

kan **gou** rou **kids**



Manuel de baby-acting 2020

Sommaire

- P. 3.....** Activités - Les lapins de Pâques, une déco au poil
- P. 4.....** Recette - Les oeufs mimosas sont cuits-cuits
- P. 5.....** Activités - Des papillons pour fêter l'arrivée du Printemps
- P. 6.....** Recette - Muffins aux fraises et au chocolat blanc
- P. 7.....** Activités - Un poussin égale deux
- P. 8.....** Recette - Nids de Pâques à la coco
- P. 9.....** Activités - Les petits skieurs
- P. 10.....** Recette - La tarte aux fromages
- P. 11.....** Activités - La pomme et son copain le ver de terre
- P. 12.....** Recette - La mousse au chocolat facile
- P. 13.....** Activités - Au bal masqué
- P. 14.....** Recette - Financiers aux pépites de chocolat



Les lapins de Pâques, une déco au poil

Matériel :

- Rouleau de papier toilette
- Peinture blanche
- Pinceau
- Une paire de ciseaux
- Papier blanc et rose
- Yeux mobiles
- Colle
- Coton
- Feutre rose et gris



Étapes de la réalisation :

1. Peignez le rouleau de papier toilette.
2. Pliez le papier rose en deux.
3. Découpez des oreilles roses + des blanches, plus grandes.
4. Collez les éléments sur le rouleau dans l'ordre suivant :
 - Oreilles
 - Nez et dents
 - Yeux.
5. Faites des points sur le nez.
6. Tracez des moustaches en gris.
7. Prenez un coton et tenez-le en boule.
8. Collez-le derrière le rouleau.

Les œufs mimosas sont cuits-cuits

Ingrédients :

- De gros œufs
- 100 g de mayonnaise
- 1,5 cuillère à soupe de moutarde
- Une pincée de sel
- Une carotte pelée et coupée en fines rondelles
- Des olives noires dénoyautées



Étapes de la réalisation :

1. Cuire les œufs 9 minutes dans l'eau bouillante.
2. Laissez refroidir et écaillez les œufs délicatement.
3. Coupez les œufs aux deux tiers afin de récupérer les jaunes, sans abîmer le reste du blanc d'œuf. Gardez bien les chapeaux des œufs !
4. Mélangez les jaunes avec la mayonnaise (1 cuillère à café de mayonnaise pour un jaune + moutarde + sel).
5. Remplissez les blancs d'œufs avec votre mixture jaune-mayo.
6. Déposez les chapeaux sur le jaune-mayo.
7. Décorez vos petits poussins :
 - avec la carotte faites des petits becs et des pattes
 - enfin avec les olives noires faites les yeux.

Des papillons pour fêter l'arrivée du Printemps

Matériel :

- Des pâtes alimentaires de type Farfalle
- De la peinture à l'eau
- Une feuille blanche cartonnée
- Des crayons feutres



Étapes de la réalisation :

1. Peindre les farfalles de différentes couleurs
2. Une fois les pâtes sèches, les coller sur la feuille cartonnée
3. Dessiner les antennes des papillons
4. Dessiner les pointillés qui indiquent les mouvements.
5. Créer un décor champêtre tout autour (herbes, insectes, pissenlis...)

Muffins aux fraises et au chocolat blanc

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure
- Une pincée de sel
- 1 gros oeuf
- 1 yaourt à la vanille (ou nature)
- 30 ml d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café d'arôme vanille
- 150 g de fraises coupées en petits morceaux
- 100 g de pépites de chocolat blanc



1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.
3. Dans un autre bol, battre l'oeuf et ajouter le yaourt, l'huile et l'arôme vanille. Bien mélanger.
4. Verser la préparation dans le saladier, et bien mélanger avec une spatule.
5. Ajouter les fraises et les pépites de chocolat blanc, mélanger délicatement.
6. Répartir la préparation dans des moules à muffins et enfourner pour environ 15-20 mn.

Un poussin égale deux

Matériel :

- Bâtonnets en bois (3 par poussin)
- Colle blanche
- Papier cartonné jaune / orange
- Papier Scrapbook décoratif jaune
- Peinture jaune
- Pinceaux
- Assiette en papier
- Ciseaux
- Marqueur noir



Étapes de la réalisation :

1. Prenez les bâtonnets en bois (3 par poussin) et collez-les ensemble pour ressembler à un triangle.
2. Laissez sécher.
3. Dans une assiette en papier, mettez la peinture jaune et peignez les bâtons, faites sécher.
4. Prenez le papier scrapbooking jaune et coupez-le en forme triangulaire. Il sera placé dans la conception des bâtonnets en bois. Ce sera le corps du poussin.
5. Tracez les mains des enfants sur le papier cartonné jaune.
6. Puis, découpez pour faire les ailes du poussin.
7. Découpez aussi :
 - un petit cercle pour la tête
 - et de longues jambes
8. Collez sur les bâtonnets les morceaux de papier et les ailes + tête + nez.
9. Si vous le souhaitez, ajoutez d'autres décorations (paillettes, coton, etc.), puis laissez sécher.

