

## Activité culinaire : Maison en biscôme

1P - 4P

### Présentation pour l'enseignant :

Cette recette de pâtisserie est assez complexe à réaliser, mais les étapes en sont décrites de façon très détaillée. L'activité peut être menée de façon relativement indépendante par les élèves, selon leurs aptitudes en cuisine et leur niveau de compréhension d'une recette. Pour des élèves indépendants, elle peut être conduite en ateliers. Elle s'apparente alors à une activité de lecture fonctionnelle. L'enseignant jugera de son degré d'intervention dans la confection de cette pièce.

### Motivation :

Dans l'idéal, la vue d'un exemplaire déjà réalisé par l'enseignant motivera spontanément les élèves à réaliser cette pièce montée, à l'aspect très appétissant. Au besoin, on peut rappeler la confection traditionnelle des biscômes de la Saint-Nicolas dans de nombreux pays et selon diverses variantes (cf. «Historique de la Saint-Nicolas», 2.1.3, p. 16).



RAPHAËL MARGUET

### Matériel :

- balance de cuisine, plaques de cuisson, four
- ustensiles de cuisine courants: spatules, fouet ou mixer, bol ou saladier, pinceau, baguettes...
- chablon pour la découpe (cf. matériel joint)

### Ingrédients pour la pâte :

- 500 g de farine
- 2 cs d'épices pour biscômes
- 85 g de sucre
- 250 g de miel
- 125 g de lait
- 1 cs de bicarbonate d'ammoniaque



RAPHAËL MARGUET

### Ingrédients pour le montage de la maison :

- un peu de farine et de lait
- un blanc d'œuf
- 170 g de sucre glace
- des bonbons, chocolats

### Déroulement de la recette :

Voir le livret complémentaire joint à ce dossier qui peut servir d'activité en ateliers selon l'idée de la lecture fonctionnelle.

Recette proposée par Béatrice Dillier, Estavayer-le-lac



RAPHAËL MARGUET