

Confection de petits sablés fins

Lundi 17 décembre, nous avons fait des ateliers de pâtisserie. Nous avons fait plusieurs groupes dans la journée et nous avons réalisé des sablés en suivant les étapes d'une recette.



Il fallait d'abord travailler le beurre mou en pommade, puis ajouter le sucre puis les farines. Ensuite il fallait pétrir avec ses mains et former une grosse boule. Après, il fallait aplatir la pâte mais c'était une étape délicate (les adultes nous ont aidés).

On a réalisé des formes avec un emporte-pièce en forme d'étoile.

Julie les a mis à cuire dans le four en maternelle.

A la fin de la journée, nous nous sommes régalés ! C'était trop bon !

