

A tes crayons de couleur pour colorier ton bonnet préféré



# LA PLAGNE

## Paradiski



Les mots se sont mélangés !  
Retrouve tous ces mots cachés dans la grille



B R F P Z V G A Q C Y G B G U  
O O O B E Q D Y J H R R D R C  
B C R O K B E E J A A A V H O  
S H P R F L K N X M C N W N R  
L E E S U A L Z A P L D C C N  
E D R E N N G I K A E E G O E  
I E E L I C C L I G T R L L G  
G M T I P H O A O N T O A O I  
H I Y E L E L P E Y E C C R D  
F O Z R A T O L N V L H I A O  
S G M S G S S A J X D E E D U  
H K R H N Z S G N S F T R O I  
Q E V N E R E N N K O T U Q L  
A D N L A B S E X I L E V T L  
J M B R L E S S O U R C E S E

- La Plagne
- Bobsleigh
- Blanchets
- Borséliers
- Champagny
- Colosses
- Forperet
- Colorado

- Corneguidouille
- funiplagne
- Glacier
- Grande Rochette
- Les sources
- Raclette
- Roche de Mio
- Ski



## GÂTEAU DE SAVOIE



Dessine ton plus beau souvenir à La Plagne

### Les ingrédients

- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de Maizena
- 1 citron bio
- 1 pincée de sel fin
- sucre glace

### RECETTE

- 1** Râper le zeste de citron et réserver.
- 2** Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 3** Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- 4** Ajouter le zeste de citron, la farine en plusieurs fois en mélangeant bien.
- 5** Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la préparation en plusieurs fois.
- 6** Verser la pâte dans un moule beurré et fariné
- 7** Enfourner dans un four préchauffé à 180°C. et laisser cuire pendant 35 minutes.
- 8** Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

