



Visite au Campus des Sicaudières

Mardi 14 octobre 2014.

Présentée par les élèves 3^{ème} D

L'accueil

- On est arrivé dans une salle de classe, les élèves de BTS nous ont expliqué le déroulement de l'après-midi .

Préparation pour l'atelier cuisine

Les élèves de BTS nous ont distribué une blouse et une charlotte pour l'hygiène.

On devait enlever tous les bijoux (boucles d'oreille, bracelet, collier)

On devait se laver les mains à chaque fois qu'on pratiquait une activité.



Les activités réalisées,

Nous avons réalisé des :

- Macarons à la noix de coco et des roses des sables



Rose des sables



Macaron a la noix de coco

Recette des Roses des sables

- Ingrédients pour 4 personnes
- 200g de chocolat au lait
- 120g de céréale corn flackes
- Préparation
- - Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie.
- - Verser le chocolat sur les céréales puis mélanger délicatement afin de ne pas trop les briser.
- - A l'aide de cuillère former des petits tas de la grosseur désirée dans les moules et laisser refroidir.



Recette des macarons à la noix de coco

- **Pour 15 macarons**

- 1 noix de coco soit 300g de noix de coco fraîchement râpée
- 210g de farine
- 160g de sucre
- 45g de beurre pommade
- 6 cuillères à soupe de lait de coco
- 1 gousse de vanille
- Cannelle (environ 2 pincées)
- Muscade (environ une pincée)
- Le zeste d'1/2 citron vert

- **Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C
- Râper la noix de coco dans un saladier
- Ajouter le sucre, la cannelle, la muscade, les grains de vanille et le zeste
- Râper du citron
- Malaxer le tout et laisser reposer 30 minutes maximum.
- Ajouter ensuite le lait de coco, puis le beurre.
- Ajouter enfin la farine et la levure puis pétrir à la main.
- Disposer du papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- Prendre environ 2 cuillères à soupe de pâte et former des boules compactes (comme pour les cookies)
- Les poser sur la plaque et les aplatir avec une fourchette sur environ 1 cm d'épaisseur en leur donnant une jolie forme arrondie.
- Enfourner 30 minutes.
- Laisser refroidir avant de déguster





Conclusion

- Nous avons dégusté les macarons et les roses des sables, c'était très bon et nous avons apprécié ce moment très convivial.
- Ce temps d'échange nous a paru trop court et nous avons regretté de ne pas pouvoir pratiquer davantage.
- Nous remercions le directeur des Sicaudières, les enseignants et les élèves de BTS de nous avoir accueillis dans leur établissement.