

Les CP

*Antonin
Chiéfaïne
Kélyann
Lilou
Lilwenn
Twan
Raphaël
Léana
Clément*



Les CE2

*Erwann
Mëwen
Lucyle
Lola
Lutèce
Teddy
Océan
Raphaël
Tyana*



Livre de recettes des CP-CE2



Année scolaire 2017-2018



Sommaire :

- Les étapes d'un atelier cuisine (p. 3 et 4)
- Tarte à la tomate et au chèvre (p. 5)
- Cake aux pommes et au potimarron (p. 6)
- Crumble pomme-poire-potimarron-chocolat (p. 7)
- Etoile feuilletée à la saucisse (p. 8)
- Fondant au chocolat (p. 9)
- Le gâteau marbré (p. 10)
- Soupe de potimarron (p. 11)
- Les petits sablés de Noël (p. 12)
- Les petits sablés, recette illustrée (p. 13)
- Les roses des sables (p. 14)
- Les mendiants au chocolat (p. 15)
- Moelleux au chocolat blanc et au yaourt (p. 16)
- Pâte à gaufres (p. 17)
- Pâte à crêpes (p.18)
- Mini-quiches; Mini-pizza (p. 19)
- Samoussa au thon (p. 20)
- Sapin feuilleté jambon fromage (p. 21)
- Tarte chocolat potimarron (p. 22)
- Tarte aux lardons et aux oignons (p. 23)
- Tarte poire/chocolat (p. 24)
- Tarte pomme / poire (p. 25)
- Le gâteau qui rend intelligent (p. 26)
- Recette pour se transformer en animal (p. 27)
- Gâteau pour devenir roi ou reine (p. 28)
- Le gâteau d'invisibilité (p. 29)
- Le gâteau qui fait rétrécir (p. 30)
- Bonus : La visite de la boulangerie (p. 31 à 34)



Les étapes d'un atelier cuisine



Se laver les mains



Enfiler son tablier



Lire la recette



Réunir les ingrédients



Préchauffer le four



Casser le chocolat



Faire fondre



Mesurer



Verser/Ajouter



Casser les œufs



Mélanger /Fouetter



Verser délicatement



Couper en petits morceaux



Beurrer le moule



Verser dans le moule



Enfourner / Cuire



Décorer



Faire la vaisselle



Goûter / Déguster / Savourer / Apprécier ...



MIAM !!!



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 tomates
- 1 bûche de chèvre frais
- 2 œufs
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 pincée d'herbes de Provence
- De la moutarde
- Du sel et du poivre

Tarte à la tomate et au chèvre

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 220°C
- 2) Etaler la pâte dans le moule et y faire des trous à l'aide d'une fourchette.
- 3) Badigeonner le fond de tarte avec de la moutarde.
- 4) Laver les tomates et les couper en rondelles.
- 5) Disposer les rondelles de tomate en rosace au fond de la tarte.
- 6) Couper le chèvre en rondelles et placer-les en formant un cercle sur la tarte.
- 7) Battre les œufs à la fourchette avec la crème fraîche liquide puis saler/poivrer à votre convenance.
- 8) Verser ce mélange sur la tarte.
- 9) Enfourner pendant 25 minutes. Sortir la tarte lorsqu'elle est bien dorée.



Cake aux pommes et au potimarron

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

- 1) Faites cuire le potimarron épluché dans de l'eau bouillante puis écrasez-le en purée.
- 2) Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse..
- 3) Ajoutez la farine, la levure et le fromage blanc.
- 4) Incorporez la purée de potimarron.
- 5) Pelez et coupez les pommes en petits dés puis ajoutez -les à la préparation.
- 6) Versez dans un moule beurré et fariné.
- 7) Enfournez 35 minutes à 180°C

Ingrédients

- 100 g de potimarron
- 2 pommes
- 2 œufs
- 1 fromage blanc 20%
- 110 g de farine
- 80 g de sucre
- ½ sachet de levure chimique



Crumble pomme-poire-potimarron et pépites de chocolat

Préparation : Préchauffez votre four à 180°C

1) Faites cuire le potimarron épluché dans de l'eau bouillante puis écrasez-le en purée avec les 15 g de sucre.

