



Les objectifs

Lire pour réaliser quelque chose
Approcher la notion de patrimoine en se servant de divers matériaux et techniques

Ta Mission

Madame Chouette est toujours de bonne humeur il a un petit secret : les biscuits de la joie de frère Jehan qu'elle lui chipe régulièrement.

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

Elle lui a piqué la recette qu'elle te propose de garder dans une petite boîte à secret à son portrait, réalise une boîte de

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
Décore la boîte à ton gout
Plie sur les pointillés.
Colle les languettes sur les côtés de Mme Chouette.
2. Découpe la recette et plie-la pour la déposer dans la boîte
3. Et pour garder le secret place un petit ruban dans les trous et faire avec un joli nœud

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.



