

## Pizza aux pommes

Quantité	Ingrédients
1	pomme coupées en tranches
1/4	banane
2 c. à soupe (30 ml)	garniture de votre choix (facultatif)



District scolaire  
francophone Sud  
Apprendre. Grandir. Devenir.

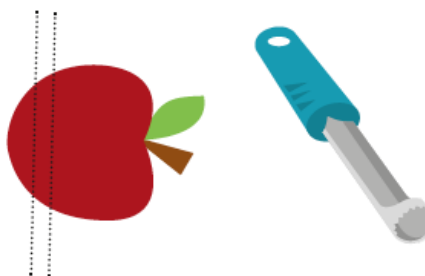
2e année

### Préparation du mentor

1. Laver l'extérieur de la pomme.
2. Couper la pomme en tranches avec un couteau ou à l'aide d'une mandoline.
3. Remettre une tranche de pomme par élève.

### Équipement à remettre par élève:

1. 1 cabaret ou une planche à découper
2. 1 cuillère
3. 1 couteau à beurre
4. 1 vide-pomme pour 4 élèves



### Élève en action:

5. Enlever l'étoile dans la tranche de pomme à l'aide d'un vide-pomme.
6. Étendre du yogourt à la vanille ou tout simplement du beurre d'arachides ou du Wowbutter ou la trempette de votre choix sur la tranche de pomme
  - [trempette deux ingrédients - voir au verso](#)
    - [trempette trois ingrédients - voir au verso](#)
7. Garnir votre pizza (tranche de pomme) d'aliments sains de votre choix (bananes, raisins, fruits, granola, noix, etc.)

Voici un exemple d'une combinaison gagnante:

Tranches de pommes, beurre d'arachides et petites pointes de bananes.



### Compétences culinaires:

- Utiliser la bonne terminologie (couteau à beurre, vide pomme, une cuillère à soupe etc.)
- Apprendre à utiliser un couteau à beurre et les cuillères à mesurer

