



Activités Pâques

Petits bricolages de Pâques

<https://tricotetcouture.com/10-bricolages-de-paques-a-faire-avec-vos-enfants/>

1) Avec des assiettes en carton ou des ronds de papier :

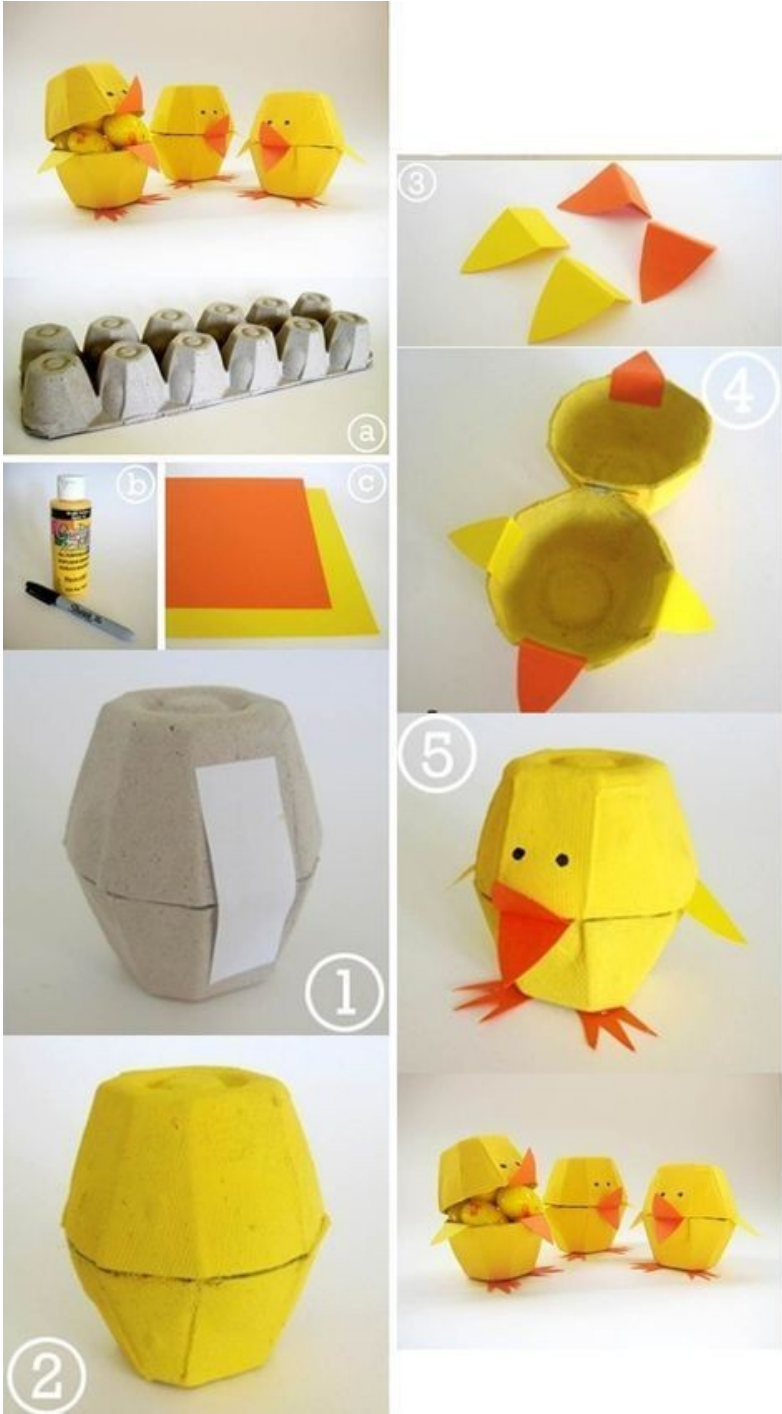
- -Déchirer ou couper des petits bouts de papier et les coller.
- OU peindre des coquilles vides d'œufs, les écraser quand elles sont sèches et les coller.



2)



3) Avec des boîtes à œufs



4) Des puzzles de Pâques

<https://www.teteamodeler.com/jeu/puzzle/puzzle-paques.asp>

Exemple



5) Exemple : marionnette de pâques à doigts

<https://www.teteamodeler.com/idcrea-11825>



Et d'autres idées sur :

<http://www.momes.net/recherche/paques>

www.tetemodeler.com

<https://www.tizofun-education.com>

Les savons surprises !

Voici l'idée d'activité des infirmières Ophélie, Jeanne, Odile et Elodie

Pour que vos enfants tentent d'autres expériences autour du lavage des mains, voici une autre manière ludique de les encourager : [Fabriquer avec eux vos propres savons surprises](#) !

Vous pouvez intégrer dans vos savons des petits jouets choisis par vos enfants. A l'approche des vacances de Pâques nous avons mis des lapins, poules, poussins dans les nôtres.

Avec la petite figurine incrustée dans le savon, l'enfant passera plus de temps à se laver les mains. Il s'amusera à essayer de redécouvrir son jouet.

Pour l'utilisation des huiles essentielles, attention la plupart sont contre-indiquées pour les femmes enceintes et les enfants épileptiques et si vous êtes de tendance allergique c'est à éviter.

Laissez libre cours à votre imagination pour créer des savons originaux : vous pouvez ajouter des paillettes biodégradables, des fleurs séchées; vous pouvez aussi les retailler à votre goût.

C'est également une bonne idée cadeau.



Le coins des gourmands

Comment faire un gâteau avec les restes de chocolat de Pâques ?

<https://www.teteamodeler.com/recette-gateau-chocolat-paques>



Vous ne savez pas quoi faire de tous vos chocolats de [Pâques](#) ? Voici une recette rapide qui vous permettra de les recycler en un tour de main.

Ce délicieux gâteau au chocolat émerveillera les papilles de toute la famille. D'une grande simplicité, même les plus jeunes pourront mettre la main à la pâte. En fonction du chocolat que vous utilisez, pensez à ajuster la quantité de sucre, car le chocolat au lait est déjà assez sucré. Régal assuré !

Retrouvez encore plus d'idées de : [Recettes de Pâques](#)

Les ingrédients pour le gâteau avec les restes de chocolat de Pâques :

Pour 6-8 parts :

- 250 g de restes de chocolats de Pâques
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique

Les étapes de la recette du gâteau avec les restes de chocolat de Pâques :

- 1.** Concassez les restes de chocolat dans un récipient. Ajoutez le beurre coupé en dés. Faites fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez afin d'obtenir une préparation lisse.
- 2.** Ajoutez les œufs. Mélangez bien. Ajoutez la farine, le sucre en poudre et la levure chimique. Mélangez énergiquement afin d'obtenir une pâte homogène.
- 3.** Versez la pâte dans un moule légèrement huilé. Enfourez pendant 30 minutes environ (four préchauffé à 180°C). Retirez le gâteau du four et faites-le refroidir avant de le démouler. Dégustez tiède ou froid.

Astuce : Selon vos envies, vous pouvez également réaliser un fondant au chocolat. Pour cela, réduisez la quantité de farine à 80 g et procédez de la même façon que pour le gâteau au chocolat. Enfourez le gâteau seulement 20 minutes (à 180°C). Ce gâteau ultra gourmand et légèrement coulant plaira à toute la famille !