

# Plusieurs semaines se sont écoulées depuis nos plantations...

Découvrons ensemble en photos, les petites plantations de nos marmailles de Moyenne Section :



Des fleurs



Du basilic



Des radis

Seule la roquette n'a pas poussé! Mais nous avons pu goûter au radis et au basilic!

Pour terminer l'aventure, la maîtresse nous a proposé de récupérer quelques feuilles de basilic pour l'incorporer dans la recette d'un gâteau citron-basilic :

## RECETTE GATEAU CITRON BASILIC

les ingrédients	le matériel
1 yaourt 2 œufs Farine Sucre levure 1 Citron Feuilles de basilic	Un saladier Un fouet Une cuillère Un moule à gâteau Un couteau
 Versez le pot de yaourt dans le saladier.	 1)-Mettez 2 pots de sucre dans le saladier. 2)-Ajoutez les œufs 3)-Mélangez.
 1)-Mettez 3 pots de farine dans le saladier. 2)-Ajoutez la levure et remuez.	 1)-Ajoutez un demi-pot d'huile et le jus de citron 2)-Mélangez <del>avec un fouet</del> <b>avec les feuilles de basilic</b>
 Versez la pâte dans le moule.	 Faire cuire environ 30 minutes à four moyen.



Et pour pouvoir refaire le gâteau avec Maman, nous avons tous récupéré un petit pied de basilic!



*Fin de notre aventure!*