2) Etalez la pâte dans le moule et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.

3) Pelez et coupez les pommes et les poires puis dispersez-les sur la pâte. Saupoudrez de pépites de chocolat.

4) Ajoutez la purée de potimarron.

5) Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Malaxez le tout du bout des doigts.

6) Recouvrez les pommes/poires/potimarron/pépites de chocolat, avec la pâte obtenue.

7) Saupoudrez d'un peu de cannelle.

8) Enfournez 35 minutes à 180°C

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 300 g de potimarron + 15 g de sucre
- 2 grosses pommes
- 2 poires
- des pépites de chocolat
- 200 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- un peu de cannelle



Etoile feuilletée à la saucisse

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

- 1) Déroulez la pâte feuilletée et coupez-y des bandes assez larges pour enrouler une saucisse.
- 2) Disposez les saucisses sur les bandes de pâte et enroulez-les.
- 3) Coupez les saucisses feuilletées en tronçons d'environ 2 cm.
- 4) Sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé, dessinez une étoile en assemblant les morceaux de saucisses feuilletées.
- 5) Badigeonnez le tout avec le jaune d'œuf.
- 6) Enfournerez jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- des saucisses de Strasbourg
- 1 jaune d'œuf



Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

Fondant au chocolat

Préparation :

- 1) Préchauffez votre four à 200°C.
- 2) Dans un saladier, faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes 2 minutes à 500 W (ou dans une casserole en remuant régulièrement)
- 3) Ajoutez le sucre, les œufs et la farine. Mélangez bien.
- 4) Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.
- 5) Enfournez 10-12 minutes à 200° C. A la sortie du four, le gâteau ne parait pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez-le)

Le gâteau marbré

Préparation :

1) Mélangez le yaourt, le sucre (avec le sucre vanillé) ,l'huile, les œufs et la farine (avec la levure) .

2) Une fois la pâte assez liquide, versez dans un autre récipient 1/3 de la pâte. Ajoutez-y le cacao en poudre et mélangez .

3) Beurrez le moule. Versez une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte chocolatée... et finissez par une couche de pâte nature.

4) Faites cuire au four (préchauffé) à 180 °c (thermostat 6) pendant 35 min .



Ingrédients :

- 1 pot de yaourt (125g)
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre (250g)
- 3 pots de farine (375g)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot de cacao (125g, pour le marbrage)
- Beurre (pour le moule)

Soupe de potimarron

Préparation :

- 1) Epluchez les légumes puis coupez-les en morceaux.
- 2) Dans un fait-tout, faites revenir l'oignon dans un peu de beurre.
- 3) Ajoutez les pommes de terre et le potimarron.
- 4) Couvrez d'eau, salez, poivrez et laissez mijoter.
- 5) Lorsque les légumes sont cuits (vérifiez à l'aide d'un couteau), mixez le tout.
- 6) Vérifiez l'assaisonnement, salez, poivrez selon votre goût puis ajouter la crème fraîche.

Ingrédients

- 1 potimarron
- 2 pommes de terre
- 1 gros oignon
- 1 peu de beurre
- du sel
- du poivre
- 1 brique de crème fraîche liquide



Les petits sablés de Noël

Préparation : Préchauffez le four thermostat 160°C

- 1) Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sucre vanillé.
- 2) Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir une poudre fine.
- 3) Incorporez l'œuf et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- 4) Mettre la moitié de la pâte dans un autre saladier et ajoutez-y de la cannelle, du citron ou du chocolat.
- 5) Rassemblez chaque pâte obtenu en boule. Vous obtenez ainsi deux boules.
- 6) A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur du papier sulfurisé.
- 7) Utilisez les emporte-pièces pour découpez des biscuits de formes différentes dans la pâte.
- 8) Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 9) Enfournez 12 à 15 minutes à 160°C.

