



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

Juillet 2021



Ingrédients du sorbet à l'abricot (6 personnes), à réaliser à l'aide d'une sorbetière

- 70 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 20 cl d'eau
- 500 g d'abricots

E tapes de la recette

Préparer un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau et 80 g de sucre. Oter du feu et laisser refroidir.

Lavez et dénoyautez les abricots. Coupez les abricots en deux.

Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre.

À ébullition, ajoutez les morceaux d'abricots dans la casserole, et laissez compoter une dizaine de minutes.

Mixez ensuite les abricots, jusqu'à obtenir un coulis bien lisse.

Filtrez le coulis.

Laissez le mélange reposer quelques heures au frigo, de préférence toute une nuit, pour être sûr que le mélange soit bien froid, et prenne bien dans la sorbetière.

Faites prendre la préparation 25 mn en sorbetière.

Versez le sorbet dans un bac et laissez prendre encore 2 à 3 heures au congélateur.