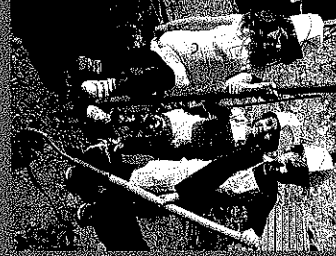




LES RECETTES EN FÊTE

par les jardiniers toqués de Terrats



LES RECETTES EN FÊTE

par les jardiniers toqués de Terrats

Année scolaire 2016-2017

Classe maternelle

TPS : Marie-Ly

PS : Ely, Lana, Louca, Maë, Margaux, Mathias, Oriane, Sandro

MS : Diégo, Lara, Sébastien

GS : Agathe, Coline, Eulalie, Gaspard, Lara, Mathéo, Nina, Tess, Titouan, Yanis

Maîtresse : Sonia BALLANEDA-RIBOT

ATSEM : Francine PONRAMON

AVS : Katia LAMEGER

Coralie CHAKER

PRÉFACE

Trouver un thème phare pour l'année n'est pas toujours facile. Surtout dans une classe à 4 niveaux : il faut changer de thème chaque année et s'adapter à tous les âges. Dans notre école rurale, avec un potager, pourquoi ne pas exploiter ce domaine ? Et voyant qu'en classe les élèves adorent jouer à la dinette, la solution était toute trouvée : cuisiner ce que nous cultivons ! Mais encore fallait-il convaincre notre ATSEM... Il n'a pas fallu beaucoup d'arguments pour qu'elle accepte. Merci beaucoup Francine !

Nous allions ainsi travailler sur le rythme des saisons, observer le processus de croissance des végétaux et apprendre les noms des fruits et des légumes. Toutefois, la richesse des rencontres des saveurs n'aurait pas été au rendez-vous si nous nous étions limités à notre production. Qu'en est-il des épices et des parfums par exemple ? De plus, dans un potager bio, les récoltes dépendent aussi de la météo... Comment rajouter alors d'autres idées recettes tout en restant dans notre projet de classe ? A Terrats, nous apprenons le catalan alors voilà : il fallait inclure des recettes traditionnelles, des recettes de fête.

Ce livre est donc le fruit d'un mélange de plusieurs thèmes et apprentissages. Les élèves ont inventé certains noms de recettes. Ils en ont dessiné les étapes, les ingrédients et les ustensiles. Ils ont écrit les noms de ces deux derniers. Il ne restait plus qu'à scanner tout cela... Quant aux étapes des recettes, les élèves m'ont dicté les phrases à écrire au tableau, puis les Moyens et les Grands les ont recopiées sur ordinateur.

Un grand merci aux élèves pour leur implication, ainsi qu'à Katia pour son aide. Et encore merci à Francine qui a été de bons conseils culinaires et d'une grande patience... En espérant que ce projet aura donné à tous l'envie de cuisiner !

La maîtresse

SOMMAIRE

✓ Chips multicolores	p.4
✓ Omelette à l'oseille.....	p.6
✓ Gâteau à la citrouille	p.8
✓ Tarte verte du potager	p.12
✓ Bonhomme de pain d'épices	p.14
✓ Bonhomme « panellet »	p.16
✓ Beignets de Mardi Gras	p.20
✓ Bunyetes des maternelles	p.22
✓ Confiture d'amour (pour la fête des mamans).....	p.24







CHIPS MULTICOLORÉS

- Durée de préparation : 10 min
- Durée de cuisson : 5 min + 2 min

• Ingrédients :



1
BETTERAVE
ROUGE



2
CAROTTES



1
POMME
DE TERRE



DE
L'HUILE



DU SEL

• Ustensiles :



1 JATTE



1 POËLE



1 ÉCUMOIRE

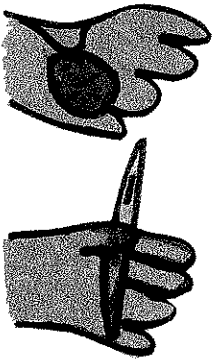


1 ROBOT

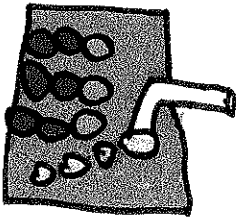


DU SOPALIN

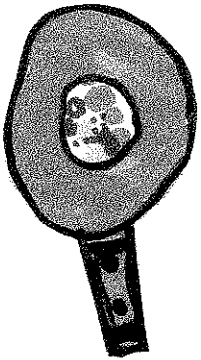




1. Éplucher les légumes. Les rincer.