Pour décorer les petits sablés :

Vous pouvez simplement les saupoudrer de sucre glace ou réaliser un glaçage.

Pour le glaçage :

Mélangez 150 g de sucre glace avec 2 cuillères à soupe d'eau. Vous pouvez y ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire.

Étalez le glaçage sur les sablés et parsemez de décorations.



Ingrédients (pour environ 40 sablés) :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- De la cannelle, du chocolat ou du citron

Les petits sablés de Noël : recette illustrée



Les roses des sables

Préparation :

- 1) Cassez le chocolat dans le saladier, coupez le beurre et chauffez le tout dans le micro-ondes.
- 2) Rajoutez le sucre glace et mélangez.
- 3) Versez les corn flakes (ou le riz soufflé) dans le saladier et mélangez le tout délicatement.
- 4) Prenez deux cuillères et faites des petits tas avec le mélange que vous déposez sur un plateau.
- 5) Mettez le tout dans le frigidaire au moins 2h.

Les Ingrédients :

- 50 g de beurre
- Une tablette de chocolat blanc ou noir ou lait.
- Un peu de sucre glace.
- Des corn flakes ou du riz soufflé.



Les mendiants au chocolat

Préparation :

- 1) Faire fondre le chocolat au bain marie avec de l'eau.
- 2) Mélanger le chocolat pour qu'il soit bien lisse.
- 3) Etaler le chocolat en petit tas sur la feuille sulfurisée puis mettre les décorations sur le chocolat.
- 4) Placer au réfrigérateur.

Ingrédients :

- 1 feuille de papier sulfurisée
- 2 cuillères
- 1 bol
- 1 plateau
- Des décorations
- une tablette de chocolat de votre choix





Moelleux au chocolat blanc et au yaourt

Préparation :

1) Dans un saladier, versez le yaourt. Rincez le pot afin qu'il serve de doseur pour le sucre et la farine. Ajoutez le sucre au yaourt et mélangez vivement.

2) Ajoutez les œufs un à un. Incorporez ensuite la farine tamisée avec la levure. Bien mélanger. La pâte doit être assez ferme et former un ruban, ajoutez une cuillère à soupe de farine si nécessaire.

3) Ajoutez l'huile et mélangez délicatement. Préchauffez le four à 180-200° C.

4) Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie. Le versez immédiatement à la pâte et mélangez bien.

5) Ajoutez les pépites de chocolat noir.

6) Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.

7) Enfournez 30 minutes à 200° C.

Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 2 gros œufs
- 1,5 pots de sucre
- 2 pots de farine
- ½ sachet de levure chimique
- ½ pot d'huile
- 180 g de chocolat blanc
- pépites de chocolat noir



Pâte à gaufres

Préparation :

1) Dans un saladier, versez la farine, le sucre en poudre et la levure chimique. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis creusez un puits au centre.

2) Cassez les œufs dans un bol et fouettez -les à l'aide d'une fourchette .
Versez dans le puits et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet .

3) Versez progressivement le lait tout en continuant de fouetter. Ajoutez le beurre préalablement fondu. Mélangez bien

4) Chauffez et huilez légèrement votre gaufrier. Versez une louche de pâte.
Faites cuire les gaufres environ 5 minutes. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique



Ingrédients / pour 4 personnes

-250 g de farine

-4 œufs

-1/2 L de lait

-2 cuillères à
soupe de sucre

-50 g de beurre
fondu

Pâte à crêpes

Préparation:

1) Mettre la farine dans un saladier avec le sucre. Faire un puits au milieu et y verser les œufs légèrement battus à la fourchette.

2) Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajouter un peu de lait. Ajouter ensuite le beurre fondu, mélanger bien .

