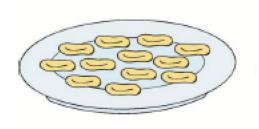
FICHE D'ACTIVITÉ 2018-05-003



Recette de pâtes alimentaires*

Voici une délicieuse recette de pâte alimentaires facile comme tout à réaliser (deux ingrédients!) proposée par notre partenaire, Les ateliers cinq épices



Compétences

Compétences pédagogiques pour l'élève :

• Développer ses saines habitudes de vie

Compétences professionnelles mises de l'avant par cette activité :

• Planification et organisation d'activités pour enfants et groupes d'enfants

Intentions pédagogiques (suggestions) : À la fin de l'activité, l'élève aura développé ses saines habitudes de vie.

Groupe d'âge :

Multi-âge

Matériel requis : Ingrédients

- 180 ml de semoule de blé moulue
- 80 ml d'eau

Semoule de blé moulue





Recette de pâtes alimentaires

Préparation

- 1. Mesurer la semoule, puis la déposer dans un grand bol. Avec les doigts, former un trou au milieu de la semoule.
- 2. Mesurer l'eau et la verser dans le grand bol. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois pour obtenir une belle pâte. Pétrir la pâte pendant 5 minutes
- 3. Séparer la pâte en 6 morceaux de la même grosseur, puis former 6 serpentins.
- 4. À l'aide d'un couteau, couper chaque serpentin en petites rondelles. Écraser les rondelles du bout du pouce, puis les déposer dans une assiette.
- 5. Aller porter l'assiette de pâtes à la table de cuisson.



