

Coucou les copains !

J'espère que ça va bien chez vous.

Ici, il a fallu s'organiser car mes parents sont en télétravail.

Tous les soirs nous préparons un plan de travail pour le lendemain. Le matin je travaille mes leçons et l'après midi je fais diverses activités : sport dans le jardin, cuisine, jeux de société...

Pour le nom du site, j'ai pensé à CM comme Corona Minus !

Je vous joins deux recettes que j'ai faites avec mon frère :

Pâté de thon	Gâteau au chocolat – bananes
1 boîte moyenne de thon 1 boîte moyenne de macédoine 3 œufs 1 petite brique de crème 3 c à s de chapelure 150g de gruyère Sel – poivre	2 belles bananes 8 c à s de farine 4 c à s de sucre en poudre 4 c à s de beurre fondu ou huile 4 c à s de lait 2 c à s de chocolat en poudre 2 œufs 2 sachets de levure
Mélanger les œufs + crème Emietter le thon Mélanger tous les ingrédients Verser dans un moule et mettre 15 min au micro-onde ou 45 min au four à 180° Laisser refroidir, c'est délicieux avec une vinaigrette (1 petite c à c de moutarde pour 2 c à s de vinaigre balsamique et 6 c à s d'huile + sel et poivre).	Préchauffer le four à 180° Ecraser les bananes Battre les œufs Mélanger tous les ingrédients Verser dans un moule et mettre au four 25 min Pour les gourmands, vous pouvez ajouter de la noix de coco, des pépites de chocolats, des petits morceaux de poires, pommes ...

Si chacun fait des efforts, nous arriverons à combattre ce vilain virus. Courage les copains et à bientôt.