3) Cuire les crêpes dans une poêle chaude (pas besoin de matière grasse. Verser une petite louche de pâte dans la poêle, faire un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface, poser sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore roux clair, il est temps de la retourner. Laisser cuire environ une minute de chaque côte et la crêpe est prête.

Pour finir :

Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.



Mini-quiches / mini-pizzas

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

1) Déroulez la pâte et découpez-y des ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque allant au four.

2) Étalez de la crème fraîche ou de la sauce tomate sur chaque rond.

3) Garnissez selon votre envie ! => lardon, oignon, gruyère / lardon, mozzarella / chorizo, mozzarella...

8) Enfournez à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Ingrédients

- de la pâte feuilletée
- de la crème fraîche et/ou de la sauce tomate

Pour la garniture :

- allumettes de lardons
- oignons
- chorizo
- gruyère rapé
- mozzarella

...

Samoussa au thon

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

- 1) Dans un saladier, émiettez le thon à l'aide d'une fourchette et mélangez avec la crème fraîche.
- 2) Coupez l'oignon en dés fins et ajoutez-les au mélange.
- 3) Salez et poivrez.
- 4) Coupez les feuilles de brick en 2 et badigeonnez-les d'huile à l'aide d'un pinceau.
- 5) Déposez un peu du mélange sur chaque demi-feuille de brick et pliez-les en triangles.
- 6) Placez les samoussas dans un plat allant au four.
- 7) Enfournez jusqu'à ce que les samoussas soient bien dorés.

Ingrédients

- des feuilles de brick
- du thon
- 1 oignon
- de la crème fraîche
- du sel
- du poivre
- de l'huile



Sapin feuilleté jambon fromage

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

- 1) Etalez une 1^{ère} pâte feuilletée sur une plaque allant au four.
- 2) Recouvrez-la de crème fraîche.
- 3) Disposez les 4 tranches de jambon sur la crème.
- 4) Parsemez de gruyère.
- 5) Recouvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée.
- 6) Avec un couteau, découpez une forme de sapin. (Vous pouvez rouler les chutes et les découper en tranches.)
- 7) Coupez les branches du sapin.
- 8) Torsadez les branches du sapin.
- 9) Badigeonnez le tout avec le jaune d'œuf.
- 10) Enfournez jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 10 cl de crème fraîche
- 4 tranches de jambon
- du gruyère rapé
- 1 jaune d'œuf



Tarte chocolat potimarron

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C

- 1) Faites cuire le potimarron épluché dans de l'eau bouillante puis écrasez-le en purée.
- 2) Faites fondre le chocolat au micro-ondes.
- 3) Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre.
- 4) Ajoutez la purée de potimarron au mélange œufs + sucre puis la crème liquide.
- 5) Séparez la préparation dans 2 récipients.
- 6) Dans un des récipients, incorporez le chocolat. Dans l'autre, la cannelle. Mélangez bien !
- 7) Etalez la pâte dans un moule à tarte et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.
- 8) Versez sur la pâte le 1^{er} mélange chocolat/potimarron puis le 2^{ème} par-dessus.
- 9) Enfournez 25 minutes à 180°C

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 500 g de potimarron
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de cassonade
- 10 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de cannelle (facultatif)



Tarte aux lardons et aux oignons

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 210°C
- 2) Etaler la pâte dans le moule et y faire des trous à l'aide d'une fourchette.
- 3) Peler l'oignon et le couper en lamelles.
- 4) Faire revenir l'oignon dans la poêle avec un peu de beurre, puis y ajouter les lardons.
- 5) Quand les lardons sont cuits, ajouter le mascarpone et mélanger bien. Laisser mijoter un peu.
- 6) Verser le mélange sur la pâte.
- 7) Découper la mozzarella en tranche et les déposer sur le mélange.
- 8) Enfourner environ 35 minutes à 210°C.

