

Les recettes réalisées en atelier cuisine :

Les doigts de fées pour 26 personnes



INGRÉDIENTS

812 ½ g beurre
325 g amande en poudre
6 ½ pincée sel
487 ½ g sucre glace
6 ½ blanc d'oeuf
19 ½ pointes de couteau de zeste d'orange
13 c. à soupe eau de fleur d'oranger

INSTRUCTIONS

1) Mettre la farine sur un plan de travail. 2) Creusez un puits et répartissez le sel, la poudre d'amande, et le zeste d'orange râpé. 3) Déposez le beurre et le sucre glacé dans le puits et travaillez-les du bout des doigts jusqu'à obtenir une crème onctueuse. 4) Ramenez peu à peu la farine au centre et frottez ce mélange. 5) Ajoutez le blanc d'œuf et l'eau de fleur d'oranger. 6) Pétrissez pour obtenir une pâte lisse. 7) Laissez là reposer au frais 30 minutes. 8) Sur le plan de travail légèrement fariné, roulez la pâte entre vos mains pour former des petits paquets de pâte en forme de doigts. 9) Disposez ces doigts de fées sur une plaque (sur du papier aluminium) et les faire cuire 15 minutes environ à four th 5-6 (160°) jusqu'à ce que les doigts de fée soient dorés. 10) Saupoudrez-les alors de sucre glace.



GÂTEAU DE SAVOIE pour 1 gâteau



INGRÉDIENTS

6 œufs
150 g farine de blé
200 g sucre en poudre
50 g amidon (féculé de céréales)
vanille ou zeste de citron

INSTRUCTIONS

1) Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers. 2) Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. 3) Incorporer la farine, l'amidon et le parfum choisi. 4) Dans l'autre saladier battre les blancs en neige très ferme, lorsqu'on retourne le saladier les blancs ne doivent pas tomber. 5) Incorporer délicatement les blancs en neige en retournant bien l'ensemble par le dessous. 6) Verser dans un moule beurré ou huilé à haut bord. 7) Mettre dans un four très chaud puis baisser la température à four doux, cuire pendant **45 minutes**.



GÂTEAUX MOELLEUX AUX POMMES pour 1 gâteau



INGRÉDIENTS

125 g de farine
100 g de sucre
3 œufs
10 cl de vin
2 pommes
1 pincée de sel

INSTRUCTIONS

1) Épluchez et coupez vos pommes en lamelles. 2) Battez les œufs en omelettes. 3) Versez la farine et le sucre dans un saladier. 4) Ajoutez le vin, le lait, les œufs et le sel. Mélangez bien. 5) Versez l'appareil dans un moule à cake beurré et ajoutez les pommes. 6) Faites cuire 40 min à 180°C, vérifier la cuisson avec un couteau.



DEVIS N° MA-28-05-2024A pour visiter et faire un atelier au château musée de Nemours le mardi 28 mai 2024

Libelle	Prix/Groupe	Quantité	Total TTC
Château Musée de Nemours Mardi 28 mai 2024 De 11h à 12h Visite commentée du château et des cachots 1 classe de 25 élèves de 5ème De 14h à 15h Atelier blasons 1 classe de 25 élèves de 5ème	30,00	1	30,00
	30,00	1	30,00
Total TTC en euros			60,00



Visite guidée du château, l'intérieur (oratoire, cheminée, chambre...) puis les extérieurs (cachots, église...).



Blason réalisé par chaque élève lors de l'atelier.

Circuit découverte de Château-Landon, 4 kilomètres en 1h30 avec 17 points d'intérêts.

Circuit réalisé en juin 2024.

La subvention m'a permis d'acheter des tickets de bus pour les élèves n'ayant pas le pass navigo.

<http://tourisme.chateau-landon.com/wp-content/uploads/2021/07/Circuit-decouverte-de-Chateau-Landon.pdf>

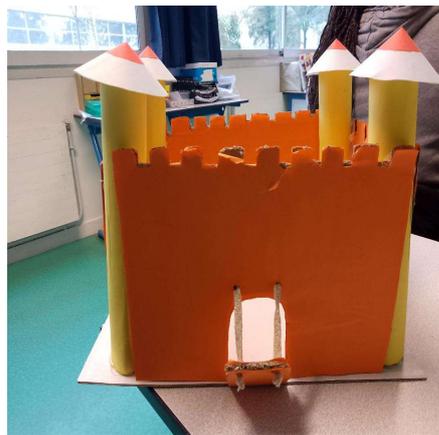
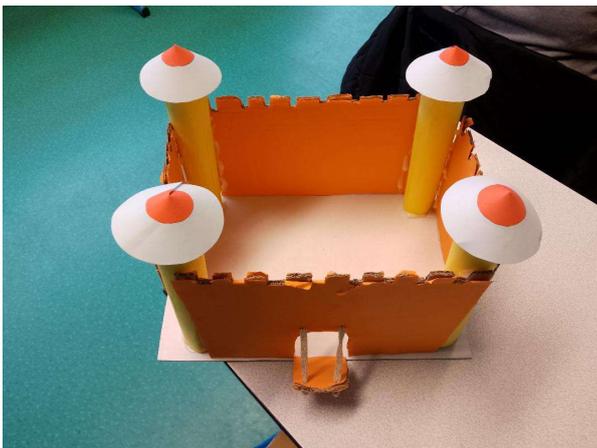
Les œuvres d'art

La subvention a permis d'acheter du matériel pour réaliser des œuvres d'art en utilisant des techniques du Moyen Âge et cela pour 23 élèves.

Peinture vitrail + contenant + gommettes



Feuilles de couleurs pour réaliser un château-fort



Papier à gratter pour écrire en lettre gothique la lettre de son prénom



Cadre + papier vitrail

