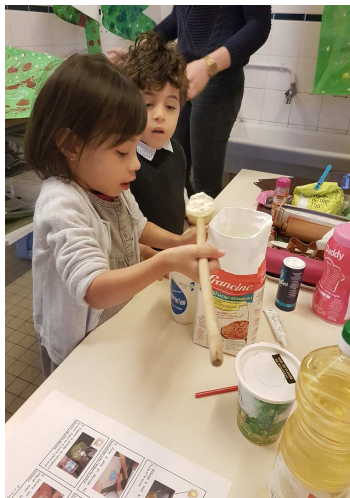


LE PETIT BONHOMME DE PAIN D'EPICES

Après la lecture, la cuisine !!!

Quoi de mieux qu'une activité culinaire pour préparer Noël avec délice. Aussi la classe de Petite Section a enfilé son tablier de petit pâtissier pour vérifier que le renard avait ou non raison de croquer ce petit bonhomme... Il semblerait que oui car tous les nôtres ont été dévorés le vendredi 8 décembre.

D'autres fournées ont été préparées afin d'en rapporter à la maison. Ceux-là ont un trou dans la tête pour permettre son accrochage dans les sapins... Mais ne seront-ils pas dévorés avant ??? On le saura en janvier ! Vous trouverez en annexe la recette que nous avons utilisée si vous voulez en refaire à la maison.



Ysya verse la farine et le sucre avec précaution sous l'oeil d'Isaac



Salima mélange le jaune d'oeuf, le miel et l'huile. On y ajoutera la farine les 4 épices pour faire la pâte.



La pâte étalée au rouleau est découpée avec l'emporte pièce puis chaque bonhomme est disposé sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisée. Hugo en opération !



Allez hop !! Au four les bonhommes et un peu de vaisselle aussi ...



Le glaçage étalé, on décore avec les raisins secs, et le sucre



Et voilà le travail !! Les yeux, la bouche et les boutons...



Chaque enfant a réussi. Bravo les petits pâtissiers!



HAAMMM !!!



Euh... tu es sûr ?



Mais oui ! Il y en aura d'autres demain!