

Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P



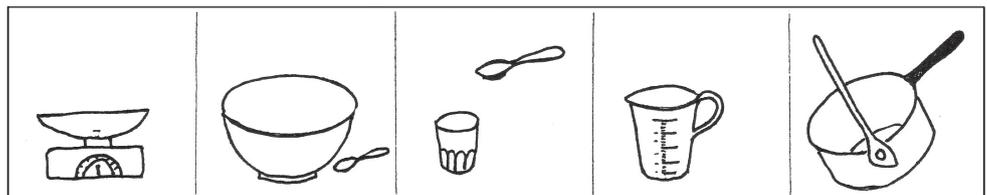
D'après *Croqu'menus*,
Editions scolaires de l'Etat de Berne, 2002

Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

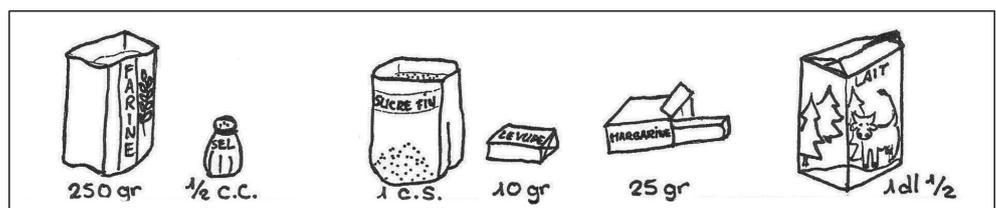
Matériel (pour chaque groupe d'élèves):

- balance de cuisine
- terrine
- verre
- pot à mesurer
- cuillères, spatules



Ingrédients (pour une portion de pâte):

- 250 g de farine
- ½ cc de sel
- 1 cs de sucre en poudre
- 10 g de levure
- 25 g de beurre ou de margarine
- 1 ½ dl de lait

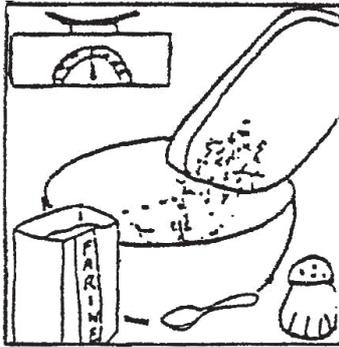


Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

1. Mélanger la farine et le sel dans une terrine.
Faire la fontaine.

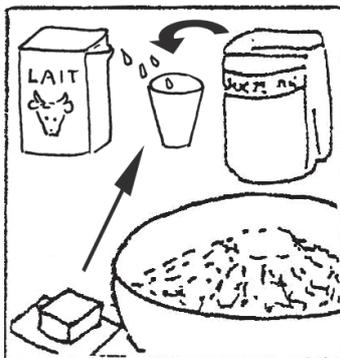


Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

2. Verser le lait tiède dans un verre. Délayer la levure et le sucre. Ajouter dans la fontaine.

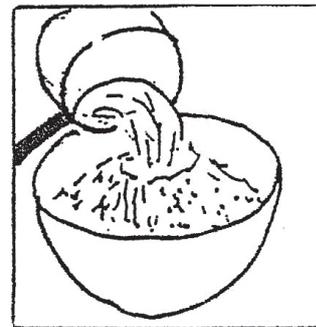
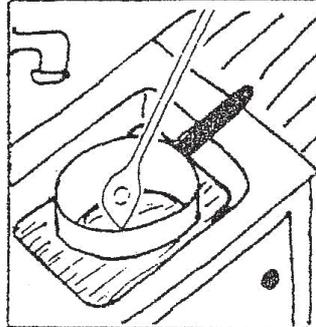
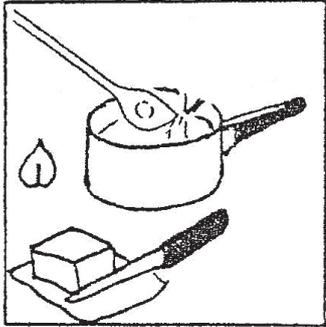


Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

3. Faire fondre le beurre dans une petite casserole.
Ajouter dans la fontaine.



Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

4. Pétrir 10 - 15 min sur la table pour obtenir une pâte souple et élastique.

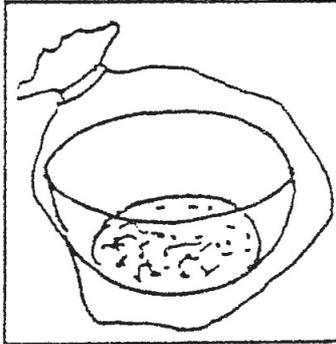


Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

5. Faire lever dans la terrine sous une lingé humide ou déposer la terrine dans un sac plastique.
Mettre près d'un radiateur ou dans un endroit tempéré 30 - 45 min.

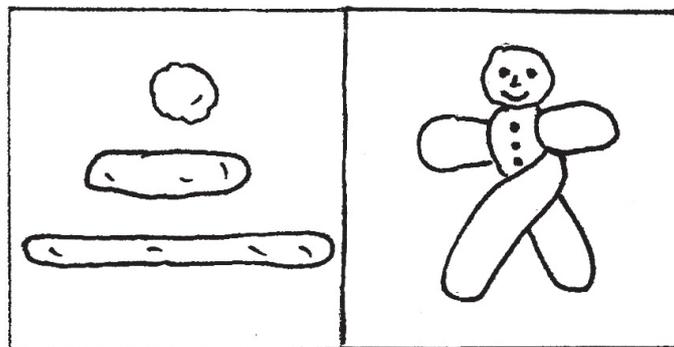


Activité culinaire: Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

6. Façonnez le bonhomme selon votre envie.
Badigeonner év. avec du jaune d'oeuf.



Activité culinaire : Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Déroulement de la recette :

7. Cuire au four env. 30 min à 220°.

