

Le 24 février,

Bonjour Yasmina,

Je suis en vacances à la montagne.

On est dans un chalet.

Il fait beau et j'apprends à faire  
du ski. C'est super!

Comment va ton chat ?

Bisous.

Léna

## Le voyage

Il y avait un souriceau qui voulait aller voir sa mère.



Il acheta donc une auto et se mit en route. Il roula, roula, roula jusqu'à ce que l'auto tombe en morceaux.



Mais au bord de la route, il y avait un marchand de patins à roulettes. Le souriceau acheta une paire de patins et les fixa à ses pieds. Il roula, roula, roula, jusqu'à en perdre ses patins (...)



Il marcha, marcha, marcha, jusqu'à ce que les semelles de ses bottes soient toutes percées (...) et jusqu'à avoir si mal aux pieds qu'il ne pouvait plus avancer.



Mais au bord de la route, il y avait quelqu'un qui vendait des pieds. Le souriceau abandonna ses vieux pieds et en prit deux tout neufs. Il courut tout le reste du chemin vers la maison de sa mère.



Quand il arriva, sa mère fut ravie de le voir. Elle le serra contre elle et l'embrassa, puis elle dit : « Bonjour mon enfant, tu as bonne mine ! Comme ils sont jolis ces pieds tout neufs ! »



## **Mon cartable**

Mon cartable a mille odeurs,  
Mon cartable sent la pomme,  
Le livre, l'encre, la gomme,  
Et les crayons de couleurs.

Mon cartable sent l'orange,  
Le bison et le nougat,  
Il sent tout ce que l'on mange,  
Et tout ce que l'on ne mange pas.

La figue, la mandarine,  
Le papier d'argent ou d'or,  
Et la coquille marine,  
Les bateaux sortant du port.

Les cow-boys et les noisettes,  
La craie et le caramel,  
Les confettis de la fête,  
Les billes remplies de ciel.

Pierre Gamarra.

## **Dessert portugais**

### Ingrédients :

- 6 œufs.
- 300 grammes de sucre.
- 250 grammes de farine.
- 75 grammes de chocolat en poudre.
- 50 grammes de beurre.
- 1 décilitre d'eau.
- 1 décilitre d'huile.
- 1 pincée de sel.
- 3 cuillerées à café de levure.

### Préparation :

- Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.
- Diluer le chocolat dans l'eau.
- Mélanger à part la farine, le beurre, le sucre, la levure et le sel.
- Former un trou dans le milieu.
- Ajouter les jaunes d'œufs, l'huile et le chocolat dilué dans l'eau puis remuer le tout avec une cuillère en bois.
- Pour finir, ajouter les blancs battus en neige.
- Étaler sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée.
- Mettre au four à 50 °C pendant +/- 45 minutes.