

Extrait du Collège Irène Joliot-Curie

<http://curie-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article509>

Menu du 22 au 26 octobre 2012

- Restauration -

Date de mise en ligne : vendredi 19 octobre 2012

Description :

Le chantier du Tétris avance bien ! Preuve en est la pose du premier contrepoutre en bois de première pierre, jeudi 11 octobre 2012. Le Havre disposera ainsi mi-2013 d'un nouveau lieu culturel à la hauteur de ses ambitions au cœur même du Fort de Tourneville. [En savoir plus](#)

Copyright © Collège Irène Joliot-Curie - Tous droits réservés

Le chantier du Tetris avance bien ! Preuve en est la pose du premier container en guise de première pierre, jeudi 11 octobre 2012. Le Havre disposera ainsi mi-2013 d'un nouveau lieu culturel à la hauteur de ses ambitions au coeur même du Fort de Tourneville. [En savoir plus](#)

Recette de la semaine

Pâte à pizza maison

Ingrédients

Pour 1 grosse pizza ou 2 moyennes

450 g de farine T65

24 cl d'eau tiède

1 sachet de levure de boulanger (8 g)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1/2 cuillère à café de sel

Préparation

1. Réhydratez la levure : mettez-la dans un bol avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède et laissez reposer 15 min.
2. Dans un saladier, versez la farine, le sel, la levure, l'eau tiède et l'huile d'olive. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis pétrissez la pâte à la main, pendant 5 à 10 min, jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène. Formez une boule. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau ou de farine. (La pâte sera bien plus moelleuse si vous la préparez en machine à pain).
3. Disposez le saladier dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air. Couvrez d'un linge humide et laissez lever environ 1h30.
4. Au bout de ce temps, pétrissez-la de nouveau. Abaissez-la en un grand disque sur du papier sulfurisé.
5. Garnissez des ingrédients de votre choix et faites cuire !



Zoom sur un des aliments du menu

[Les différentes espèces de haricots](#)

Menu de la semaine

(Double-cliquez sur la vignette ci-dessous)

``

