

# Les bunyètes



Marc nous a parlé que les bunyètes sont des desserts que l'on fait à Pâques.

C'est une tradition

Jean-Louis un chef de cuisine nous a expliqué la recette de la pâte à bunyètes.



Le chef nous a demandé si on connaissait les bunyètes.





Sur la table il y a  
de la farine et de la  
pâte.

Le chef nous a  
demandé de sentir le  
parfum de la pâte.  
On a reconnu le  
citron.



On a aplati avec la  
paume des mains  
pour agrandir la  
pâte.



On a mis de la farine sur la table pour poser la pâte dessus pour ne pas coller.

On étale la pâte avec un rouleau à pâtisserie.



Nous avons fini la pâte.



Tous les enfants sont allés voir Marc pour faire cuire les bunyètes.





Marc a mis une bunyète dans l'huile bouillante pour la faire cuire.

À droite on voit une bunyète qui n'est pas cuite. Marc retourne les bunyètes pour que les deux côtés soient bien cuits.



Marc et Véronique sont en train de sortir la bunyète parce qu'elle est bien cuite.



Le chef Jean-Louis met  
du sucre en poudre sur les  
bunyètes.

Marc a mis les bunyètes  
sur le plateau. Tous les  
enfants vont manger nos  
bunyètes.



Elles étaient délicieuses nos bunyètes!!!

Merci chef

Merci Marc

Merci Véronique