2. Les couper en lamelles à l'aide d'un robot.

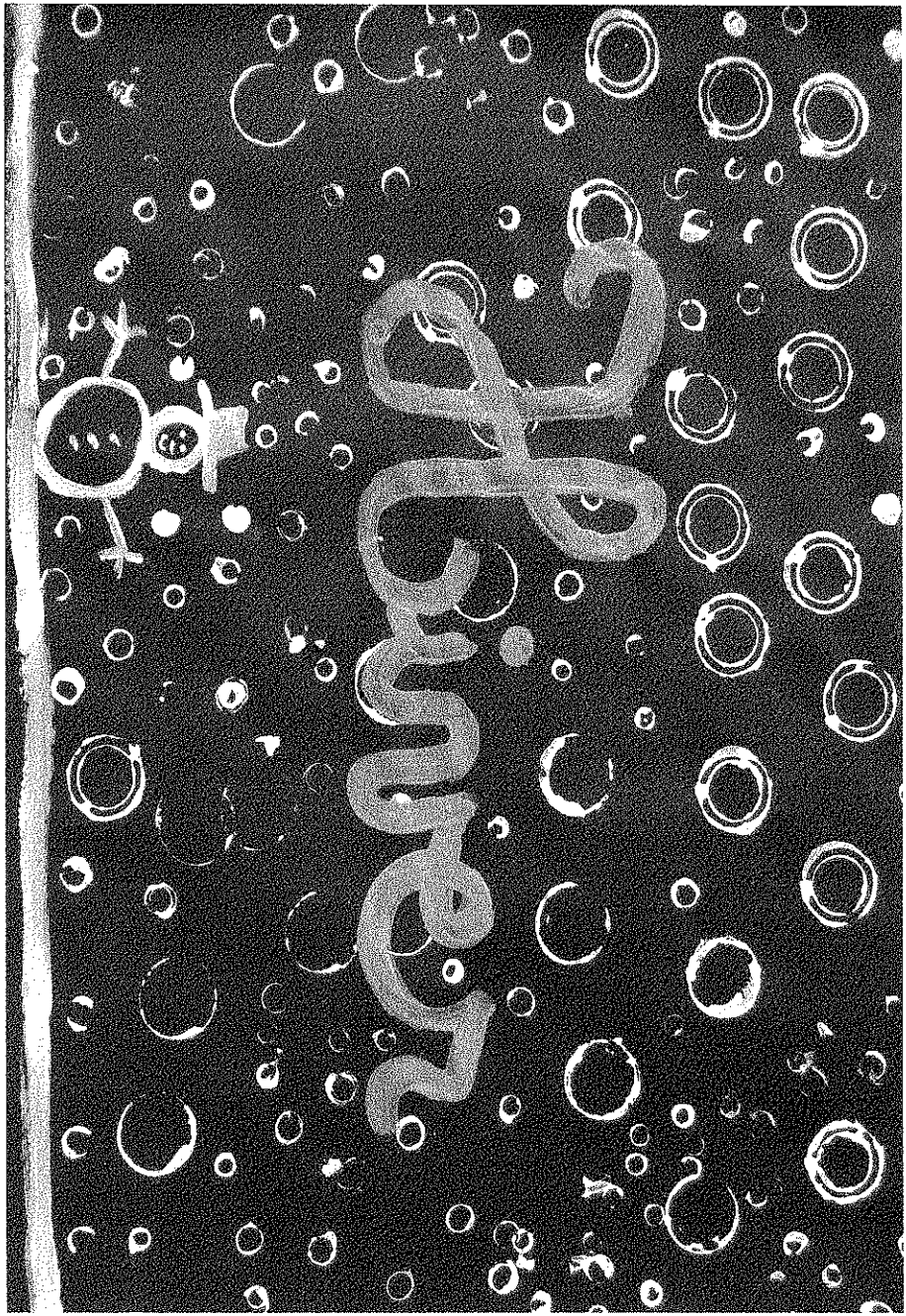


3. Les faire frire 5 min, les sortir de l'huile puis les y replonger 2 min.

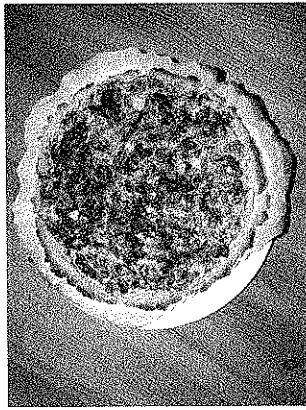


4. Éponger avec du papier absorbant et saler.