Nids de Pâques à la coco

Ingrédients (20 portions) :

- 1 oeuf entier
- 1 blanc d'oeuf
- 100 g de sucre
- 200 g de noix de coco râpée
- Bonbons oeufs de Pâques
- Nutella



Étapes de la réalisation :

1. Dans un bol, ajoutez le sucre et mixez durant quelques secondes.
2. Ajoutez les oeufs et mixez encore durant 30 secondes.
3. Ajoutez la coco et mixez à nouveau pendant 30 secondes minimum.
4. Formez des petits nids sur une feuille de papier cuisson.
5. Cuire au four durant 10 minutes à 220°C.
6. Laissez refroidir, puis remplissez les nids avec du Nutella.
7. Placez dessus des petits oeufs de Pâques.
8. Dégustez !

Les petits skieurs

Matériel

- une pince à linge (corps)
- un petit élastique
- deux batons de glace (skis)
- une boule de coton (tête)
- deux cure-dents (batons de ski)
- 3 cure-pipe (fil chenille)
- de la peinture ou feutre type Poska



Étapes de la réalisation

1. Démontez la pince à linge
2. Peignez ou coloriez la pince et les batons de ski
3. Mettez l'élastique autour de la pince
4. Enroulez un cure-pipe pour le corps, puis un autre pour les bras.
5. Collez la tête, puis enroulez un demi cure-pipe pour le bonnet et le collez. Tordez les mains pour fixer les batons de ski)
6. Avec un demi cure-pipe faites les deux chaussures.

Bonus : il ne vous reste plus qu'à fabriquer la piste de ski avec du papier blanc ou du coton !

La tarte aux fromages

Ingrédients :

- 1 pâte brisée prête à dérouler
- Restes de fromages coupés en petits morceaux (mimolette, chèvre, brie, camembert, emmental et même kiri)
- 4 oeufs
- Lait
- Crème liquide
- 1 pincée de poivre



Etapes de la réalisation :

1. Beurrer et fariner un moule à tarte et y déposer la pâte
2. Disposer les petits morceaux de fromage sur le fond de pâte
3. Battre les oeufs avec un peu de lait et de crème liquide, poivrer et verser ce mélange sur le fromage
4. Cuire à four moyen (180 °C) environ 20 mn, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

ACTIVITÉ

La pomme et son copain le ver de terre

Matériel :

- du carton
- un cutter
- un feutre noir
- une paire de ciseaux
- de la peinture rouge et verte



Étapes de la réalisation :

1. Dessiner une pomme sur du carton sans oublier le petit rond pour faire passer le ver de terre
2. Découper les contours avec une paire de ciseaux et le petit trou au cutter
3. Peindre les 2 côtés de la pomme, un côté rouge, un côté vert
4. Dessiner un sourire et des yeux sur l'index de l'enfant
5. Et zou, le petit ver de terre sort de la pomme !

La mousse au chocolat facile

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 100 g de chocolat noir ou au lait
- 1 sachet de sucre vanillé



Etapes de la réalisation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs
2. Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie
3. Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre
4. Battre les blancs en neige ferme
5. Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule
6. Verser dans une terrine ou des verrines
7. Mettre au frais 2h minimum
8. Décorer de cacao ou de chocolat râpé
9. Déguster

Au bal masqué

Matériel

- Une assiette en carton
- Du papier cartonné coloré de différentes couleurs
- Un cutter (utilisé par l'adulte uniquement)
- Des ciseaux et de la colle
- Une paille en papier

Étapes de la réalisation

1. Coupez l'assiette en carton en deux.

2. Tracez deux ronds pour les yeux (en faisant attention à l'espacement entre les yeux, qui doit être similaire à celui du visage de l'enfant) et découpez à l'aide d'un cutter.

3. Pour le nez/bec : tracez un losange sur une feuille de papier coloré, ajoutez une marge d'environ 1 cm sur les bords longs pour former deux grandes languettes. Découpez, pliez en deux dans le sens de la hauteur, repliez les languettes et collez-les sur le masque, entre les deux yeux.

4. Pour les plumes : tracez des grandes «gouttes» sur des feuilles de papier de différentes couleurs, découpez-les, pliez-les en deux dans le sens de la longueur et découpez de très nombreuses franges sur les côtés. Collez-les sur le haut du masque avec de la colle.

5. Attachez la paille en papier au dos du masque avec un morceau de papier adhésif pour permettre à l'enfant de tenir le masque devant son visage.



Financiers aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 80 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 70 g de beurre doux fondu
- 40 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- Des pépites de chocolat noir



1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, la farine, le sucre glace et les blancs d'œufs.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir une couleur noisette (ne pas cesser de remuer).
4. Laisser refroidir le beurre une dizaine de minutes puis l'ajouter à la préparation.
5. Remplir des moules à financier (mini-cakes) au 3/4 puis déposer des pépites de chocolat noir à la surface des financiers.
6. Enfourner pendant environ 15 minutes (à surveiller). Il faut que le financier soit croustillant et moelleux à l'intérieur.



kan **gou** rou **kids**