



Ateliers de fin d'année !

publié le 05/07/2022

Descriptif :

Petit échantillon des réalisations faites lors des ateliers proposés aux élèves ces derniers jours !

Atelier bracelets avec Angèle et Marina





Atelier cuisine avec Mme Bironneau





Pour 12 petits biscuits



Nous aurons besoin de :

- 2 bananes bien mûres
- 120 g de flocons d'avoine
- 40 g de pépites de chocolat

Il nous faut :

- 1 saladier
- 1 balance
- 1 fourchette
- 2 cuillères à soupe
- du papier cuisson
- une plaque ou grille de cuisson

Étapes de la recette :

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Pelez les bananes et coupez-les en tronçons.
3. Dans un saladier, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette.
4. Versez les flocons d'avoine sur la purée de bananes et mélangez bien avec la fourchette.
5. Ajoutez les pépites de chocolat, puis mélangez à nouveau.
6. Recouvrez la plaque ou la grille du four de papier cuisson.
7. À l'aide de deux cuillères à soupe, disposez des petites boules de pâtes sur la plaque, puis aplatissez-les légèrement.
8. Enfournez environ 25 minutes.





Pour 12 mini portions



Nous aurons besoin de :

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| • 100 g de pain rassis | • 60 g de sucre |
| • 2 ou 3 pommes | • 2 œufs |
| • 25 cl de lait | • 15 g de beurre |
| • 1 sachet de sucre vanillé | |

Il nous faut :

- | | |
|------------------|----------------------|
| • 1 casserole | • 2 saladiers |
| • 1 balance | • 2 fourchettes |
| • 1 verre doseur | • 1 couteau |
| • 1 économie | • 1 cuillère à soupe |
| • 1 moule | |

Étapes de la recette :

1. Préchauffez le four à 240°C.
2. Coupez le pain en morceaux et mettez-le dans un saladier.
3. Dans une casserole, faites bouillir le lait.
4. Versez le lait chaud sur le pain et laissez tremper.
5. Pendant ce temps, coupez les pommes en petits morceaux.
6. À l'aide d'une fourchette, écrasez le pain.
7. Faites fondre le beurre à la casserole, puis ajoutez-le au pain.
8. Dans un autre saladier, battez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé à l'aide d'une fourchette.
9. Ajoutez ce mélange au pain trempé.
10. Enfin, ajoutez les pommes et mélangez bien.
11. Placez la préparation dans un moule et enfournez environ 30 minutes.



atelier koïnobori avec Mme Ragey et M Deseine



