

Activité culinaire : Saint Nicolas en pâte levée

EE - 3P

Présentation pour l'enseignant :

Cette recette est basée sur la confection d'une pâte levée sucrée. Elle peut être mise en œuvre sous forme d'ateliers à l'aide des fiches-élève du livret complémentaire (lecture fonctionnelle).

Matériel : (pour chaque groupe d'élèves)

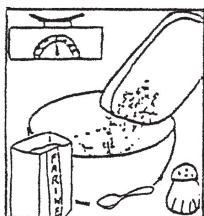
- balance de cuisine
- terrine
- pot à mesurer
- verre
- cuillères, spatules

Ingrédients : (pour une portion de pâte)

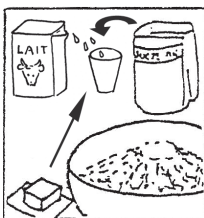
- 250 g de farine
- ½ cc de sel
- 1 cs de sucre en poudre
- 10 g de levure
- 25 g de beurre ou de margarine
- 1 ½ dl de lait

Déroulement de la recette :

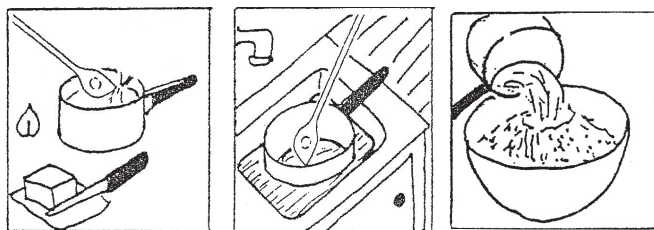
1. Mélanger la farine et le sel dans une terrine. Faire la fontaine.



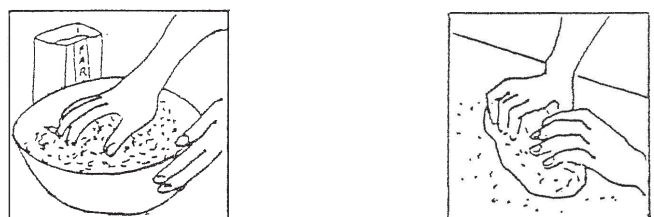
2. Verser le lait tiède dans un verre, délayer la levure et le sucre. Ajouter dans la fontaine.



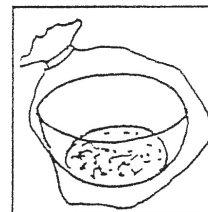
3. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter dans la fontaine.



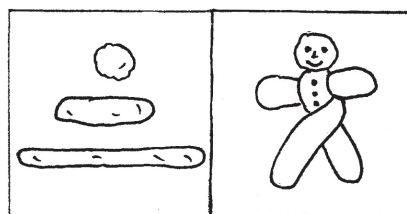
4. Pétrir durant 10-15 min. sur la table pour obtenir une pâte souple et élastique.



5. Faire lever la pâte dans la terrine sous un linge humide ou déposer la terrine dans un sac en plastique. Mettre près d'un radiateur ou dans un lieu tempéré durant 30-45 min.



6. Façonner le bonhomme selon son envie. Badigeonner év. avec du jaune d'oeuf.



7. Cuire au four env. 30 min. à 220°.



Croqu' menus, p. 263, Editions scolaires de l'Etat de Berne