

GÂTEAUX SABLÉS IMITANT LES FRUITS D'AUTOMNE



RÉALISATION DES GÂTEAUX SABLÉS IMITANT LES FRUITS D'AUTOMNE :

Idée d'activité et [recette de cuisine](#) pour faire des [fruits d'automne](#) en pâte à [gâteaux](#). Une activité sur l'automne pour grands gourmands !

PRÉPARER LA PÂTE SABLÉE

Associez votre enfant à la préparation des ingrédients. C'est l'occasion de mettre à l'épreuve ses connaissances et ses intuitions sur ce qu'on met dans une pâte sablée. Une préparation culinaire est l'occasion de faire prendre conscience à votre enfant qu'avant de se lancer dans un travail, on doit d'abord préparer son travail et vérifier si l'on dispose de tout ce dont on a besoin. Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utile toute sa vie.

Demandez-lui de : peser et de verser la farine dans le saladier ajouter le beurre ramolli mélanger avec ses mains. casser les oeufs et de les ajouter à la préparation bien mélanger ajouter le sucre séparer la pâte en deux parts égales et ajouter le chocolat à l'une des parts malaxer et briser chaque part de pâte en la roulant sur la table et en l'écrasant avec le plat de la main ou les poings.

FORMER LES FRUITS D'AUTOMNE

Montrez à votre enfant comment former les fruits d'automne :

Les champignons :



Prélever une petite boule de pâte claire et rouler un petit boudin pour faire le pied du champignon.



Prélever une plus grosse boule de pâte foncée ou claire, former une boule et l'aplatir entre les doigts.



Poser la boule aplatie sur le pied en mouillant la pâte avec un peu d'eau.



LES GLANDS :



Prélever un petit morceau de pâte claire et la rouler en boule.



Prélever un plus petit morceau de pâte, le rouler en boule, l'aplatir entre les doigts et le coller sur la première boule de manière à former le chapeau du gland.



LES MARRONS :



Prendre un morceau de pâte au chocolat et un plus petit de pâte claire. Former une boule avec chaque morceau de pâte.



Coller la petite boule claire sur la foncée de manière à former un marron.



:

Les feuilles :



Prendre des morceaux de pâte de taille équivalente ou non. Former une boule avec chaque morceau de pâte. Aplatir la boule entre les doigts et pincer une extrémité de façon à former la pointe de la feuille.



Dessiner les rainures de la feuille à l'aide d'un petit couteau.



Toutes les recettes de sablés

Dossier alimentation



Imprimer la page

Gâteaux sablés imitant les fruits d'automne

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr