

Les sablés à la châtaigne

Domaines disciplinaires:

- **Le langage au cœur des apprentissages:** langage d'accompagnement de l'action
- Découverte du monde: compétences dans le domaine sensoriel
- La sensibilité, l'imagination, la création

Objectifs généraux:

- Dire ce que l'on fait ou ce que fait un camarade pendant l'atelier d'activité culinaire (acquérir des structures langagières et d'un lexique)
- Savoir réaliser des tracés dans une matière malléable
- Appréhender les différents états de la matière (le beurre et le chocolat fondus)

Matériel:

- Ingrédients pour la réalisation de la pâte à sablés
- Ustensiles (saladier, cuillères, verre mesureur, cure-dents, casserole)
- un appareil photo
- photos des différentes étapes de la confection des petits sablés.

Déroulement:

Programmation des différentes séances

Séance n°1: Évaluation diagnostique: Comment fait-on des petits sablés? Quels sont les ingrédients utilisés... La maîtresse note

Séance n°2

(Groupes de 6 élèves à chaque séance)

Objectifs:

- Dire ce que l'on fait (je + verbe) et comment.
- Dire ce qu'a fait un petit camarade (immédiatement après l'action)
- Utiliser le présent et le passé composé à bon escient
- Utiliser le vocabulaire correctement (champ lexical: les ingrédients, les ustensiles)

Durant les différentes étapes de la réalisation de la recette, l'enseignante prend des photos.

Séance n°3

(par petits groupes)

Objectifs:

- Établir la chronologie des différentes étapes de la réalisation des petits sablés en remettant dans l'ordre les photos.
- Verbaliser en utilisant les connecteurs de temps : d'abord, ensuite, puis, après, enfin...

Trace collective: Frise collective des différentes étapes qui servira d'outil pour les prochains groupes.

Séance n°4:

Objectifs:

- Dire avec précision ce que fait le petit camarade sur la photo avant de réaliser l'action.
- Dire ce que l'on fait, comment (je+verbe)
- Utiliser le présent à bon escient.
- Utiliser le champ lexical correctement

Une fois les différents groupes passés pour la réalisation de la pâte et une fois les petits sablés cuits, les enfants les décorent avec du chocolat fondu. Dégustation

Séance n°5:

Évaluation des séances:

- Dire seul la chronologie des étapes de la confection - avec l'appui des photos , sans l'aide des photos.
- En dictée à l'adulte, raconter la confection des petits sablés en vue d'une trace écrite sur le cahier de vie.

Structures langagières à acquérir:

Je mets de la farine dans le verre mesureur.

Je verse la farine dans le saladier.

Je mélange avec la cuillère.

je fais une boule avec la pâte.

J'étale la pâte avec le rouleau.

Lexique à acquérir:

la farine, le sucre, le saladier, la cuillère, le rouleau, l'oeuf.

Connecteurs de temps à employer:

d'abord, ensuite, après, puis, enfin

châtaigne



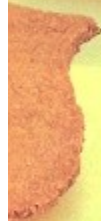
Miam !
On la bien mérité.



Demande à un grand de faire fondre le beurre à feu doux.
Mets la farine de châtaigne, le sucre roux et le sucre vanillé dans un saladier. Mélange. Verse le beurre fondu dans le saladier. Ajoute l'œuf.



Malaxe la pâte et forme une boule. Laisse-la reposer au frais pendant 1 heure.



Verse un peu de farine sur la table. Étale la pâte au rouleau. Dessine des châtaignes et des feuilles avec un cure-dent. Appie un peu plus pour découper les contours.

Pose tes sablés sur du papier cuisson. Demande à un grand de faire cuire 20 minutes au four th. 6 (210 °C).

Prépare un glaçage avec 3 cuillères à café de sucre glace et une cuillère à café de jus de citron.
Tes sablés sont cuits ?
Tu peux les décorer.