



...des élèves

Le 1er Avril

Le point de vue...



«Le 31 mars, à la dernière récréation de la journée, les élèves de CM1/CM2 se sont fait passer un message disant qu'il fallait tous se planquer dans l'école le 1er avril pour faire une blague à la maîtresse Sabine. Le lendemain, tout le monde a dissimulé son manteau, son sac et...lui-même! Les CM1 se sont cachés dans le SAS entre l'école et la mairie (ce qui a bien embêté Béatrice, la femme de ménage, qui voulait sortir mais était coincée par nos cartables!). Certains CM2 se sont cachés dans les toilettes de la classe des CE1/CE2. La maîtresse a bien rigolé quand elle nous a trouvé... et nous aussi! Quel chouette poisson d'avril!»

...de la maîtresse des CM1/CM2

«A mon arrivée dans la classe, personne. Était écrit au tableau : «Nou some parti». Après avoir manqué de m'évanouir en constatant l'ampleur du travail qu'il me restait à faire sur le passé composé, j'ai regardé autour de moi : pas de sacs, pas de manteaux, pas de bruit. Je me suis donc mise à la recherche de mes élèves. Certains étaient recroquevillés dans le SAS de la mairie, d'autres empilés dans les toilettes de la classe de Mme Vintam. Quant aux deux derniers, je ne les avais pas vus : ils se sont trahis en croyant qu'en ouvrant la porte des toilettes des garçons, je les avais démasqués. J'ai beaucoup ri...et eux aussi. Merci pour ce délicieux poisson d'avril.»

poisson globe



Recette des cornuelles de Nathalie : Une tradition charentaise authentique

Ingédients : 500gr de farine, 250 gr de beurre demi-sel, 240 gr de sucre en poudre, 10gr de sucre vanillé, 3 oeufs, 1/2 sachet de levure chimique, 1 cuillère à soupe de pastis.

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les oeufs entiers l'un après l'autre et mélangez bien. Ajoutez le pastis. Incorporez la farine et la levure. Couvrez et laissez reposer 1 heure au frais.

Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et découpez des triangles. Ôtez un rond au centre de chaque triangle. Placez les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Diluez un jaune d'oeuf avec du lait et dorez les cornuelles à l'aide d'un pinceau. Enfin, déposez des graines d'anis ou des perles au sucre aux angles.

Enfournez 10/15 minutes dans un four préchauffé à 180°

Bonne dégustation!

Les cornuelles sont traditionnellement préparées en Charente pour la fête des rameaux.

Leur forme triangulaire rappelle la trinité et leur trou central permettait de les enfiler sur une branche et de les porter en trophée au milieu des rameaux de buis bénis.

