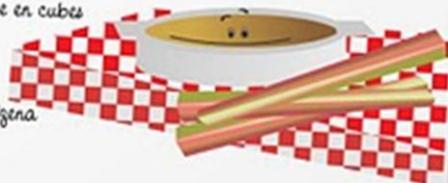


## Une recette

### Gratin de rhubarbe

- 250g de rhubarbe en cubes
- 25 cl de lait
- 1 oeuf
- 1 c. à café de maïzena
- 20 g de sucre

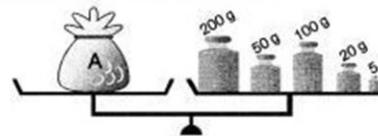


Préchauffez votre four à 200°C.

Fouettez dans un bol, les oeufs le sucre, la maïzena puis rajoutez le lait.

Dans un plat à gratin répartissez les morceaux de rhubarbe, puis par dessus le mélange. Enfournez entre 20 et 30 min puis saupoudrez de cassonade et laissez encore 10 min sous le grill. Dégustez tiède.

- 1 Quelles masses marquées faut-il placer dans le plateau de droite pour équilibrer la balance ?



- 2 Que faut-il faire pour équilibrer les plateaux ?



## Un problème

## Un règlement

# AUX ÉLÈVES DES ÉCOLES

## IL EST DÉFENDU

- 1° DE CRACHER A TERRE;
- 2° DE MOUILLER SES DOIGTS DANS SA BOUCHE pour tourner les pages des livres et des cahiers;

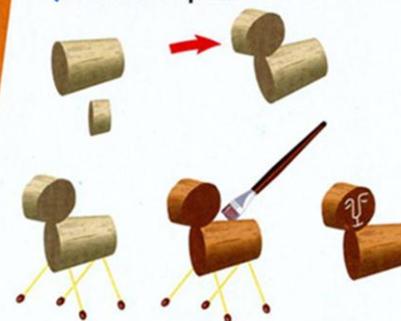
## la fiche bricolage

### Safaribrico

- Il vous faut :
- 1 rondelle de bouchon
  - Le corps d'un bouchon de champagne
  - 4 allumettes
  - du raphia
  - de la colle liquide

Prêt ?  
C'est parti

- 1) Coupez 1 rondelle dans un bouchon et collez-la au corps du bouchon de champagne.
- 2) Piquez 4 allumettes taillées. Peignez les bouchons en roux. Attention de laisser une marge sans peinture tout autour de la tête pour pouvoir coller le raphia.
- 3) Coupez des brins de raphia d'environ 1 cm et collez-les sur la tête. Collez la queue (5 cm).



**Aussi !**  
Sur la même idée, vous pouvez créer d'autres animaux et personnages...

## Une notice de montage