



Les ingrédients

-lait
-coulis de tomate
-sel

-casserole
-fouet

La recette du chef

Interview :

De Jody-Lynn par Tom et Camille
(reporter-cameraman)

Étape n°1



Préparer les ingrédients



Ateliers cuisine

Étape n°2



Mettre à feu doux

Camille: Bonjour comment vous appelez vous ?

Jody-Lynn : Jody-lynn Grosbois, je suis très contente d'être sur votre plateau

T: avec quoi peut on la manger ?

J-L : du riz, des pâtes, du couscous, des nuggets des steak

T: merci.

J-L : Au revoir.

C. : quel-âge avez vous ?

J-L: J'ai dix ans et demi

C: et qu'est ce que vous allez nous présenter aujourd'hui ?

J-L : "la sauce de Jojo "

Étape n°3



Déguster !

Tom: quels sont les ingrédients de votre sauce?

J-L : du lait, du coulis de tomate, du sel et pour les ustensiles: une casserole et un fouet

T: et comment on la fait?

J-L : prendre la casserole et mettre la tomate et le lait, laisser à feu doux puis battre et rajouter le sel.

Suggestions du chef

on peut manger cette sauce avec de la purée si on fait un petit trou et qu'on met la sauce dedans!