

Briochettes et causettes !

73

- Débat / Réflexion -

Fiche proposée en partenariat avec la FOL 49



But de l'activité

Partager un moment convivial autour d'une recette et de sa dégustation. Susciter le questionnement et le débat à la suite d'une lecture.



Âge

Entre 7
à 12 ans

Effectif

10 à 12
participants

Espace

En intérieur,
avec tables,
chaises et
matériel de
cuisine.

Durée

1 module
d'1h30

Matériel

- 150 gr de crème fraîche épaisse
- 175 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Gros grains de sucre
- Beurre pour les moules
- Ustensiles de cuisine

Les livres :

La vieille dame et les brioches d'or
Anna Maria Gozzi & Violeta Lopiz,
Ed. Cambourakis, 9782366240528

Intérêt pédagogique

Suivre une recette
et la mener à bien
collectivement.
Débattre à la suite
d'une lecture
collective.

- Déroulement -

Etape 1

Recette, pour 6 briochettes :

1. Casser l'œuf dans une tasse et le battre avec une fourchette. Mettre la farine dans un saladier.
2. Ajouter le sel, le sucre, mélanger puis ajouter l'œuf et la crème. Mélanger rapidement à la cuillère en bois.
3. On obtient une pâte assez molle et collante à ne pas rouler en boule, c'est impossible ! Lorsque tous les ingrédients sont bien incorporés, déposer une cuillère à soupe de cette pâte dans chaque moule.
4. FACULTATIF : creuser un trou au centre avec le dos d'une cuillère à café. Fariner le bout des doigts et creuser des petites cavités, c'est beaucoup plus efficace ! Déposer ensuite 1 cuillère à café de confiture ou de pâte à tartiner dans chaque alvéole. Et replier en rabattant les bords et en soudant bien.
5. Pour la dorure, ajouter 1 cuillère à café d'eau au jaune d'œuf et battre à la fourchette.
6. Badigeonner le dessus des briochettes à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de quelques gros grains de sucre.
7. Enfourner à 160°C pendant 25 minutes. Démouler dès la sortie du four et laisser tiédir un peu avant de déguster.



Etape 2

Lecture

Pendant le temps de cuisson, proposer aux enfants une lecture de «La Vieille dame et les brioches d'or».

Etape 3

Dégustation

C'est cuit, bonne dégustation !!

Durant cette dégustation, proposer aux enfants de réfléchir ensemble sur les thèmes abordés dans cette histoire : la vieillesse, la fin de vie et la mort.

Quelques pistes pour lancer le débat :

- Qu'avez-vous pensé de l'histoire ?
- La mort est-elle méchante ?
- Comment la vieille dame réagit-elle lorsque la mort frappe à sa porte pour la première fois ?
- Et les fois suivantes ?



Avec les livres :

- Le canard, la mort et la tulipe / Wolf Erlbruch,
Ed. La joie de lire, 9782882583888 16,15 €
- La visite de la petite mort / Kitty Crowther,
Ed. L'école des Loisirs, 9782211071321 11,20 €

Pour aller plus loin...

À retrouver sur
www.savoirsplus.fr

