



Bonjour à tous,

Voici pour ceux qui le souhaitent, les étapes de la fabrication d'un petit lapin en pâte à sucre. Vous pouvez fabriquer la pâte en faisant nommer par votre enfant chaque ingrédient et ustensile au fur et à mesure que vous les utilisez. Pour le modelage, il peut participer avec vous et ses frères et sœurs car cela peut être un atelier familial. Ci-contre celui qui a été réalisé par mes enfants.

### Voici la recette de la pâte à sucre :

Ingrédients : 1/2 blanc d'œuf, 200 g de sucre glace, 1 cuillère à café de sirop de glucose ou sirop de cannes, du colorant alimentaire sous forme de gel si l'on veut mais un petit lapin tout blanc c'est bien aussi.

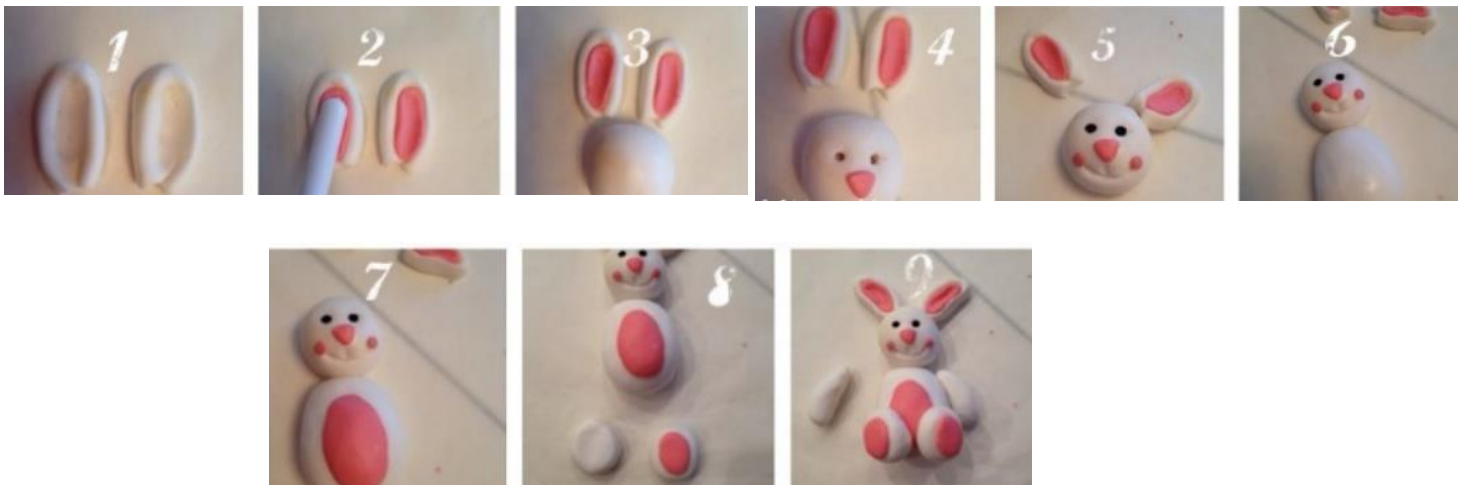
### Pour le sucre glace si vous n'en avez pas tout fait :

1. Un mixeur
2. Préparation : Placez le sucre en poudre dans votre mixeur, et faites tourner...
3. Vous obtiendrez du sucre glace que vous pouvez utiliser tel quel.
4. Pour une meilleure conservation ajouter de la Maïzena ou fécule de maïs (pour 200 g mettre 194 g de sucre et 6 g de Maïzena)

### Préparation :

1. Mélanger dans un saladier le 1/2 blanc d'œuf et le sirop liquide. Y ajouter petit à petit les 3/4 du sucre glace jusqu'à obtenir une préparation compacte.
2. Il vous faut à présent travailler cette préparation sur une table, où vous aurez saupoudré du sucre glace, en la chauffant et malaxant avec vos mains. Si la pâte est trop collante, ajoutez petit à petit le sucre glace restant jusqu'à obtenir une texture agréable.
3. Si la pâte est trop sèche ou difficile à travailler, ajoutez-y un tout petit peu de matière grasse végétale (attention, mieux vaut ne pas en mettre assez pour en rajouter, qu'en mettre trop !!!).

**Voici les étapes pour façonner un petit lapin en pâte à sucre :** pour les yeux prenez quelque chose de comestible (un bout de réglisse, un bout de céréale au chocolat, un bout de pâte spaghetti trempée dans du chocolat fondu ou un point dessiné ou fait avec du chocolat fondu). De même pour le nez et l'intérieur des oreilles, ils peuvent être marron avec du chocolat fondu



Je vous souhaite une belle découverte et compte sur vous pour me dire si la recette fonctionne.

Pour les photos avant et pendant la dégustation, toujours la même adresse: [patricia.cadet@ac-reunion.fr](mailto:patricia.cadet@ac-reunion.fr).

À bientôt en classe virtuelle,

Patricia