

Ateliers cuisine de décembre

Pour fêter les anniversaires de novembre décembre, lundi matin nous avons réalisé des petits sablés de Noël !

Les CM1 de la classe de Nadège sont venus pour encadrer les groupes.



' Petits sablés de Noël

Ingrédients		
		
175g de farine	1 œufs	
		
115g de beurre	60g de sucre en poudre	1 cuillères à soupe de lait
		
60ml de crème entière	1 cuillère à café d'essence de vanille	Une pincée de sel
		
50g de chocolat noir		

Recette

	
Faire fondre le beurre (ou ramollir)	Verser dans un saladier avec le sucre, l'essence de vanille et le jaune d'œuf
	
Ajouter la farine puis le lait et une pincée de sel, mélanger.	Former des petites boules de pâte et les placer sur une plaque de cuisson
	
Cuire les sablés pendant 10 minutes puis refaire la forme du puits avec une cuillère et laisser refroidir	Faire fondre le chocolat et la crème dans un bol au micro-ondes environ 30secondes
	Placer la ganache au centre de chaque sablé



Nous avons d'abord préparé la pâte.



Puis nous avons fait des petites boules que nous avons un peu aplaties avec le pouce pour pouvoir y mettre le chocolat fondu le lendemain matin !

Le retour du loup !

Mardi matin les élèves nés en novembre-décembre sont allés avec Catarina préparer les petits sablés pour notre goûter !

Surprise !!! en arrivant dans la salle, ils ont découvert les loups qui étaient en train de préparer le chocolat pour mettre sur les sablés !!



Tous ensemble ils ont donc préparé le goûter !

Nous nous sommes tous retrouvés ensuite pour chanter et souffler les

J'ai eu **3** ans!!

Nous avons eu **4** ans!

Nous avons **5** ans!

