

BONJOUR A TOUS !!!

Voici les vacances après une semaine de travail à la maison !

Au cours de ces vacances, le secteur famille – enfance – jeunesse du Centre Social vous propose :

- **Des activités pour découvrir, pour créer, pour jouer, pour cuisiner, pour lire et écouter, pour bouger et se détendre !**



Vous pouvez choisir parmi ces thématiques ou bien vous laisser guider au jour le jour grâce aux activités du jour : chaque jour une thématique différente. Aujourd'hui, c'est la journée des Héros et Héroïnes !

Rendez-vous sur le site monenfant.fr rubrique « Mes vacances à la maison » ou cliquez directement sur ce lien : <https://monenfant.fr/web/guest/des-loisirs-pour-vos-enfants-pendant-les-vacances-scolaires>

- **Cette semaine Un DEFI CUISINE à faire en famille ou en atelier à distance !**

le gâteau papillon



2 Options :

- Faites votre gâteau et envoyez nous des photos (postées directement sur la page facebook du centre social ou transmises par mail à ram.familles.cslormes@gmail.com)
- Ou rendez- vous mercredi à 10h en visio pour un atelier cuisine à distance sur inscription au 03.86.22.85.47 ou par mail à ram.familles.cslormes@gmail.com. Un lien vous sera transmis suite à votre inscription.

LE DEFI CUISINE DE LA SEMAINE

Le gâteau papillon



Ingrédients pour le gâteau (extrait de l'album La petite poule rousse – de Rebecca Emberley – Editions Albin Michel)

- 1 tasse de sucre

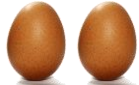


Sucre

- ½ tasse de beurre fondu



- 2 œufs



- 2 cuillères à café d'extrait de vanille



- 1 tasse et demie de farine



Farine

- 2 cuillères à café de levure chimique



levure

- ½ tasse de lait



PREPARATION du gâteau :

1. Avec l'aide d'un adulte, préchauffe le four à 230°C (thermostat 7-8). Beurre un moule à gâteau rond.
2. Dans un saladier, mélange le sucre et le beurre fondu. Casse ensuite les œufs, un par un, et ajoute l'extrait de vanille. Mélange bien. Verse la farine et la levure, mélange à nouveau. Enfin, ajoute le lait et remue jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Verse cette pâte dans le moule à gâteau.
3. Fais cuire le gâteau au four pendant 30 à 40 minutes.

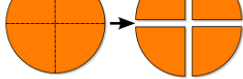
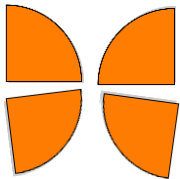
LE DEFI CUISINE DE LA SEMAINE

Le gâteau papillon

Petit +, si tu veux faire un glaçage au chocolat, il te faudra :

- ¼ de plaque de chocolat à cuire cassé en petits morceaux
- 1 cuillère à soupe de lait
- 4 cuillères à soupe de sucre glace

Pour faire le papillon :

- Coupe ton gâteau en 4 quarts 
- Fais pivoter chaque quart pour former les ailes 
- Maintenant à toi de décorer ton papillon comme tu veux (dans l'exemple, il y a des fraises tagada pour le corps du papillon, des smarties sur le bord des ailes et des vermicelles colorés sur les ailes) mais à toi d'imaginer ton papillon avec ce que tu as !

PREPARATION du glaçage :

1. Casse le chocolat en petits morceaux dans une casserole et ajoutes – y le lait. Avec l'aide d'un adulte, fait fondre le chocolat à feu très doux en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.
2. Ajoute le sucre glace dans la casserole et mélange encore, pour obtenir un chocolat bien brillant.
3. Laisse refroidir un peu, puis étale le glaçage sur ton gâteau (le glaçage peut être mis une fois la découpe papillon faite pour que chaque partie du papillon soit bien couverte)

