

# FICHE D'ACTIVITÉ

N°2

## Pâtisserie



**Faire de la pâtisserie ou cuisiner avec son enfant est un moment de partage et de plaisir aux nombreux bienfaits :**

- Donner envie à l'enfant de cuisiner et manger des plats ou pâtisserie maison.
- Travailler sa motricité fine : il va mélanger, malaxer, fouetter, ...
- La transformation des éléments et aliments quand on les mélange amène une découverte des réactions « chimiques » et c'est la base des premières expériences « physiques ». Par exemple, quand on mélange des œufs et du sucre, ça fait de la mousse, quand on bat des blancs d'œufs, ils doublent de volume et changent d'aspect...
- L'enfant va ressentir de la fierté de voir son gâteau et de dire que c'est lui qui l'a fait, ce qui amène aussi de la confiance en soi.
- Au niveau de la socialisation : il ressentira le plaisir de la convivialité en partageant sa création culinaire avec sa famille...
- Pour les plus grands, quand on cuisine ou pâtit on fait des maths : on mesure, on convertit, on pèse, on calcule, et on apprend à lire des recettes.
- L'enfant va découvrir une palette de goûts variés.
- Comprendre d'où viennent les aliments.
- Apprendre à avoir une bonne hygiène : se laver les mains avant de cuisiner, nettoyer après...

## Recette à réaliser :

### Ingrédients :

250g de farine

½ sachet de levure

125g de sucre blanc

125g de beurre fondu

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Pépites de chocolat



- Dans un saladier, mélanger la farine, les sucres.
- Dans un bol, battre l'œuf et y ajouter le beurre fondu.
- Mettre la préparation beurre+ œuf dans celle farine + sucres.
- Ajouter les pépites de chocolat (noir, lait, blanc...).
- Mélanger avec une cuillère en bois.
- Mettre au frigo environ 30 minutes.
- Préchauffer le four à 240° (th 8)
- Façonner des cookies, en les disposant sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, en les espaçant.
- Faire cuire environ 10 minutes.

**Bon appétit !**