

## L'abominable goûter de Madame Granula

### Ingrédients

- 1 paquet de pâte d'amande colorée verte, rose et blanche
- 1 paquet de rouleaux de réglisse
- 1 paquet de guimauve type "chamalow"
- du lait
- du sirop de menthe ou de fraise

Préparation: 1/2 d'heure

#### **Pour 4-6 personnes.**

**1.**Après t'être lavé les mains, découpe la pâte d'amande rose en tranches pour obtenir de petits rectangles, coupe alors un des deux bouts de façon à obtenir deux pointes, comme sur la photographie ci-contre. Tes langues de serpent sont prêtes....

**2.** ...Prends ensuite la pâte d'amande blanche et découpe la en tranches et chaque tranche en deux. Avec chaque morceau, fais un petit boudin ; fais de même avec la pâte d'amande verte. Déroule alors un rouleau de réglisse et sépare la bande de réglisse obtenue en deux fils. Découpe ces fils en bâtonnets de 2 centimètres environ, puis plante-les dans les boudins de pâte d'amande pour faire des cornes. Place enfin un rouleau de réglisse sur les boudins de pâte d'amande blanche pour faire la coquille de tes escargots. Tes limaces et tes escargots sont prêts, ne les laisse pas s'échapper !....

**3.**...Découpe le reste de la pâte d'amande blanche en tranches, puis chaque tranche en quatre . Déroule un rouleau de réglisse découpe un morceau de la bande obtenue pour obtenir des petits bouts d'environ 1cm ; viens les placer sur chaque morceau de pâte d'amande comme sur la photo. Sépare le reste de la bande de réglisse, puis coupe les fils en morceaux de 3 à 4 cm ; plantes-en 8 dans chaque morceau de pâte d'amande. Tes araignées sont prêtes à croquer !

**4.**...Mets ensuite du sirop de menthe dans un saladier, et rajoute du lait.

**5.** Plonge dans la mixture les morceaux de guimauve que tu auras coupés en quatre. Voilà, ton chaudron de potion épouvantable est prêt....

Ne laisse pas Madame Granula tout manger avant toi !....

## Recette des truffes au chocolat

Prénom : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

### Je sais lire une recette :

#### Ingrédients :

- \* 500 g de chocolat noir
- \* 70 g de sucre glace
- \* 2 sachets de sucre vanillé
- \* 150 g de beurre
- \* 1 jaune d'oeuf
- \* 25 cl de crème fraîche épaisse
- \* Pour enrober : 60 g de cacao



#### Ustensiles :

- \* une casserole
- \* une spatule
- \* une cuillère à soupe
- \* 2 cuillères à café
- \* une assiette
- \* caissettes en papier

#### Préparation :

**45 mn environ (à préparer 4h45 à l'avance)**

**Pour 40 truffes environ**

1. Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole.
2. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et faites fondre au bain-marie sur feu doux.
3. Incorporez hors du feu le jaune d'oeuf, 50 g de beurre et travaillez vivement le tout à la spatule.
4. Ajoutez le reste du beurre en parcelles en remuant bien, puis le sucre glace, le sucre vanillé et la crème toujours en mélangeant énergiquement.
5. Mettez cette préparation 3 ou 4 heures au réfrigérateur.
6. Versez le cacao dans une assiette ; à l'aide de 2 cuillères à café, façonnez des boules de la grosseur d'une noix et roulez-les dans le cacao.

7. Mettez les truffes dans des petites caissettes en papier et placez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de les consommer.  
(Ces truffes se conservent trois jours au frais).

1. Quel est le nom de cette recette ? \_\_\_\_\_

2. Regarde bien les ingrédients nécessaires à cette recette :

Quelle quantité de beurre faut-il ? \_\_\_\_\_

Combien de sachets de sucre vanillé faut-il ? \_\_\_\_\_

A-t-on besoin de l'oeuf entier ? \_\_\_\_\_

Quelle quantité faut-il de cacao ? \_\_\_\_\_

A-t-on besoin de chocolat au lait pour cette recette ? \_\_\_\_\_

A-t-on besoin de farine pour cette recette ? \_\_\_\_\_

3. Combien de truffes allons-nous faire environ ? \_\_\_\_\_

4. Comment s'appelle l'emballage dans lequel nous allons mettre chaque truffe ? \_\_\_\_\_

5. Combien de temps faut-il laisser la préparation au réfrigérateur ? \_\_\_\_\_

6. Entoure :

EN ROUGE : le titre	EN BLEU : les ustensiles
EN VERT : les ingrédients	EN JAUNE : la préparation