Atelier · Sablés

Salle _____ Animé par _____

Le groupe étale une pâte, découpe des sablés à l'emporte-pièce et prépare la pâte du groupe suivant. Les élèves pèsent, malaxent et étalent.



Niveaux	PS au CM2
Durée	40 min, puis 10 à 12 min de cuisson
Groupe	6 à 8 élèves
Adultes	1 adulte, 2 en maternelle
Encadrement	Dirigé

Matériel

- Un saladier, une balance, des rouleaux, des emporte-pièces
- Deux plaques de cuisson et du papier cuisson
- Du film alimentaire, un peu de farine pour le plan de travail, une place au réfrigérateur ou une glacière avec des pains de glace
- La recette affichée en grand, des tabliers

À préparer avant

- Vérifier les PAI de tous les élèves qui passent à l'atelier ou qui mangeront au goûter, et lire les étiquettes des ingrédients
- Sortir le beurre deux heures avant
- Préparer la pâte du premier groupe et la garder au réfrigérateur
- Convenir avec la cantine de l'heure de chaque fournée et de l'adulte qui enfourne et sort la plaque : l'adulte de l'atelier ne quitte pas son groupe

Recette, pour environ 40 sablés

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

10 à 12 minutes à 180 °C : les bords dorent à peine. Seul un adulte enfourne et sort la plaque.

Déroulement

1. Se laver les mains et lire la recette ensemble.
2. Étaler la pâte reposée sur un demi-centimètre, entre deux feuilles de papier cuisson si elle colle, découper les sablés et les poser sur la plaque.
3. Préparer la pâte du groupe suivant : mélanger la farine et le beurre du bout des doigts, comme du sable.
4. Ajouter le sucre, le sel et l'œuf, former une boule, la filmer et la mettre au réfrigérateur, puis se laver les mains au savon.

À savoir

La pâte s'étale mieux après une demi-heure au réfrigérateur : chaque groupe étale la pâte du groupe d'avant et prépare celle du suivant. Le premier étale la pâte préparée par l'adulte ; le dernier n'en prépare pas et dispose sur des assiettes les sablés refroidis, pour le goûter.

Passage des groupes

Horaire	Groupe	Horaire	Groupe

prepy.fr/articles/ateliers-de-noel-ecole · Licence CC BY-NC-ND 4.0 · Camille de Prepy