



École du Lac-des-Fées **LA PETITE AGENCE**



Novembre 2013

LA SALSA DE LA CLASSE DE MADAME CAROLINE JOANNISSE ET JOSÉE BUSSIÈRES DE L'ÉCOLE DU LAC-DES-FÉES

Texte Laetitia Ouedraogo et Lucas Tremblay-Le Bris,
journalistes pour *La petite agence* de l'école du Lac-des-Fées

Madame Caroline Joannisse, madame Josée Bussières et leurs élèves de 4^e et 5^e année de l'école du Lac-des-Fées ont préparé une délicieuse salsa. L'objectif de cette activité était d'améliorer l'expérience en cuisine et de faire une activité en groupe pour les élèves.

Voici donc les ingrédients et la préparation de cette salsa.



Ingrédients :

Ils ont utilisé: du maïs en conserve, de la pâte de tomate, du jus de lime, beaucoup de légumes tels que des tomates, des piments bananes et des poivrons verts qu'ils ont cueillies dans le jardin communautaire de l'école. Ils ont également ajouté de la coriandre.

Les étapes pour préparer la salsa :

- 1 : couper les légumes en petits morceaux
- 2 : ajouter le jus de lime, la pâte de tomate et le maïs
- 3 : ajouter la coriandre
- 4 : mélanger le tout
- 5 : mettre le mélange dans le frigo pendant deux heures
- 6 : **DÉGUSTER votre délicieuse salsa**

L'appréciation des élèves et des journalistes :

Les élèves et nous, les journalistes, avons vraiment adoré la salsa qui était excellente. De plus, on y retrouvait plusieurs couleurs (jaune, vert, rouge et orange).



En terminant, si...vous aimez la salsa et les craquelins vous aller sûrement adorer celle-ci !