

DINER DE NOËL



Le conseil des parents organise notre dîner de Noël traditionnel,
le vendredi 22 décembre 2017 pour les élèves et le personnel de l'école.

***Pour que ce dîner soit une réussite, nous demandons
à l'élève qui est le plus jeune de la famille à l'école d'apporter un plat selon son niveau:***

(We ask that only the youngest child of the family brings food according to his/her grade)

Maternelle : 10 petits jus individuels (10 individuels jus boxes)

1^{re} année : fruits/10 petites portions (fruit platter/10 small servings)

2^e année : tourtière pour 8 personnes (si possible apporter chaude vers 11h45)
(meat pie for 8, if possible bring to school warm around 11h45 or early enough for us to warm up)

3^e année : 12 petites tartelettes au sucre (12 individuels butter tarts)

4^e année : casserole de patates pilées/20 portions (si possible apporter vers 11h45)
(mashed potatoes/20 small servings/ if possible bring to school warm around 11h45 or early enough for us to warm up)

5^e année : 1 1/2 douzaines de petits pains (1 ½ dz buns)

6^e année : légumes et trempette pour 25 (vegetable tray/25 small servings)

Société des parents : Achat des dindes et accompagnements (Nous acceptons des dons (15kg))
Nous cherchons des parents bénévoles pour faire cuire une dinde à la maison.

Au verso de cette lettre, il y a une recette de tourtière et une de tartelettes au sucre.

Vous pouvez aussi aller acheter les tourtières ou les tartelettes chez Grandin Bakery, M&M ou Costco.

**Veillez remplir et retourner ce formulaire pour confirmer la quantité de nourriture
au plus tard le 18 décembre.**

Dîner de Noël pour les élèves et le personnel du 22 décembre 2017

Je vais apporter _____ selon le niveau scolaire de mon plus jeune enfant à l'école

Mon enfant sera absent le 22 décembre : Nom (s) _____

() Je peux faire un don d'une dinde

Je peux faire cuire et dépecer une dinde à la maison et l'apporter à l'école pour le dîner () oui () non

Je peux apporter la tourtière/patates chaudes à 11h45 () oui ou () devra être réchauffé à l'école

Nom de l'élève le plus jeune à l'école : _____

MERCI!



Tartelettes au sucre

Ingrédients

2 tasses de cassonade bien tassée
3 cuil. à table de farine
1 tasse 2/3 de lait évaporé Carnation non dilué
2 oeufs battus
1 cuil. à thé de vanille
24 abaisses de tartelettes (commerce)

Étapes

Combiner la cassonade et la farine en écrasant les grumeaux formés par le sucre.
Incorporer le lait Carnation, les oeufs battus et la vanille.
Mettre les tartelettes congelées sur une plaque à biscuits et verser le mélange dans les tartelettes.
Faire cuire au four à 375 F pendant 20 à 25 minutes selon le four utilisé.

Bien refroidir.

La tourtière traditionnelle

Ingrédients

- 1 lb de porc haché, maigre
- 1/2 lb de bœuf haché, maigre
- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1/2 tasse d'eau
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de thym
- 1/4 c. à thé de sauge
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/8 c. à thé de clou de girofle moulu
- 2 abaisses de tarte

Méthode de préparation

1. Préchauffer le four à 425°F (220°C).
2. Dans une casserole, combiner le porc, le bœuf, l'oignon, l'ail, l'eau, le sel, le thym, la sauge, le poivre et le clou de girofle. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange bouille, en brassant de temps en temps. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite, environ 5 minutes.
3. Verser le mélange de viande dans le fond de tarte (première croute). Placer la deuxième croute sur le dessus et pincer les rebords pour sceller les deux croutes ensemble, puis couper les surplus de pâte autour de l'assiette à tarte. Couvrir d'un papier d'aluminium.
4. Cuire au four pendant 20 minutes, retirer le papier d'aluminium et remettre au four. Cuire encore 15-20 minutes, jusqu'à ce que le pâté soit doré. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.