

IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : lundi 6 avril

au vendredi 10 avril

2020

1-4P (4 à 8 ans)

5-8P (9 à 13 ans)

9-11S (13 à 15 ans)

PLUS (tous âges)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : *Petits lapins en pâte à tresse*

A l'approche de **PÂQUES**, passer un moment agréable et...

S'organiser pour...

Peser, verser, mélanger, chauffer, façonner, badigeonner, humer et...

GOÛTER ce que tu auras préparé !

Ne pas oublier :

Bien se laver les mains

Attacher ses longs cheveux

Enfiler le plus joli des tabliers

Et Attention : éviter de se couper, de se brûler (aie, aie...)

Matériel : ingrédients et ustensiles prévus dans la recette (tirée de « La cuisine des enfants », Betty Bossi)

Ce qu'il te faut pour une portion:

500 g de farine mi-bise ou blanche

1 sachet de levure séchée

1 à 2 c. à soupe de sucre

1 $\frac{1}{4}$ c. à café de sel

3 dl de lait

60 g de margarine

1 œuf pour badigeonner
raisins secs pour les yeux

Vérifie si tu as bien tout ce qu'il te faut!



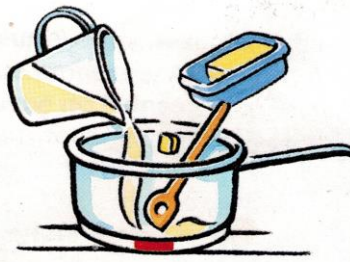
03 31 2020

COMMENT T'Y PRENDRE



1 Mets la farine, la levure, le sucre et le sel dans un grand bol. Mélange avec une cuiller en bois et fais un creux au milieu.

■ Tu peux aussi faire la pâte à tresse avec de la levure fraîche.



2 Fais tiédir le lait dans une casserole, ajoute la margarine et remue pour faire fondre.

■ Le lait trop chaud empêche la levure de faire «pousser» la pâte. Penses-y en le chauffant.



3 Verse ce mélange tiède dans le creux, mélange avec la cuiller en bois en commençant au milieu pour obtenir une pâte lisse.



4 Mets la pâte sur la table légèrement farinée pour mieux la travailler: pétris avec la paume des mains jusqu'à

ce qu'elle soit souple et élastique et ne colle plus.

■ Bien pétrir est important!



5 Remets la pâte dans le bol et couvre avec un couvercle de casserole ou une grande assiette.

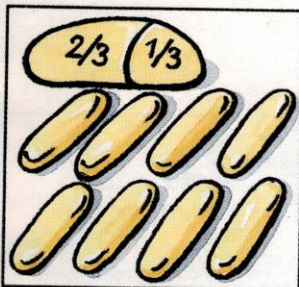
Laisse reposer 1 heure dans un endroit tempéré pour que la pâte lève.

Avant de façonner la pâte, recouvre la plaque de papier à pâtisserie.

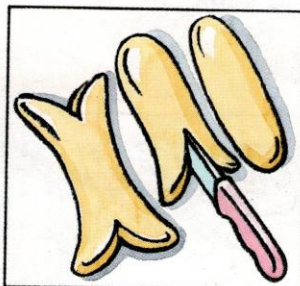


03 30 2020

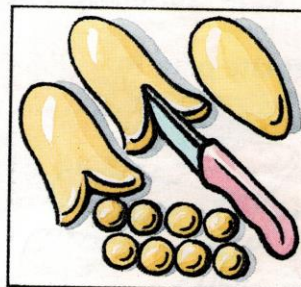
LAPINS (1 portion de pâte pour 8)



Façonne 8 gros boudins dans le grand morceau.



Entaille aux deux extrémités.



Dans le reste, façonne 8 têtes et 8 boulettes pour les queues.



Assemble les lapins, colle avec de l'eau, place les raisins secs pour les yeux.

Enlèche le four vide à 200 degrés pour le préchauffer. Pose les sujets à intervalles réguliers sur la plaque que tu as préparée, couvre avec un linge de cuisine propre et laisse lever 20 minutes environ.
Bats l'œuf dans une tasse pour en badigeonner les petits animaux.

Cuisson: 20 minutes environ sur la deuxième rainure à partir du bas, à 200 degrés. A la sortie du four, laisse refroidir sur une grille à pâtisserie.



Exerce-toi à nommer et /ou écrire tous les ingrédients utilisés et si tu t'en souviens, retrouve dans quel ordre ils apparaissent (tu peux les numéroter) :

