








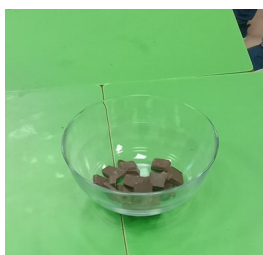


Le gâteau PIRATE

En travaillant sur notre classe découverte, Olivier nous a lu des histoires sur les pirates qui cherchaient un trésor sur une île. Nous avons alors fabriqué un gâteau en forme de bateau pirate.

INGRÉDIENTS	USTENSILES
 4 œufs	
 1 paquet de poudre d'amandes	1 saladier 
 100 g de farine	1 cuillère à soupe 
 200 g de sucre en poudre	
 1 paquet de levure	
 125g de beurre	
 1 tablette de chocolat	

1 - On casse du chocolat en morceaux que l'on fait fondre dans un micro onde.



2 - Dans le saladier, on ajoute la levure. Puis on remue chacun son tour.



3 - Puis on met le beurre et on mélange bien.



4 - On ajoute la poudre d'amandes et on continue à mélanger.



5 - On casse les œufs, ce n'est pas toujours facile. Et on mélange le tout.



6 - On ajoute la farine .



7 - Puis on ajoute le sucre et nous mélangeons bien le tout.



8 - On verse la pâte dans un moule rectangulaire. Puis on le met au four pour cuire le gâteau.



Après la sieste, nous avons découvert qu'Olivier avait décoré nos gâteaux pour les transformer en bateaux de pirate avec une voile et un drapeau sur lesquels il y a avait une tête de mort !



Nous les avons mangés. Il y avait même un trésor caché à l'intérieur, c'est Tyméo et Emma qui en ont trouvé un. C'était comme une fève que l'on trouve dans les galettes.

Nous avons bien travaillé car ils étaient délicieux !

