

La recette du gâteau de l'amitié, un gâteau qui se mange sans fin !

Ce gâteau est fabriqué à partir d'un levain naturel qui se fait en 10 jours. La base est la préparation que vous recevez de votre ami. Elle n'aime pas le réfrigérateur et préfère les endroits chauds.

1^{er} jour

Vous venez de recevoir le levain. Mettez-le dans un grand saladier (non plastique) et couvrez-le d'un torchon afin qu'il respire, vive et se développe.

2^{ème} et 3^{ème} jour

Mélangez bien la pâte plusieurs fois par jour à l'aide d'une cuillère en bois. Le levain commence à fermenter

4^{ème} jour

Il a faim et soif ! Donnez-lui 150 grammes de sucre, 125 grammes de farine et ¼ de litre de lait.

5, 6, 7, 8^{ème} jour

Mélangez bien.

9^{ème} jour

Il a encore faim et se déshydrate. Donnez-lui la même chose qu'au 4^{ème} jour. Puis séparez en 4 parts égales. Offrez une part à 3 de vos amis qui repartiront du 1^{er} jour.

10^{ème} jour

Pour la dernière fois, il a faim. Ajoutez donc 150 g de beurre ramolli, 3 œufs, 200g de sucre, 200g de farine, 4 pommes coupées. Mélangez bien. Beurrez un moule à cake, saupoudrez-le de sucre cristallisé avant d'y mettre la pâte. Mettez au four à 150°C pendant 1 heure pour un grand moule.



Pourquoi une recette ?

Pour être labellisés éco-école, nous devons choisir une action (éco-code) sur notre thème de l'alimentation. Cette année, nous avons découvert le long chemin de notre nourriture de la terre à notre assiette qui demande beaucoup de travail. Pour éviter de gaspiller cette nourriture, on peut être inventif en cuisine !

Pourquoi ce levain ?

Un peu comme dans le livre « Le gâteau de paix » de Didier Levy, ce levain va gonfler de maison en maison pour faire une chaîne d'amitié. Comme chacun donne trois parts de levain à des amis et que chaque ami donne à son tour trois parts, ça fera beaucoup de paix ! Peut-être que notre recette ira dans d'autres pays !

Quel gâteau faire ?

Quand le dixième jour la pâte est prête pour votre gâteau, au lieu de suivre la recette proposée, vous pourrez inventer votre recette originale : ajouter un ingrédient inattendu, choisir un moule de forme différente...

Comment partager votre invention ?

Quand vous aurez inventé votre recette, envoyez-la par la poste (école Saint André, 11 rue Jean Rieuf, 15500 Massiac) ou écrivez sur le blog de l'école <http://projet-eco-ecole.eklablog.com/> ou par l'adresse de messagerie ecole-saint-andre@wanadoo.fr

Manger, c'est nourrir, réjouir et réunir !