

Du 18 au 22 décembre 2017

Ingrédients :

-  250 g de farine
-  250 g de beurre
-  150 g d'amandes en poudre
-  150 g de sucre
-  50 g de sucre glace
-  1 oeuf
-  5 cl d'eau glacée
-  5 cl d'eau de fleur d'oranger
-  1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
-  1 petite pincée de Sel

1.

Voici la recette des cornes de gazelles en image !

Etape 1

Dans un saladier, pétrir la farine, le beurre, le sel et l'eau.
Laisser reposer 1h.



Etape 2

A part, mélanger l'amande en poudre avec le sucre, l'œuf, la moitié de l'eau de fleur d'oranger et la cannelle



Etape 3

Étaler la pâte et découper des ronds. Déposer sur les ronds un peu de farce, puis refermer de manière à former une corne

Etape 4

Enfourner à 180°C pendant 20 min. Mouiller du reste de l'eau de fleur d'oranger les cornes et les rouler dans le sucre glace.

Nos petits gourmands ont adoré ce voyage gustatif en Afrique du Nord grâce aux saveurs de cannelle, fleur d'oranger et d'amande !



Nous avons également goûté des fruits exotiques : une mangue et des fruits de la passion ! « ça ressemble un peu à la pomme et à l'ananas, c'est un peu acide mais c'est bon ! »



JOYEUX NOËL

Voici au passage quelques chants & comptines gardés secrets (ou presque !!) jusqu'à l'arbre de Noël !

paysage d'Afrique

Le crocodile
Croque Odile.



Le féroce rhinocéros
S'est fait des bosses.



L'hippopotame
Joue du tam-tam.



À une branche,
Le serpent se pend.



Le léopard repart.



Et mademoiselle la gazelle
Se trouve très belle
Dans son miroir.



Les pygmées



Les pygmées Et oh
Du village de Babinga Et oh
ont trouvé Et oh
dans la forêt un grand boa.

Le boa Et oh
est monté dans le baobab Et oh
de la haut Et oh
il entend tous les animaux.



Dessins de la collection.net

MAKÉ TOUMÉ TOUMÉ PA PA

Comptine

Qu'as-tu vu ?

Dans la savane,
Qu'as-tu vu ?

Un léopard
Qui se prépare,
Deux phacochères
Très en colère,

Trois rhinocéros
Très très féroces,

Plein de babouins
Très très malins
Qui s'enfuient au loin !

