



Les objectifs

Lire pour réaliser quelque chose

Approcher la notion de patrimoine en se servant de divers matériaux et techniques

Ta Mission

Frère Jehan est toujours de bonne humeur il a un petit secret : les biscuits de la joie

Essaie de trouver pourquoi ces gâteaux portent ce nom. Qu'est-ce que l'épeautre ?

Il te donne son secret pour bien le garder, réalise une boîte à secret de la joie

Le matériel

1 feuille de carton léger, 1 crayon, une règle, des feutres, des ciseaux, 1 compas

La réalisation



1. Découpe le contour de la boîte

Ou redessine-la :

Trace un carré de 4 cm. À partir de chaque côté du carré trace un trapèze de 5cm de hauteur avec une base de 6cm. Puis sur chaque trapèze trace un demi-cercle de 3cm de rayon.

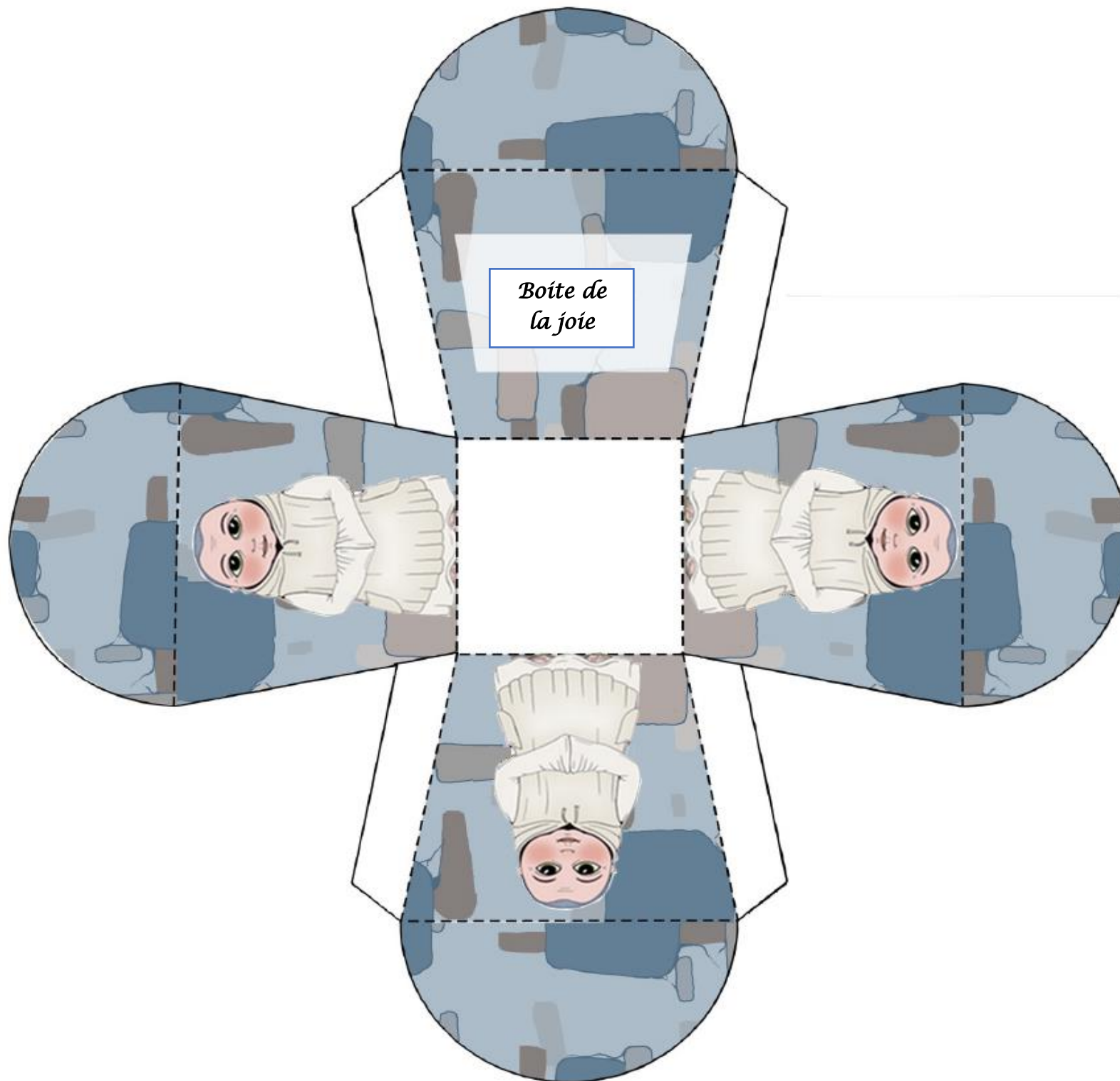
Sur deux figures face à face trace de chaque côté du trapèze un autre trapèze de 1cm de largeur et 4 cm du côté extérieur pour constituer les languettes de collage.

Décore la boîte en t'inspirant du modèle.

Plie les languettes sur les côtés.

Colle dessus les côtés de la boîte.

2. Découpe la recette et plie-la pour la déposer dans la boîte et referme bien le dessus pour garder le secret.



Biscuits de la joie de frère Jehan

TEMPS DE PRÉPARATION:
10 Mn
TEMPS DE REPOS: 2 H
TEMPS DE CUISSON: 10 Mn
POUR 6 PERSONNES

50 g de miel
170 g de beurre mou
70 g de sucre cassonade
1 pincée de sel
1 œuf
400 g de farine d'épeautre

FAITES fondre doucement le miel dans une petite casserole.

Ôtez du feu. Ajoutez le beurre, mélangez, puis ajoutez le sucre et le sel. Incorporez alors l'œuf. Versez ensuite la farine en pluie.

