

PARNANS

## Premiers pas en cuisine à l'école primaire

Lundi dès 15h30, 28 enfants de la « Joyeuse École Primaire » de Parnans ont pu jouer aux apprentis pâtisseries et bénéficier des talents culinaires de Stéphanie Toth et Stéphanie Guillermet, deux mamans pleines d'énergie.

En effet, suite à la réforme des rythmes scolaires, les élus ont organisé les Temps d'Activités Périscolaires (T.A.P) sur la commune, sous forme de cycles. Pour le premier, c'est donc l'activité des premiers pas en cuisine qui est à l'honneur le lundi de 15 h 30 à 16 h 30. Le jeudi dans le même créneau horaire, Patricia Gay de Gérald Music à St Paul les Romans fait découvrir son univers musical aux enfants qui s'essaient à différents instruments. Toutes ces activités qui se veulent ludiques sont chapeautées

par un intervenant extérieur et par l'ATSEM de l'école et, après chaque période de vacance scolaire, une autre activité sera proposée.

Par ailleurs, les mardis et vendredis de 15 h 30 à 16 h 30, les enfants sont aussi accueillis par l'ATSEM de la commune pour un temps de garderie gratuit.

Pendant le 2ème cycle, les enfants seront initiés à la découverte des saveurs et des sens. Elodie Dupont, diététicienne diplômée, leur proposera en alternance table des découvertes et cours de cuisine pour mettre à profit les premiers pas afin d'affiner les palets des enfants. Ensuite, les jeudis, les élèves seront sensibilisés par Sylvaine Conan à l'art du conte à travers des jeux impliquant le corps et la voix. Pour les cycles suivants,



Les temps d'activités périscolaires ont bien démarré. Lundi, les enfants ont joué aux apprentis pâtisseries.

beaucoup de propositions sont à l'étude : Théâtre, expression corporelle, poterie, feutrine, sport de combat, chant, randonnée, initiation aux premiers secours...

Pour déterminer le choix de l'activité, différents éléments sont pris en compte. En outre, le budget, la disponibilité des intervenants et des lieux ont pris une importance fondamentale

dans l'organisation.

Mais l'objectif principal est d'éveiller les enfants à des activités diversifiées qu'ils ne sont pas amenés à pratiquer dans leur quotidien.

# MON

# ATELIER

# PÂTISSERIE

*TAP DU 08 SEPTEMBRE 2014 AU 13 OCTOBRE 2014*

*ECOLE DE PARNANS*



## Recette cookies (+/- 30 pièces)

### *Ingrédients :*

- 2œufs
- 100g beurre
- 1 sachet sucre vanillé
- ½ sachet levure chimique
- 100g sucre roux
- 1 pincée de sel
- 250g farine
- 2cc miel (version américaine)
- Pépites de chocolat



1. *Mélanger la farine, le sucre vanillé, le sucre roux et la levure*
2. *Faire fondre le beurre, y ajouter les œufs battus et le miel*
3. *Y rajouter des pépites de chocolat*
4. *Mélanger le tout*
5. *Façonner les cookies : faire une petite boule avec la pâte et l'aplatir avec la paume de la main*
6. *Déposer les cookies sur une plaque de cuisson*
7. *Y déposer quelques pépites de chocolat*
8. *Mettre au four 9-11 min à 220°C*

## Recette gaufres (+/- 45 pièces)

### *Ingrédients :*

- 2 œufs
- 110g beurre
- 150g sucre
- 300g farine
- 1sachet levure chimique
- 1sachet sucre vanillé
- 200ml lait



1. *Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé*
2. *Dans un autre récipient, battre les œufs, le lait et le beurre fondu*
3. *Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse*
4. *Verser un peu de préparation dans le gaufrier préalablement chauffé et légèrement huilé*
5. *Laisser cuire 2-3min*

## Recette gâteau roulé

### *Ingrédients :*

- 125g farine
- 125g sucre
- 15g beurre
- 4 œufs
- 2 sachets sucre vanillé
- 1cc levure chimique



1. *Séparer les jaunes et les blancs d'œufs (clarifier)*
2. *Battre les blancs en neige*
3. *Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé (blanchir)*
4. *Y incorporer la farine et la levure*
5. *Ajouter délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la préparation*
6. *Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurré*
7. *Enfourner à 210°C pendant 10min*
8. *Dès que le gâteau est cuit, le sortir, le garnir et le rouler*
9. *Le décorer à son goût*

## Recette petits cœurs de palmiers (+/- 25 pièces)

### *Ingrédients :*

- 2œufs
- 1 pâte feuilletée
- 70g sucre



1. *Saupoudrer le plan de travail de sucre*
2. *Y étaler la pâte feuilletée*
3. *Parsemer la pâte de sucre*
4. *Rouler la pâte depuis les 2 extrémités vers le centre pour que ça fasse un cœur*
5. *Couper en fines tranches*
6. *Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson*
7. *Badigeonner les petits cœurs de jaune d'œuf*
8. *Mettre au four 15 min à 180°C*

## Recette donuts pour appareil à donuts (+/- 56pièces)

- 250g farine
- 3oeufs
- 240ml lait
- 120g sucre roux
- 25g beurre
- 1sachet levure chimique
- 1sachet sucre vanillé
- Sucre glace



1. Mélanger le sucre, le sucre vanillé, la farine et la levure chimique
2. Dans un autre récipient, battre les œufs, le lait et le beurre fondu
3. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse
4. Graisser l'appareil, verser 1cuillère à soupe de pâte dans chaque moule et laisser cuire 2-3min
5. Saupoudrer de sucre glace

## Recette sablés chocolat

### *Ingrédients :*

- 150g farine
- 60g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 1oeuf
- 60g beurre
- Poudre de cacao



1. Mélanger la farine, le sucre vanillé, le sucre
2. Rajouter l'œuf et terminer par le beurre
3. Bien mélanger le tout
4. Étaler la pâte sur le plan de travail
5. Utiliser les emporte-pièces pour y faire des formes différentes
6. Mettre au four 15min à 170°C