

SEMAINE  
DU  
GOÛT

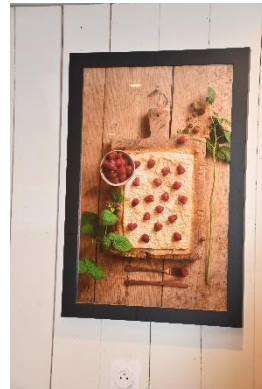


LA SEMAINE DU GOÛT  
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32<sup>ÈME</sup>  
ÉDITION



# Portie au Ham's



Lundi 18 octobre 2021

# Titre de la recette : la tarte flambée



## 1 Ustensiles

- \* un gant
- \* une charlotte
- \* une grande cuillère
- \* une planche

## 2 Ingrédients



**3 Cuisson : 330°  
au four : 3 minutes**

## 4 Déroulement du travail

- \* Prendre la pâte salée et l'aplatir.
- \* Mettre la crème sur la pâte et l'étaler à l'aide de la cuillère sans déborder sur le côté.
- \* Ajouter les oignons, (les lardons), les champignons et enfin le gruyère.
- \* Faire cuire la tarte dans le four.
- \* La déguster.

## La sortie au restaurant « Flam's »

Lundi 18 octobre 2021, nous avons fait des tartes flambées au Flam's.

Nous sommes venus à l'école Gustave Doré le matin pour le rendez-vous dans notre classe CP A3. Nous avons mis des gilets jaunes parce que si nous nous perdons, il y a le numéro de l'école dessus. Nous avons mis des colliers avec le numéro de l'école et celui de la maitresse. Mme Guerrini a ramassé les cartes Badgeo pour prendre le bus gratuitement. Nous sommes sortis et avons rejoint l'arrêt du bus 19. Nous sommes montés et avons roulé jusqu'à la Rotonde. Nous sommes descendus du bus et avons pris le tram jusqu'à l'arrêt « Langstross grand Rue ». Nous avons marché à peu près dix minutes pour arriver au restaurant « Flam's ». Nous avons vu la cathédrale de Strasbourg avec ses gargouilles (statues d'animaux imaginaires), un chien et un chevalier sur son cheval.

Quand nous sommes arrivés au « Flam's », Mme Guerrini nous a montré nos places et nous nous sommes assis. Nous avons mis une charlotte sur la tête et un gant pour protéger les mains des microbes. Nous avons commencé à faire les tartes flambées. Nous avons d'abord posé une pâte sur notre planche puis avons étalé de la crème avec le dos de la cuillère. Nous avons ajouté des oignons, des lardons pour ceux qui avaient le droit d'en manger, des champignons pour ceux qui les aimaient et en dernier du fromage râpé. Nous avons fait une queue leu leu, nous avons retenu notre nombre et avons attendu que notre tarte cuise dans le four à 330° pendant 1 minute 30. Nous l'avons ensuite coupée avec une roulette à pizza et l'avons mangée. C'était délicieux. Le cuisinier nous a fait une surprise en nous offrant une tarte au chocolat pour le dessert. Nous sommes enfin partis pour rentrer à l'école et avons repris d'abord le tram puis le bus 19. C'était cool, génial et fantastique. Un grand merci au restaurant « Flam's » qui nous a invités à cette animation gratuitement !

**Dictée à l'adulte – Semaine du goût - CP**



Entoure les ingrédients que tu as mis puis dessine ta tarte flambée :



**FLAM'S**  
RESTAURANT DE  
FLAMMEKUECHE

Pour la  
petite histoire



La Flammekueche est un plat traditionnel et rustique du Nord de l'Alsace, qui remonte à plusieurs centaines d'années. L'origine de la Flammekueche est paysanne. La fermière préparait en principe une fois par semaine le pain pour les besoins des gens de la ferme et en profitait pour préparer les Flammekueches. La Flammekueche était cuite avant le pain, ce qui servait à tester la température du four.

On poussait les braises sur le côté du four et on y enfournait la Flammekueche. Les flammes qui s'échappaient encore des braises ont donné son nom à la Flammekueche, c'est à dire tarte flammée ou tarte flambée.

La Flammekueche tenait lieu de repas unique pour tout le personnel de la ferme, attablé autour du maître de maison.

Elle arrivait sur la table servie sur la pelle à enfourner, puis était découpée en morceaux que les convives prenaient avec les doigts, pliaient ou roulaient pour la manger.





