !
 Il y a aussi 3 pères-noël à trouver...

