



Janvier 2015

École du Lac-des-Fées La petite agence



Une galette à la citrouille des élèves de la maternelle de l'école du Lac-des-Fées

Texte de Miguel-Antoine Blondin-Perez, journaliste pour *La petite agence* de l'école du Lac-des-Fées

Les élèves de la maternelle de Mme Stéphanie Poitras font des galettes.

Les élèves sont intéressés à faire les galettes. Ils ont choisi une tâche à accomplir pour la recette.

L'enseignante a proposé d'aller jouer au lego si les élèves ne voulaient pas participer, mais personne n'a voulu.



Ça sent bon la vanille, l'enseignante a fait sentir le pot de vanille aux élèves.

Chacun son tour, les enfants font leur partie.



Après la préparation, on a la chance de goûter les graines de citrouille.



Le lendemain, on a goûté les gallettes qui étaient délicieuses. Ils peuvent se dire un grand bravo !



Voici la recette :

Ingrédients

- farine
- œufs
- avoine
- cannelle
- citrouille (l'intérieur pas les graines)
- vanille
- sel
- cannelle
- beurre
- cassonade
- muscade

1. Déposer la chair de citrouille cuite dans un grand bol. L'écraser à la fourchette pour la mettre en purée.
2. Ajouter le beurre et la cassonade et mélanger à la fourchette. Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau.
3. Dans un autre bol, mélanger l'avoine, la farine, la cannelle et la muscade. Mélanger les ingrédients à la fourchette.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, déposer des boules de pâte sur une plaque. Aplatir chaque boule avec une fourchette pour former une galette.
5. Décorer chaque galette de quelques pépites de chocolat.
6. Cuire 15 minutes au four à 180 C (350 F).