TARTE VERTE DU POTAGER



- Durée de préparation : 15 min
- Durée de cuisson : 30 min

• Ingrédients :



150 G DE
FARINE



75 G DE
BEURRE



DU SEL



1/2 VERRE
D'EAU



3 ŒUFS



1 BOUTEILLE
DE CRÈME
LIQUIDE



250 G
D'ÉPINARDS



250 G DE
LARDONS



100 G DE
DE RAPE



DE
L'HUILE



DE LA
NOIX DE
MUSCADE

• Ustensiles :



2
JATTES



1
POËLE



1 ROULEAU
À PÂTISSÈRE



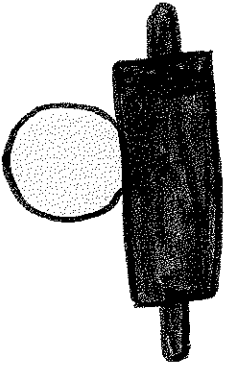
1 CUILLÈRE
EN BOIS



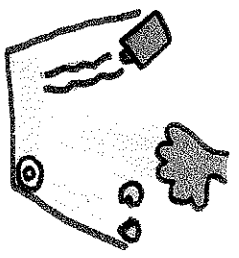
1 MOULE
À TARTE



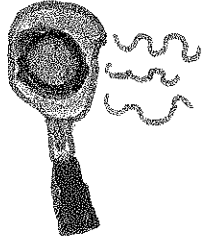
DU PAPIER
CUISSON



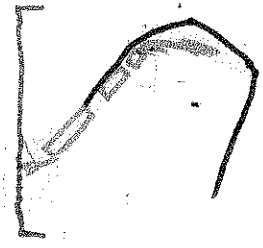
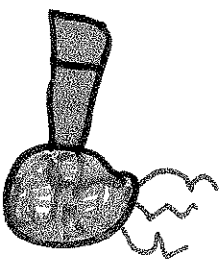
1. Préparer la pâte brisée en pétrissant le beurre, la farine, le sel et l'eau. L'étaler au rouleau.



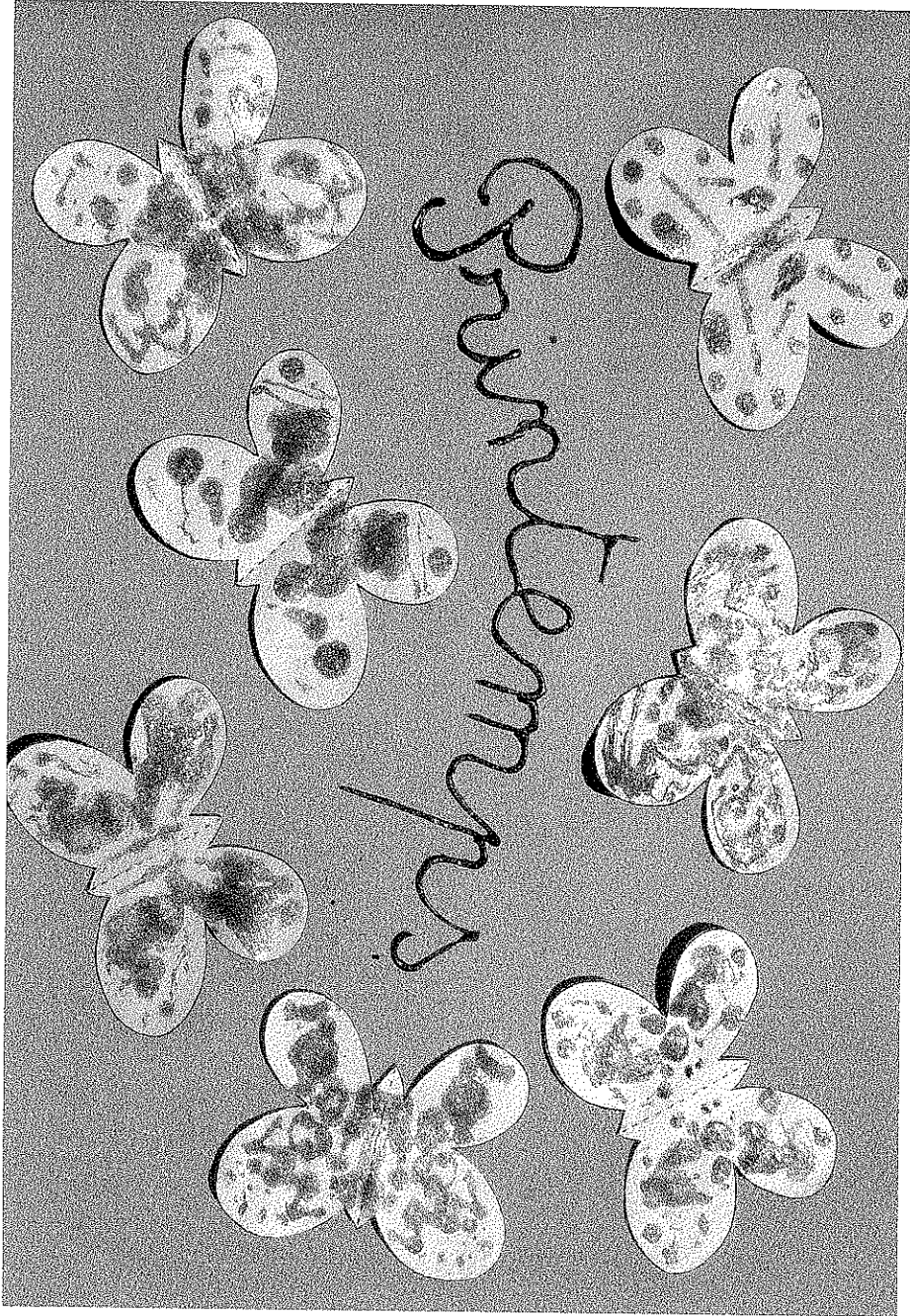
3. Dans une jatte, mélanger les œufs, la crème, le râpé et la noix de muscade. Ajouter les lardons et les épinards.



