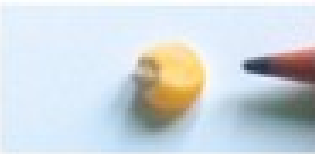






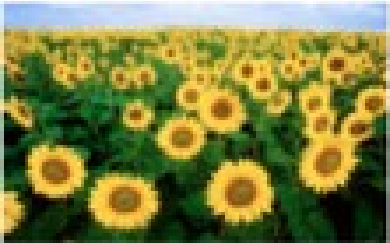









« LES GRAINES DANS MON ASSIETTE »

Le lundi, nous avons associé quelques graines à son nom et son légume :

maïs	haricot	potiron
radis	blé	tournesol
		
		
maïs	haricot	potiron
radis	blé	tournesol
		
		

Le mercredi, nous avons dégusté des petits gâteaux au sésame.

Le jeudi, nous avons préparé 2 gâteaux : un gâteau à la semoule et un gâteau au maïs.

Le vendredi, nous avons dégusté les 2 gâteaux puis chacun a fait sa sélection en fonction de ses goûts :

	Classement selon préférence	J'ai beaucoup aimé, moyennement ou pas du tout.
gâteau au sésame		
gâteau au maïs		
gâteau à la semoule		





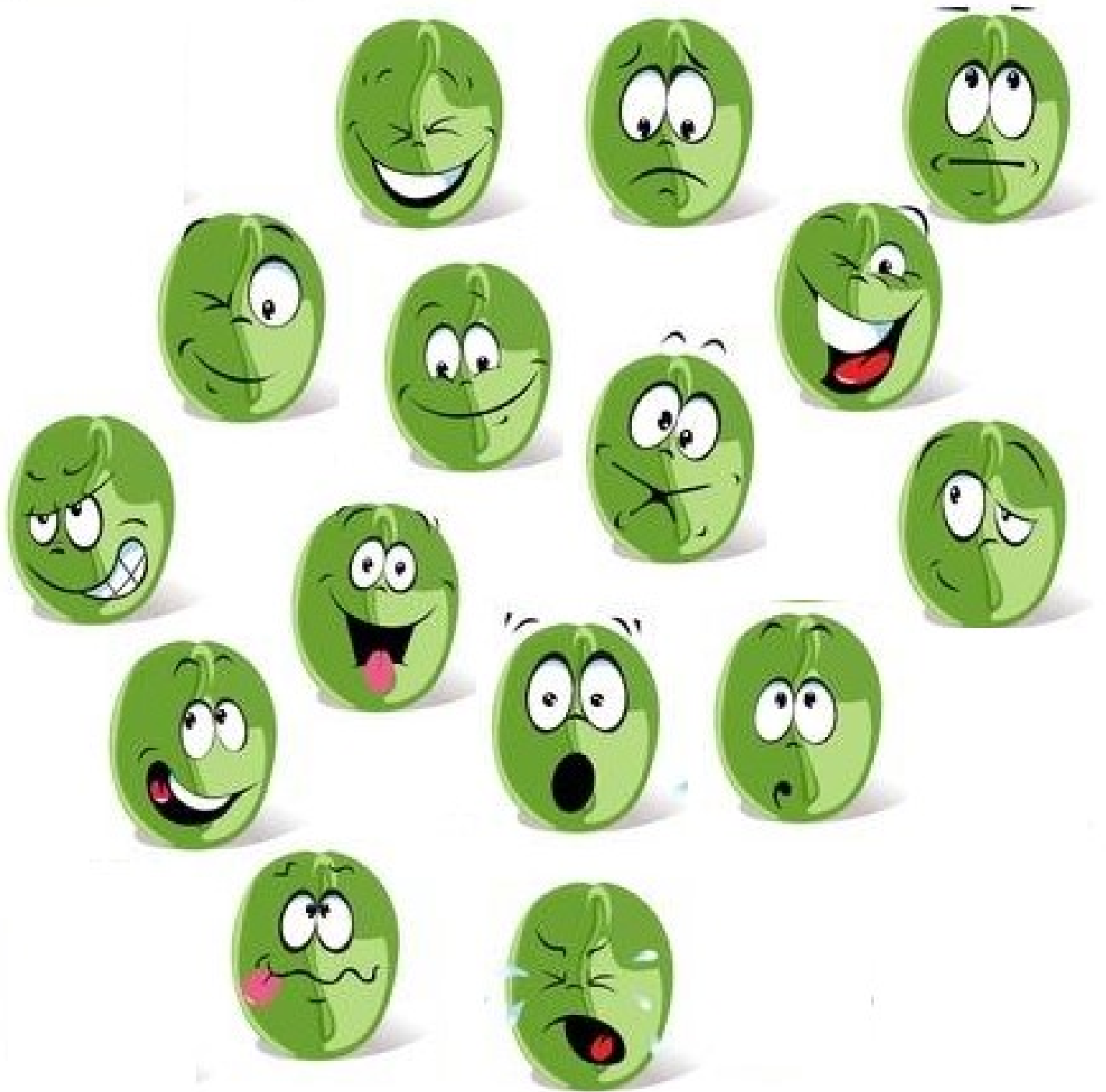




« LES GRAINES DANS MON ASSIETTE »







Gâteau mexicain au maïs

Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré sucré
- Sel
- 12 cl de lait entier
- 500g de maïs en boîte égoutté
- Cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200g de beurre pommade
- 5 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 210g de farine

Préparation :

Étape 1 :

Dans un saladier, versez le beurre pommade (mou) pour le lisser.

Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.

Étape 2 :

Mixez ensemble le lait concentré, le lait, les oeufs et le maïs égoutté. Vous obtenez un mélange lisse. Versez ce mélange dans le saladier avec le beurre et mélangez pour avoir un mélange homogène.

Étape 3 :

Incorporez la farine tamisée à la préparation. Ajoutez une pointe de cannelle, le sucre vanillé et une pincée de sel. Mélangez bien.

Étape 4 :

Versez dans un moule beurré et fariné et enfournez pour environ 45 minutes. Le dessus doit être bien doré. Attendez un peu avant de démouler.

Gâteau de Semoule

Pour un moule de 22cm

Ingrédients :

1 litre de lait

150 gr de semoule (fine, moyenne ou graine de couscous)

100 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

3 gros œufs

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Portez le lait à ébullition.

Versez les sucres et la semoule. Mélangez au fouet.

Laissez cuire 10 min en mélangeant régulièrement.

Laissez refroidir quelques minutes.

Cassez les œufs dans le mélange lait/semoule et mélangez vivement.

Versez la préparation dans un moule.

Cuire pendant 30 min.

Laissez refroidir et démoulez le gâteau.