Pétrissez et formez un rouleau de pâte de 7 cm de diamètre.

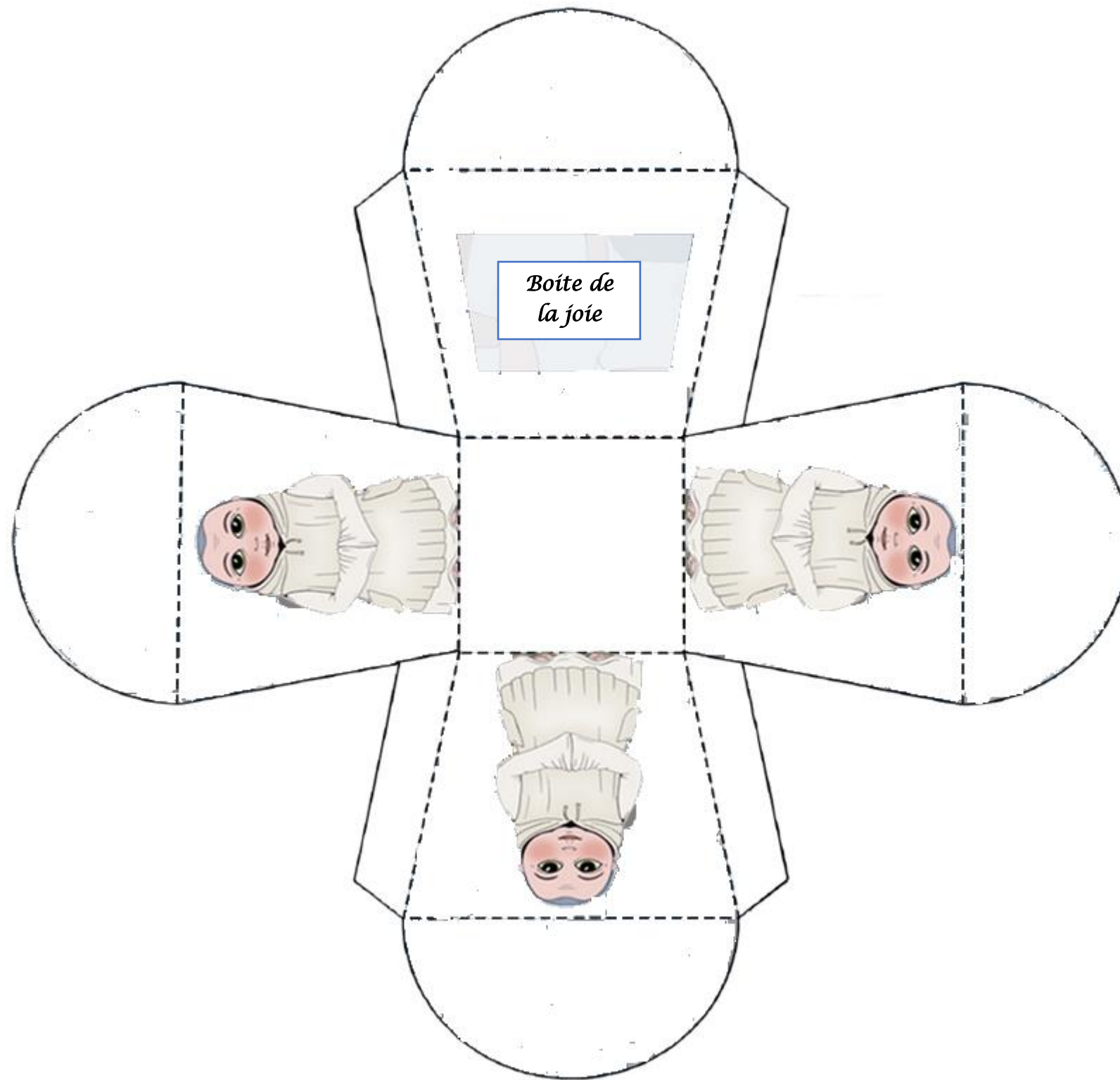
ENVELOPPEZ la pâte dans du film alimentaire et placez au frais pour 2 H.

PRÉCHAUFFEZ le four à 180 oc (th. 6). Découpez des rondelles de pâte d'une épaisseur de 5 mn.

BEURREZ et farinez légèrement une plaque de four.

Déposez-y les rondelles de pâte et enfournez pour Environ 10 minutes de cuisson.

Sortez les biscuits du four et rangez-les sur une grille. Laissez refroidir.



Biscuits de la joie de frère Jehan

TEMPS DE PRÉPARATION:
10 Mn
TEMPS DE REPOS: 2 H
TEMPS DE CUISSON: 10 Mn
POUR 6 PERSONNES

50 g de miel
170 g de beurre mou
70 g de sucre cassonade
1 pincée de sel
1 œuf
400 g de farine d'épeautre

FAITES fondre doucement le miel dans une petite casserole.

Ôtez du feu. Ajoutez le beurre, mélangez, puis ajoutez le sucre et le sel. Incorporez alors l'œuf. Versez ensuite la farine en pluie.

Pétrissez et formez un rouleau de pâte de 7 cm de diamètre.

ENVELOPPEZ la pâte dans du film alimentaire et placez au frais pour 2 H.

PRÉCHAUFFEZ le four à 180 oc (th. 6). Découpez des rondelles de pâte d'une épaisseur de 5 mn.

BEURREZ et farinez légèrement une plaque de four.

Déposez-y les rondelles de pâte et enfournez pour Environ 10 minutes de cuisson.

Sortez les biscuits du four et rangez-les sur une grille. Laissez refroidir.