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de lardons naturels
- 100 g de lardons fumés
- 1 gros oignon
- 200 g de mascarpone ou 20 cl de crème fraîche
- 1 boule de mozzarella (ou 100 g de gruyère rapé)
- Du beurre



Tarte poire/chocolat

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 210°C
- 2) Etaler la pâte dans le moule et y faire des trous à l'aide d'une fourchette.
- 3) Recouvrir le fond de la pâte avec du chocolat en poudre.
- 4) Peler et épépiner les poires puis les couper en 2.
- 5) Déposer les poires sur le chocolat.
- 6) Dans un saladier, battre l'œuf avec la crème fraîche, le sucre et la farine.
- 7) Verser le mélange sur les poires.
- 8) Enfourner environ 35 minutes à 210°C.

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- du chocolat en poudre
- 4 poires
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 50 g de farine



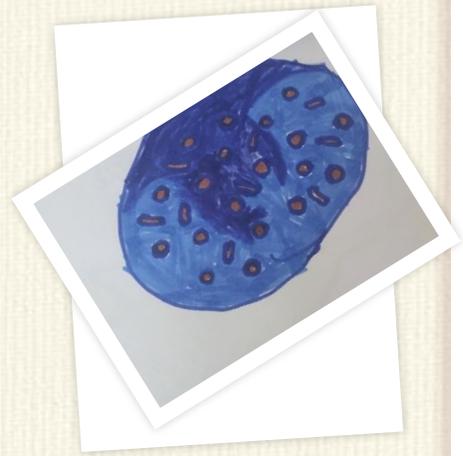
Tarte pomme/poire

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 210°C
- 2) Etaler la pâte dans le moule et y faire des trous à l'aide d'une fourchette.
- 3) Peler et épépiner les poires et les pommes puis les couper en lamelles.
- (4) Déposer de petits (petits !) morceaux de beurre sur le fond de la tarte puis saupoudrer de sucre.) => Facultatif
- 5) Déposer les lamelles de poires sur la pâte.
- 6) Déposer les lamelles de pommes sur les poires.
- 7) Parsemer les pommes de petits (petits !) morceaux de beurre puis saupoudrer de cassonade.
- 8) Saupoudrer d'une pincée de cannelle.
- 9) Enfourner environ 35 minutes à 210°C.

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3 ou 4 pommes
- 3 ou 4 poires
- Du beurre
- Du sucre
- De la cassonade
(de la cannelle)



Le gâteau qui rend intelligent

recette imaginée par Océan, Teddy et Lilou

Préparation:

- 1) Faites fondre le chocolat au micro-ondes.
- 2) Versez le lait et mélangez bien.
- 3) Ajoutez la farine et la levure pour faire gonfler les idées. Fouettez très vite.
- 4) Posez délicatement les tables de multiplication et les conjugaisons (passé, présent, futur) sur le mélange.
- 5) Faites cuire le gâteau dans le four 20 minutes.
- 6) Sortez le gâteau du four et laissez-le reposer à l'air.
- 7) Saupoudrez votre gâteau de bonbons et de cheveux de maîtresse.

C'est prêt !

Ingrédients :

- Les tables de multiplication
- Les conjugaisons au passé, au présent et au futur
- Une tablette de chocolat (saveur au choix)
- Des bonbons
- Du lait
- Des cheveux de maîtresse
- De la farine
- De la levure

Recette pour se transformer en animal

recette imaginée par Lutèce, Lucyle, Iwan et Tyana

Préparation:

- 1) Mélangez les poils et la langue de chaton.
- 2) Ajoutez-y la crotte de chaton, les dents de chaton et les crottes de nez de chaton.
- 3) Laissez reposer deux minutes.
- 4) Faites fondre les bonbons avec les pétales de rose puis ajoutez la farine en mélangeant bien.
- 5) Mélangez les deux préparations puis versez-les dans un plat en forme de chaton.
- 6) Enfournez 1 heure à 200°C.

Régalez-vous ... MIAOU !

Ingrédients :

- Des poils de chaton
- Une langue de chaton
- Une crotte de chaton
- Un bonbon
- Des dents de chaton
- Des crottes de nez de chaton
- De la farine
- Des pétales de rose rose

Gâteau pour devenir roi ou reine

recette imaginée par Antonin, Raphaël LB, Thiéfaine, Léana et Stélyann

Préparation:

- 1) Préchauffez votre four à 200°C.
- 2) Coupez les pommes.
- 3) Cassez et battez les œufs.
- 4) Mélangez les œufs avec la farine et le sucre.
- 5) Faites fondre le beurre dans une casserole.
- 6) Mélangez le beurre fondu avec les œufs, la farine et le sucre. Fouettez rapidement!
- 7) Rajoutez les morceaux de pommes.
- 8) Mettre le gâteau à cuire 20 minutes à 200°C
- 9) Quand il est cuit, laissez-le refroidir puis coupez-le en 2.
- 10) Mettez les pépites de chocolat et la compote à l'intérieur du gâteau.
- 11) Refermez le gâteau et décorez-le avec les bonbons en faisant une couronne.

Votre royal gâteau est terminé !

Ingrédients :

- Beurre
- Œufs
- Bonbon
- Sucre
- Farine
- Compote
- Pépites de chocolat
- Des pommes



Le gâteau d'invisibilité

recette imaginée par Mëwen, Erwann et Raphaël D

Préparation:

- 1) Cassez la tablette de chocolat en petits morceaux puis faites-la fondre avec le beurre (car avec le beurre, tout est meilleur!)
- 2) Séparez les blancs d'œuf des jaunes et ajoutez les blancs à la préparation.
- 3) Ajoutez la règle transparente puis versez le ½ sachet de levure et mélangez bien.
- 4) Ajoutez la baguette magique et le fantôme.
- 5) Faites cuire pendant 30 minutes à 180°C
- 6) Quand le gâteau est cuit, décorez-le de crottes de lapin invisible.

Et maintenant, disparaissez !!!

Ingrédients :

- Une tablette de chocolat
- 150 g de beurre
- ½ sachet de levure
- Des crottes de lapin invisibles pour la décoration
- Une baguette magique
- Un fantôme



Le gâteau qui fait rétrécir

recette imaginée par Lola, Clément et Lilwenn

Préparation:

- 1) Mettez le beurre dans une casserole et laissez fondre.
- 2) Quand il est fondu, rajoutez les dents de parents.
- 3) Ajoutez la maîtresse et les 3 crottes de nez.
- 4) Rajoutez le crayon, le cahier de mathématiques et la lame de ciseaux. Mélangez bien.
- 5) Enfournez pendant 5 minutes à 180 °C.

Votre gâteau est terminé !

Ingrédients :

- Du beurre
- 3 crottes de nez
- Des dents de parents
- Une lame de ciseaux
- Un cahier de mathématiques
- Une maitresse
- Un crayon

VISITE DE LA BOULANGERIE



Les parents d'Océan nous ont accueillis dans leur boulangerie pour nous montrer comment ça se passe.

Nous avons pu toucher la pâte. Elle était douce. On a appris que le boulanger se lève très tôt le matin, vers 2h30.

Pour faire du pain, il faut : de la farine, de la levure de bière, du sel et de l'eau (il faut faire très attention à sa température).

La pâte est préparée dans le pétrin. Il faut ajouter du levain.



Nous avons vu différentes farines et céréales et nous avons pu les toucher.
Nous avons même goûté des céréales (flocons d'avoine, graines de pavot...)
On colle les graines sur le pain avec un peu d'eau.



Le boulanger a coupé des bouts de pâte et il a expliqué comment faire des boules rondes avec nos mains. Tout le monde a essayé de faire sa boule.



Les baguettes cuisent dans un grand four.
Le boulanger sort le pain du four avec la pelle.
Nous avons essayé de soulever la pelle. Elle est lourde.

Le boulanger nous a montré du pain de seigle.
La mie n'est pas blanche. On l'a goûtée.
C'était bon !