

ASSISTANTS DE LANGUE

2023-2024

Huit assistants de LV

Six pays Douze écoles



Maya from Canada



Découverte d'une recette



Préparation des Beaver tails

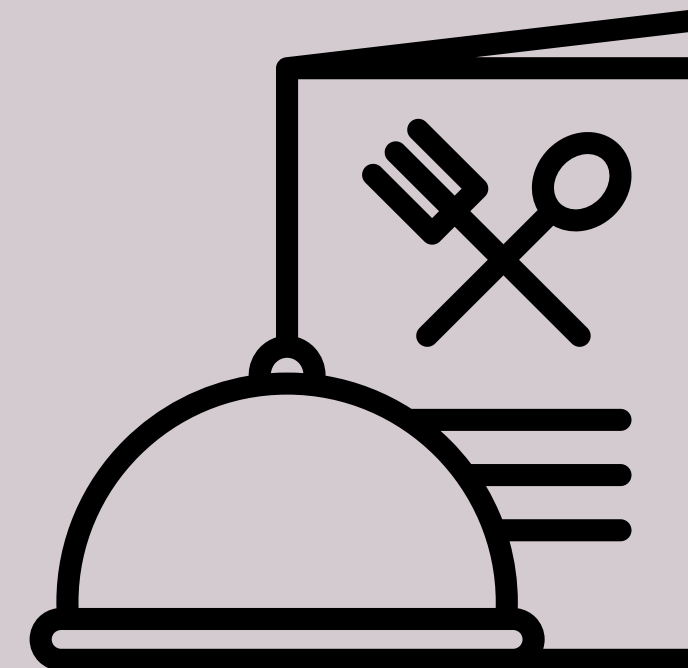
QUEUE DE CASTOR Recette du Canada

Ingrédients

4 personnes

- 2 c. à c. de jus de citron
 - 2 pincées de sel
 - Cannelle
 - Huile
- 3 c. à c. de levure de boulanger sèche
 - 2 œufs
 - 400 g de farine
 - 160 ml de lait tiède
 - 100 g de sucre
 - 40 g de beurre fondu

Préparation : 25 min Cuisson : 1 min Attente : 1 h 30 min



1. Dans un saladier ou le bol de votre robot, verser la farine, le beurre fondu, le sucre, la cannelle et le sel.

Mélanger le tout.

2. Délayer la levure dans le lait tiède.

L'ajouter dans le saladier et mélanger à nouveau.

3. Incorporer l'œuf et le jus de citron.

Une fois la pâte bien homogène, couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 heure 30.

4. Diviser ensuite la pâte en 4 boules.

Les étaler sur un plan de travail fariné en une sorte "d'ovale rectangulaire" de 10 cm de large sur 20cm de long environ.

5. Faire chauffer l'huile et y plonger les queues de castor une par une.

Faire frire environ 30 secondes de chaque côté.

6. Egoutter sur du papier absorbant et servir avec du sirop d'érable, du sucre de la cannelle et du jus de citron ou de la pâte à tartiner

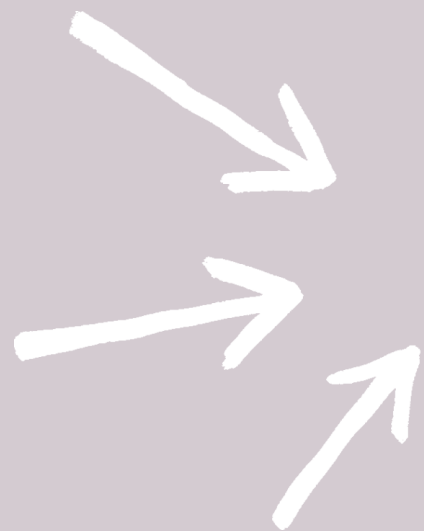
Enjoy !

Eve from England

Eve participe à l'atelier de pratique linguistique destiné aux PE.

Elle propose ici des présentations et dialogues:

<https://nuage03.apps.education.fr/index.php/s/ML8QMqeX8bfys8j>



Christian from USA

**propose une activité avec un
diaporama, un script et enregistrement
audio, un questionnaire de
compréhension orale**



<https://nuage03.apps.education.fr/index.php/s/tz>

XCS96LkkZWcrs



**THANK
YOU**