**Coucou les enfants, nous voilà déjà à notre 4ème rendez-vous. Aujourd’hui deux petites histoires. Une sur le loup et une sur les billes à l’école.**

**Vous trouverez avec l’histoire du « loup qui a mal aux dents » une recette de gâteau en forme de loup. La photo est petite mais je souhaite que vous réalisiez votre propre loup alors la photo n’a pas trop d’importance. Suivez la recette pas à pas avec papa, maman, tonton ou tata et vous verrez apparaître un beau petit loup bien gourmand. Pour l’histoire des trois billes vous trouverez la recette des cup cakes à décorer comme vous le souhaitez.**

**Je remercie tous ceux qui m’ont déjà envoyé par mail les photos de leur dessin ou gâteau et j’attends avec impatience de régaler mes yeux avec les gâteaux loup et cup cakes.**

**Faites naître votre imagination et votre inventivité.**

**A bientôt**

**Nataly**

**Le loup qui avait mal aux dents**

*C’est l’histoire d’un loup. Un loup affamé. Depuis trois jours, il n’a rien mangé.  
Tout ça parce qu’il a MAL AUX DENTS !*

*« Ouille, ouille, ouille ! Au secours ! J’ai trop mal ! Aidez-moi ! » Crie-t-il à longueur de journée.  
Qui voudrait s’approcher du loup pour l’aider ?  
« Toi ? Ou bien toi, le lièvre ?  
- Non, non, non, je le connais bien le loup, il a mangé mon frère, je ne lui fais pas confiance.  
- Et toi, le chien, tu veux bien l’aider ?  
- Moi, aider le loup, ce faux-frère qui mange les moutons que je garde ? Jamais ! »*

*Le loup ne trouve personne qui ose entrer dans sa gueule pour le soigner… Il va trouver le crocodile : lui aussi à beaucoup de dents !  
« Bonjour mon frère, comment vas-tu ?  
- Pas mal, pas mal, répond le crocodile, et toi ?  
- Oh, je souffre l’enfer : J’ai MAL AUX DENTS ! Tu n’aurais pas un conseil à me donner ?  
- Hé ! Moi, j’ai mon dentiste attitré ! Regarde sur mon dos : l’oiseau qui est là, dès que j’ai mangé, il vient dans ma gueule me laver les dents.  
- Voilà qui est pratique…  
- Je vais lui demander s’il peut faire quelque chose pour toi. Mais attention, INTERDICTION DE L’AVALER ! Tu m’as bien compris…  
- Oui, oui, oui. »*

*Voilà l’oiseau qui s’affaire dans la gueule noire du loup : il fouille et farfouille entre les dents pointues pour ôter toutes les petites saletés qui sont restées coincées. Le loup se sent vite soulagé, il se sent libéré de cet affreux mal de dents. Du coup, il sent qu’il a FAIM, très faim… Et justement, il y a ce bel oiseau, là, juste dans sa bouche… IL L’AVALE ! GLOUP ! D’UN COUP !*

*« TRAITRE, hurle le crocodile furieux, disparais de ma vue où je te mets en pièces ! »*

*C’est depuis ce jour-là qu’on ne voit plus le crocodile et le loup ensemble. Mais, l’histoire ne finit pas là : Dans le ventre du loup, l’oiseau a sorti ses petits ciseaux et COUPE, COUPE, COUPE, il découpe son ventre, et ses fesses, et ses bras, et ses jambes, et sa tête. L’oiseau l’a MIS EN PIECES !  
Puis, il s’est envolé pour retrouver son ami le crocodile.*

**GÂTEAU LOUP**



Ingrédients pour 8 personnes

200 g de farine,

200 g de sucre

200 g de beurre

4 oeufs

0,5 sachet de levure chimique

3 c. à s. de cacao amer ou poudre de cacao non sucrée

### Pour la déco

2 biscuits

iau chocolat, 1 bonbon bande acidulée

Guimauve

1 rouleau de réglsse, 2 dragibus

6 biscuits

## Préparation

#### ÉTAPE 1 : Préparer le gâteau au chocolat

Dans un saladier, mélanger le sucre avec le beurre fondu. Dans le bol du robot, battre les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. À l’aide d’une maryse, incorporer les blancs en plusieurs fois au mélange précédent. Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré, et enfourner 35 à 40 minutes à 180°C (mettre un papier aluminium sur le dessus du gâteau à mi cuisson, afin d’éviter que le dessus ne brûle).

#### ÉTAPE 2 : découper le gâteau

Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler et le faire complètement refroidir sur une grille. Une fois complètement refroidi, coupé le dessus bombé du gâteau, pour obtenir un gâteau bien plat. Le retourner sur le plat de service et entailler la moitié sur l’épaisseur pour faire la bouche.

#### ÉTAPE 3 : Décorer le gâteau

Découper des chamallows en triangles. Et les insérer sur le devant de la bouche et un peu sur le côté. Déposer la langue acide entre deux dents, pour faire la langue du loup. Glisser 3 mikados de chaque côté, derrière les dents, pour faire les moustaches. Déposer le rouleau de réglisse pour faire le nez. Poser deux chamallows pour les yeux, et ajouter les deux dragibus noirs sur le dessus pour faire les pupilles. Et enfin, à l’aide de pâte à tartiner, coller les deux barquettes au chocolat pour faire les oreilles.

