

Activité culinaire: Cake de la Saint-Nicolas

EE - 3P

Motivation :

Dans l'idée de faire goûter à sa famille ce qu'il a cuisiné à l'école, l'enfant réalise un cake avec ses camarades. Le cake est partagé entre les enfants. L'activité créatrice 7.10 permettra une présentation originale pour l'offrir à sa famille.

Elle peut être mise en œuvre sous forme d'ateliers, à l'aide des fiches-élève du livret annexé (lecture fonctionnelle). Après avoir réalisé la recette, l'enfant pourra l'illustrer dans le canevas proposé (cf. fiche p. 98).

Ingrédients :

- 125 g de margarine
- 200 g de cassonade ou de sucre blanc
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 200 g de dattes grossièrement hachées
- 60 g de cerneaux de noix hachés
- 60 g d'amandes effilées
- 2 cs de jus d'orange
- 350 g de farine fleur ou mi-blanche
- 2 ½ cc de poudre à lever
- 2 dl de lait

Travailler en pommade.

Incorporer, ajouter, continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Amalgamer tous les ingrédients et ajouter au mélange.

Tamiser, ajouter.

Incorporer à l'appareil en alternant avec la farine tamisée. Verser dans le moule préparé.

Moule :

Les quantités sont calculées pour un moule à cake de 28 à 30 cm de long. Chemiser tout le moule de papier sulfurisé.

Cuisson :

Environ 60 min. sur la grille inférieure du four préchauffé à 180°.

Décor :

On peut saupoudrer le cake de sucre glace ou le décorer de quelques dattes et d'amandes entières.



Recette d'après *Gâteaux, cakes et tourtes*, Betty Bossi, 1997