

Cartes les Alpes

Je serai ravie de voir vos photos, partagez-moi vos activités avec ce fichier en me taguant sur vos publications

Facebook : @Montessori pour tous professionnels et pas que ...

Instagram : @Enfant Eveil Montessori

Utilisations autorisées :

- Les documents peuvent être utilisés à des fins non commerciales

Utilisation non autorisées :

- Est interdit la vente, la location, la redistribution, la cession sous licence, le transfert ou la session de ces fichiers.
- Est interdite la modification du contenu de ces fichiers
- Il est interdit de détruire ou d'effacer la signature Montessori pour tous professionnels et pas que inséré sur les documents



Alpes



Basilique Saint Martin



Ruines Eglise Saint Pierre



**Cloître de la Cathédrale de
Saint-Jean-de-Maurienne**



Église Saint-Laurent d'Arvieux



Cadran solaire du col de Cabre



**Pont médiéval de
Châteauneuf-de-Chabre**



Gentiane des Alpes



Wulfenia carinthiaca

(a traverser la période des glaciations
entre 1000 et 2000 m d'altitude)



Edelweiss

Montessori pour tous professionnels et pas que ...



Dolomites



Gentiane de Bavière



Lycopode Sélagine



Aigle Royal



Milan noir



Hérisson



Martre

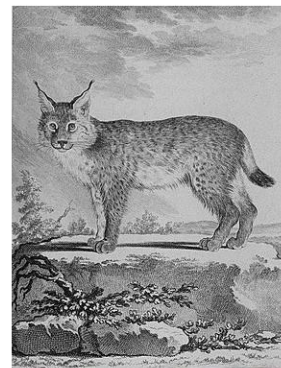


Mouflon



Genette

Montessori pour tous professionnels et pas que ...





**faire fondre son morceau de fromage dans un appareil à raclette
et de venir recouvrir les pommes de terre mais aussi les tranches
de jambon, de saucisson et autre charcuteries**

Raclette



**Ce plat met à l'honneur la charcuterie Savoyarde que l'on
déguste dans une grosse tomme de Savoie passée au four
et piquée d'ail et arrosée de vin blanc sec.**

Matouille

Montessori pour tous professionnels et pas que ...



Il allie subtilement les saveurs sucrées et les saveurs salées. Ce plat est à base de lardons fumés, de pruneaux, de pommes de terre, de poires séchées et de crème fraîche. Ce farcement se sert sous la forme d'un petit dôme pour un beau visuel et on l'accompagne souvent d'une petite salade verte.

Farcement



Les diots et les pormoniers sont de savoureuses saucisses savoyardes que l'on cuisine souvent avec une sauce au vin blanc et avec des petits oignons.

Les diots et les pormoniers



Pommes de terre, de lardons fumés, de fromage d'abondance et de vin blanc. On laisse le tout revenir dans la poêle pour en dégager toutes les saveurs.

La Poêlée Montagnarde

Montessori pour tous professionnels et pas que ...

