

Cuisiner des makkrouts

Compétence : - Désigner des ustensiles, des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, expliquer - Adaptant son geste pour modeler.



Expliquer la recette avec des phrases.



Nommer les ingrédients : semoule fine, beurre, pâte de dattes, miel...



Couper et décorer les makkrouts au couteau.



Doser et mélanger les ingrédients dans un saladier.

Pétrir la pâte et modeler les boudins.



Se laver les mains avant de cuisiner.

Cuisiner des makkrouts

Compétence : - Désigner des ustensiles, des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, expliquer - Adaptant son geste pour modeler.



Expliquer la recette avec des phrases.



Nommer les ingrédients : semoule fine, beurre, pâte de dattes, miel...



Couper et décorer les makkrouts au couteau.



Doser et mélanger les ingrédients dans un saladier.

Pétrir la pâte et modeler les boudins.



Se laver les mains avant de cuisiner.

Cuisiner des makkrouts

Compétence : - Désigner des ustensiles, des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, expliquer - Adaptant son geste pour modeler.



Expliquer la recette avec des phrases.



Nommer les ingrédients : semoule fine, beurre, pâte de dattes, miel...



Couper et décorer les makkrouts au couteau.



Doser et mélanger les ingrédients dans un saladier.

Pétrir la pâte et modeler les boudins.



Se laver les mains avant de cuisiner.

Recette des makkrouts aux dattes



Pâte blanche. Faire fondre **2 plaques de beurre (soit 500g)**. Malaxer avec **2kg de semoule fine**, un demi verre d'**eau de fleur d'oranger***, et un peu d'eau tiède pour obtenir une consistance de pâte à modeler. Rouler la pâte en un gros boudin.

*Eau de fleur d'oranger véritable, de la marque Cortas par exemple, et non un simple arôme. J'en apporterai si besoin.

Fourrage. Pétrir **2 paquets de 500g de pâte de dattes*** avec une cuillère à soupe d'**huile**** neutre (colza), une cuillère à café de **cannelle** en poudre, et un demi verre d'**eau de fleur d'oranger**. Rouler en un boudin fin de la longueur de la pâte blanche. Creuser un sillon dans la pâte blanche pour insérer le fourrage, puis refermer.

*J'en apporterai

aussi en dépannage. **On en a à l'école.

Cuisson. Découper et décorer les makkrouts. Faire cuire à four moyen (150°) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tremper dans **1kg de miel*** liquide. Laisser égoutter dans une assiette et déguster.

*Miel toute fleur, de goût plus neutre.

Recette des makkrouts aux dattes



Pâte blanche. Faire fondre **2 plaques de beurre (soit 500g)**. Malaxer avec **2kg de semoule fine**, un demi verre d'**eau de fleur d'oranger***, et un peu d'eau tiède pour obtenir une consistance de pâte à modeler. Rouler la pâte en un gros boudin.

*Eau de fleur d'oranger véritable, de la marque Cortas par exemple, et non un simple arôme. J'en apporterai si besoin.

Fourrage. Pétrir **2 paquets de 500g de pâte de dattes*** avec une cuillère à soupe d'**huile**** neutre (colza), une cuillère à café de **cannelle** en poudre, et un demi verre d'**eau de fleur d'oranger**. Rouler en un boudin fin de la longueur de la pâte blanche. Creuser un sillon dans la pâte blanche pour insérer le fourrage, puis refermer.

*J'en apporterai

aussi en dépannage. **On en a à l'école.

Cuisson. Découper et décorer les makkrouts. Faire cuire à four moyen (150°) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tremper dans **1kg de miel*** liquide. Laisser égoutter dans une assiette et déguster.

*Miel toute fleur, de goût plus neutre.

Recette des makkrouts aux dattes



Pâte blanche. Faire fondre **2 plaques de beurre (soit 500g)**. Malaxer avec **2kg de semoule fine**, un demi verre d'**eau de fleur d'oranger***, et un peu d'eau tiède pour obtenir une consistance de pâte à modeler. Rouler la pâte en un gros boudin.

*Eau de fleur d'oranger véritable, de la marque Cortas par exemple, et non un simple arôme. J'en apporterai si besoin.

Fourrage. Pétrir **2 paquets de 500g de pâte de dattes*** avec une cuillère à soupe d'**huile**** neutre (colza), une cuillère à café de **cannelle** en poudre, et un demi verre d'**eau de fleur d'oranger**. Rouler en un boudin fin de la longueur de la pâte blanche. Creuser un sillon dans la pâte blanche pour insérer le fourrage, puis refermer.

*J'en apporterai

aussi en dépannage. **On en a à l'école.

Cuisson. Découper et décorer les makkrouts. Faire cuire à four moyen (150°) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tremper dans **1kg de miel*** liquide. Laisser égoutter dans une assiette et déguster.

*Miel toute fleur, de goût plus neutre.