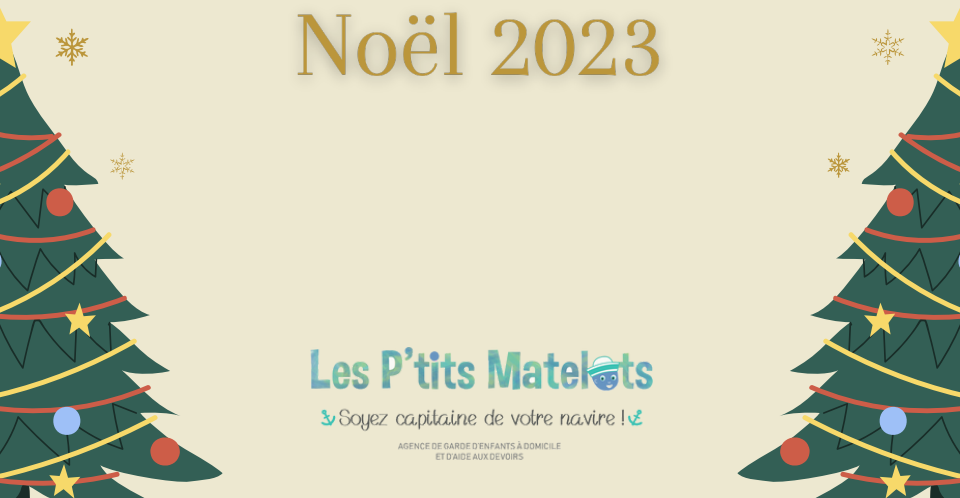




Livret d'activités

Noël 2023



Les P'tits Matelots

3 Soyez capitaine de votre navire ! 2

AGENCE DE GARDE D'ENFANTS À DOMICILE
ET D'AIDE AUX DEVOIRS



Sommaire

Activités

Sapin de Noël éponge

Guirlande de Noël en pâte à sel

Un sapin en pailles

Recettes

Mini pizzas bottes de Noël

Couronne de sablés à l'orange

Chocolat chaud de Noël

Coloriages



Sapin de Noël éponge



Matériel

- Des grosses éponges
- De la peinture
- Du papier canson
- Des yeux mobiles autocollants
- Des ciseaux
- Des pompons décoratifs
- De la colle (pour les pompons)

1. Découper des formes de sapin sur du papier canson.
2. Découper une forme de sapin sur une grosse éponge
3. Recouvrir une face de l'éponge découpée de peinture verte.
4. Rajouter des petites touches de couleurs sur la peinture verte, pour les boules de Noël. Laissez aller votre imagination si vous le souhaitez.
5. Une fois le sapin sec, collez-y les yeux mobiles pour rendre votre sapin encore plus rigolo.
6. Vous pouvez rajouter des petits pompons pour décorer en plus votre sapin !



Guirlande de Noël en pâte à sel



Matériel

- Ciseaux
- Règle
- Aiguille
- Fil de fer
- Fils en coton
- Perles
- Crayons de couleurs
- Feutres
- Gel pailleté

La recette de la pâte à sel

Préchauffer le four à 180° degrés. Dans un grand bol, mélanger :

- 1 grande tasse de farine
- 1/2 tasse de sel
- 1/4 de tasse d'eau chaude

Si vous voulez colorer ta pâte, vous pouvez utiliser du colorant alimentaire en poudre.

Le mélange ne doit pas rester collant, si tel est le cas, rajouter un peu de farine et de sel.

Envelopper la pâte dans un torchon pour ne pas qu'elle sèche et laisser reposer 10min au frigo pour qu'elle se fige bien avant de l'étaler.

Étaler la pâte sur un plan de travail avec de la farine et utiliser les formes de votre choix (étoiles, sapins, flocons...). Pensez à faire un petit trou avant cuisson pour faire passer le fil afin de créer une guirlande !

La cuisson dure ensuite 30 minutes, mais à surveiller pour ne pas que la pâte devienne trop dorée, sinon elle sera fragile et se cassera facilement.

Un sapin en pailles



Matériel

- Des pailles
- De la colle
- Des ciseaux
- Du papier
- De la ficelle ou du ruban

Étape 1 : découper les pailles. On coupe d'abord une paille en deux parties égales qui permettront de faire un tronc. Puis on découpe les pailles pour obtenir des tailles différentes. Demandez à votre enfant de disposer ces pailles de la plus grande à la plus petite.

