

# Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



18, RUE DE L'ÉCOLE  
29550 PLOMODIERN  
02.98.81.51.60  
eco29.nd-menezhom.plomodiern@enseignement-catholique.bzh  
www.ecole-ndmh-plomodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

# Avril 2021



Maïna – Noémie – Youenn

Confiture à la framboise

## Ingrédients de la confiture à la framboise

- 750 g de sucre spécial confiture

- 1 kg de framboise

## Etapes de la recette

*Mettre les framboises préalablement lavées et égouttées dans un saladier avec le sucre spécial confiture.*

*Mélanger en écrasant les framboises au presse-purée. Le sucre doit être complètement dissout. Verser le tout dans une grande casserole.*

*Porter à ébullition puis compter environ 7 minutes.*

*Mettre en pots, les fermer et les retourner.*

*Laisser refroidir ainsi.*