*Alors, qu'en penses-tu ? Tu le trouves comment ce gâteau loup ? A déguster sans modération mais attention aux petites dents. N’oublie pas ta petite photo souvenir.*

**Les trois billes**



*A l’école, il y a un grand avec plein de billes dans les poches. Des billes magnifiques, de toutes les couleurs, de toutes les tailles.  
Ce garçon les garde dans sa poche et jamais ne les prête, jamais ne les donne, il joue tout seul avec ses belles billes. Comme il est très fort, aucun enfant ne s’attaque à lui.  
Un jour, il défie ses camarades :  
« Celui qui restera tout le temps de la récré sur un seul pied, je lui donnerai trois billes, une bleue, une verte et une jaune... »*

*Mais personne n’ose tenter l’exploit : ce grand-là, il donne toujours des coups.  
Pourtant, le plus petit de la classe, le plus timide aussi, se place au milieu de la cour, replie une jambe, regarde bien droit devant lui et ainsi, à cloche pied, se met à attendre...*

*Au début, un grand cercle se forme autour de lui. Les enfants silencieux le regardent, puis ils s’éloignent un à un et retournent à leurs jeux, il ne tiendra pas tout le temps de la récré, ce n’est pas possible, déjà, la sueur coule sur son front, déjà, ses genoux tremblent... Non, il ne tiendra pas...  
Le petit pourtant ne bouge pas malgré ses yeux qui piquent et cette sale mouche qui se promène le long de sa jambe et le chatouille, le chatouille... Quelle torture ! Il n’y a plus que le grand à présent pour le surveiller et se moquer de lui. Il lui fait des grimaces, tourne autour de lui en chantant et fait mine de le bousculer...  
Mais le petit tient bon sur sa jambe maigre qui tremble de plus en plus et s’engourdit, il tient bon en serrant les dents et les poings.*

*Ouf !...La sonnerie !...Il a gagné ! Il a gagné contre le grand ! Il a gagné les trois billes magnifiques !!!  
Tandis qu’il frotte sa jambe et s’essuie le visage, les enfants courent se mettre en rang devant la classe....  
Mais le grand regarde le petit et d’un air arrogant lui lance  
« Tu ne les auras jamais tes billes ! Nanananère... Et personne n’osera dire que tu n’as pas posé le pied par terre !... »*

*L’enfant ne dit rien mais il réfléchit toute l’après-midi, il pense à l’épreuve qu’il a supporté, à ses jambes qui le picotaient, comment dit-on déjà ....Oui, avoir des fourmis dans les jambes ! ...Mais c’est ça la solution : les fourmis !!!*

*Le lendemain, il les appelle, ces fameuses fourmis qui vivent dans le creux du marronnier et qui en veulent à ce grand qui a détruit leur fourmilière par pure méchanceté.  
L’enfant leur confie ce qui est arrivé et les fourmis se mettent au travail, grimpent le long du pantalon du grand et rongent à toute vitesse le fond de ses poches lourdes des billes merveilleuses... A la récréation de l’après-midi, elles ont fini leur ouvrage et tout à coup... La poche craque et les boules de verre roulent toutes sur le sol dur de la cour. Tous les enfants se précipitent dans un grand cri de joie et ramassent les billes ...  
Alors le plus jeune s’avance vers le grand, et ouvre la main où sont posées trois billes : une jaune, une verte et une bleue :  
« Celles-là, je les ai gagnées hier, tu le sais aussi bien que moi !*

***Cup cakes***

### INGRÉDIENTS pour 6 personnes environ 20 portions

1 cake ou 1 quatre-quart (a faire soi même si possible la veille, sinon on trouve en magasin tout prêt)

3 c. à soupe de mascarpone

200 g de chocolat noir, au lait ou blanc

des boules croquantes en chocolat

des décorations pour les cupcakes

des piques en bois

### PRÉPARATION

*ÉTAPE 1Commencez par émietter le gâteau déjà cuit. Ajoutez à ces miettes 3 c. à soupe de mascarpone puis mélangez à la main. Dès que la préparation est homogène, réalisez des boules en intégrant les boules en chocolat croquant. Laissez les boules refroidir 15 min au congélateur.*

*ÉTAPE 2Faites fondre le chocolat au bain marie. (avec la présence d’un adulte) Pour cela, cassez le chocolat en morceaux et mettez-les dans un plat supportant la chaleur. Plongez ensuite jusqu'à moitié ce plat dans une casserole d'eau bouillante et laissez fondre le chocolat tout doucement en remuant avec une spatule en bois.*

*ÉTAPE 3 Trempez l'extrémité d'une pique en bois dans le chocolat puis plantez-la dans un cake pop. Laissez refroidir 10 min puis trempez la totalité du cake pop dans le chocolat, ajoutez les décorations et laissez une nouvelle fois reposer au réfrigérateur avant de déguster.*

*J’espère que vous vous régalerez avec ces petites billes mais faites bien attention aux petites fourmis qui pourraient venir dans vos poches pour déguster ces petites merveilles.*