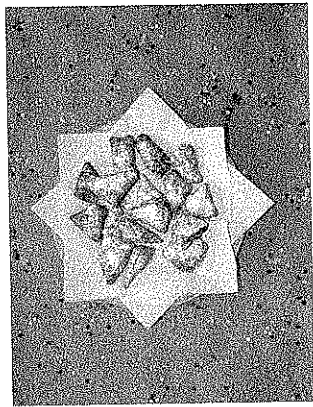
2. Faire revenir les lardons et les épinards dans deux poêles huilées.



4. Verser le mélange sur la pâte brisée. Enfourner 30 min à 180°C.



BEIGNETS DE MARDI GRAS



- Durée de préparation : 20 min
- Durée de cuisson : 2 min par beignet

• Ingrédients :

- 2 OEUFS
- 250 G DE FARINE
- 2 CÀ S DE SUCRE
- 1 CÀ S DE CRÈME ÉPAISSE
- 75 G DE BEURRE FONDU
- 1 ZESTE DE CITRON
- DU SUCRE GLACE
- 1 BLOC DE LEVURE DE BOULANGER
- 1/2 VERRE D'EAU
- 1 PINCÉE DE SEL
- DE L'HUILE

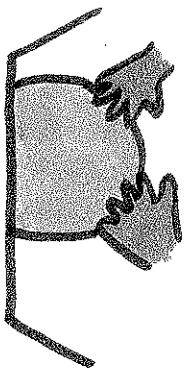
• Ustensiles :

- 1 JATTE
- 1 POËLE
- 1 CASSE-POËLE
- 1 CUILLÈRE EN BOIS
- 1 TAMIS
- 1 ROULEAU À PÂTISSERIE
- DU SORALIN
- 1 COUTEAU
- 1 CUILLÈRE À SOUPE
- 1 ZESTEUR

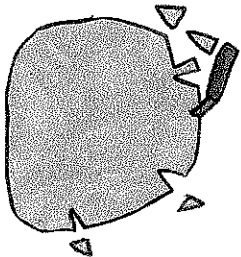




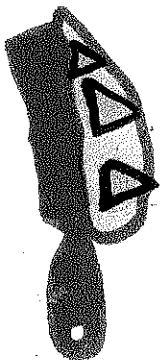
1. Dans une jatte, mélanger le beurre, le sel, le sucre et le zeste de citron. Ajouter la crème et les oeufs 1 à 1.



2. Ajouter la levure délayée dans de l'eau tiède puis la farine tamisée. Pétrir à la main.



3. Étaler la pâte au rouleau et la découper en triangles.



4. Faire frire sur feu moyen. Éponger sur du sopalin. Saupoudrer de sucre glace.

J'aime pas la citrouille
mais j'ai aimé le gâteau à
la citrouille.

J'ai aimé la cuisson de
la confiture de fraises
car ça sentait bon.

Depuis, je
cuisine à la
maison...

J'ai aimé mélanger avec
les doigts la pâte des
beignets de carnaval.

Mmm...

J'aime la tarte aux
épinards mais je crois
que j'aime pas les
épinards !

J'ai fait des
bunyetes et
j'ai aimé ça !

J'ai adoré le bonhomme
de pain d'épices. Je l'ai
trouvé délicieux !

Ma recette préférée,
c'était les panellets.