Étape 2 : Coller les pailles. Le mieux c'est d'utiliser de la colle liquide ou en gel. Collez d'abord ensemble les deux pailles qui formeront le tronc. Puis collez par dessus les pailles en commençant par la plus grande pour remonter jusqu'à la plus petite.
Laissez sécher quelques minutes.

Étape 3 : Que serait un sapin de Noël sans son étoile ? Alors pendant que la colle de votre sapin sèche tranquillement, réalisez l'étoile. Soit vous avez une perceuse étoile, soit une gommette, soit une forme étoilée à reproduire sur du papier (comme un emporte-pièce), sinon à main levée ! Collez cette étoile au sommet de votre petit sapin de pailles.

Enfiler une ficelle ou un joli ruban dans le bout de paille le plus petit et donc le plus haut de votre sapin. Faites un noeud et c'est fini !

Mini pizzas bottes de Noël



Ingrédients

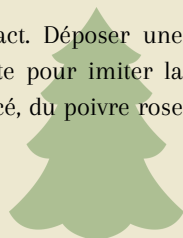
Pour la pâte à pizza :

- 300 g de farine spéciale pizza Priméal
- 14 g de lev'blé Priméal
- 15 cl d'eau tiède
- 1 petite cuillère à café de sel non raffiné

Pour la garniture :

- 20 cl de coulis de tomates Priméal
- Mozzarella
- 1/2 oignon rouge
- 2 poignées de roquette
- Poivre rose et herbes de Provence
- sel non raffiné

1. Verser la farine et le lev'blé dans un grand bol. Ajouter le sel et l'eau tiède. Mélanger puis pétrir à la main pendant au moins 5 minutes. On doit obtenir une pâte souple, lisse et non collante.
2. Faire reposer la boule de pâte dans le grand bol, sous un chiffon humide pendant une trentaine de minutes, au sein d'un four préchauffé pendant une dizaine de minutes puis éteint. Couper en tranches la boule de mozzarella puis la réserver sur une assiette.
3. Faire épaisir le coulis de tomates en le chauffant pendant une dizaine de minutes dans une casserole, à feu moyen. Emincer finement l'oignon rouge.
4. Préchauffer le four à 200°. Après repos, abaisser la pâte à pizza avec un rouleau sur un plan de travail fariné. Détailler 4 à 6 bottes, notamment à l'aide d'un gabarit en papier si besoin. Les déposer sur une plaque de four huilée ou chemisée.
5. Badigeonner de coulis de tomates en laissant un bord intact. Déposer une moitié de tranche de mozzarella sur le haut de chaque botte pour imiter la fourrure. Ajouter sur chaque garniture un peu d'oignon émincé, du poivre rose écrasé et des herbes de Provence.
6. Enfourner pour 12 minutes. Servir avec de la roquette.



Couronne de sablés à l'orange

Ingédients

- 130 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 1 pincée de fleur de sel
- 100 g de sucre
- 1 oeuf + 1 jaune
- le zeste râpé d'une orange



Pour le glaçage

- 1 blanc d'oeuf
- 6 cuillère(s) à soupe de sucre glace
- colorant alimentaire de votre choix

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole.
2. Mettez dans un récipient la farine, la levure, le sel, le sucre, l'œuf entier et le jaune, le zeste d'orange et le beurre fondu. Mélangez soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Préchauffez le four à 180°C. Sur un plan de travail fariné, ou entre deux feuilles de papier cuisson, étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur.
3. Découpez, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, un disque évidé et des biscuits de la forme de votre choix. Déposez le tout sur une plaque à pâtisserie graissée ou tapissée de papier cuisson. Piquez les biscuits à la fourchette. Enfournez pour 10 à 12 min de cuisson.
4. Préparez la glace royale. Battez le blanc d'œuf avec le sucre glace. Colorez la glace royale selon vos goûts et collez avec les biscuits sur la couronne.



Chocolat chaud de Noël



Ingrédients

- 250 ml de lait
- 100 g de crème liquide
- 50 g de chocolat noir à 65%
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Des mini guimauves



1. Faites chauffer le lait dans une casserole à feu doux.
2. Ajoutez les pistoles de chocolat puis mélangez avec un fouet, cela permettra de faire dissoudre le chocolat.
3. Continuez de mélanger au fouet et terminez par la crème liquide, terminez en y ajoutant le sucre. Petite astuce : pour encore plus de gourmandise, ajoutez une pincée de cannelle dans votre préparation à chocolat chaud !
4. Une fois le chocolat chaud de prêt, il ne vous reste plus qu'à le servir dans des tasses et à parsemer de guimauves !



