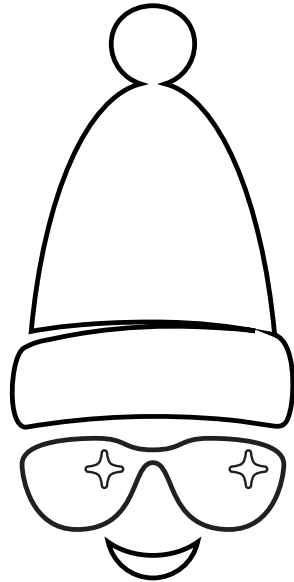


A tes crayons de couleur pour colorier ton bonnet préféré



LA PLAGNE

Paradiski



Les mots se sont mélangés !
Retrouve tous ces mots cachés dans la grille



B R F P Z V G A Q C Y G B G C
O O O B E Q D Y J H R R D R O
B C R O K B E E J A A A V H R
S H P R F L K N X M C N W N N
L E E S U A L Z A P L D C C E
E D R E N N G I K A E E G O G
I E E L I C C L I G T R L L U
G M T I P H O A O N T O A O I
H I Y E L E L P E Y E C C R D
F O Z R A T O L N V L H I A O
S G M S G S S A J X D E E D U
H K R H N Z S G N S F T R O I
Q E V N E R E N N K O T U Q L
A D N L A B S E X I L E V T L
J M B R L E S S O U R C E S E

La Plagne
Bobsleigh
Blanchets
Borseleliers
Champagny
Colosses
Forperet
Colorado

Corneguidouille
funiplagne
Glacier
Grande Rochette
Les sources
Raclette
Roche de Mio
Ski



GÂTEAU DE SAVOIE



Dessine ton plus beau souvenir à La Plagne

Les ingrédients

- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 1 citron bio
- 1 pincée de sel fin
- sucre glace

RECETTE

- 1** Râper le zeste de citron et réserver.
- 2** Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 3** Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- 4** Ajouter le zeste de citron, la farine en plusieurs fois en mélangeant bien.
- 5** Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la préparation en plusieurs fois.
- 6** Verser la pâte dans un moule beurré et fariné
- 7** Enfourner dans un four préchauffé à 180°C. et laisser cuire pendant 35 minutes.
- 8** Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

