Chez Nous, on fête le 1^{er} Avril

1) Art Végétal et Land Art

- ✓ Pour commencer nous avons ramassé des cailloux pour faire le contour de notre poisson.
- ✓ Après, j'ai fait un collier de pâquerettes pour faire la bouche du poisson.
- ✓ Pour faire son œil, j'ai utilisé une fleur de Pissenlit.
- √ J'ai délimité sa tête avec une plume de poule.
- ✓ Sur son corps, j'ai fait un rythme en mettant une ligne de branches de sapin alternée avec une ligne de feuilles de houx « Aïe !!!! ça pique le houx ! ».
- ✓ Pour sa queue, j'ai illuminé avec des fleurs de bouton d'or et j'ai rempli la queue de petits graviers.
- ✓ Et voila le résultat !!!!!!











2) Préparation du Goûter

Nous avons fait une tarte au sucre, mais comme il fallait deux heures de repos à la pâte, nous avons commencé notre recette dès 14h.

Recette au Robot chauffant

Ingrédient:

- 100 gr de beurre
- 100 gr de lait demi écrémé
- 10 gr de levure de Boulanger
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 200 gr de farine
- 1 œuf
- 40 gr de sucre roux







Mettre 60 gr de beurre coupé en petits morceaux, 100 gr de lait demi écrémé, 10 gr de levure de Boulanger fraîche coupée en morceaux et une cuillère à soupe de sucre. Chauffer 3 min à 37° en vitesse 2.

Ajouter 200 gr de farine et 1 œuf puis 2 min en mode pétrin.

Mettre la pâte sur une feuille de cuisson huilée et farinée et nous avons essayé de lui donner une forme.

Laisser reposer dans un endroit chaud pendant au moins 2h couvert d'un torchon.

Préchauffer le four à 240°.

Mettre 40 gr de beurre coupé en morceaux sur la tarte et 40 gr de sucre roux.

Mettre au four pendant 10 min à 220°.

Puis décorer à sa façon ©

