

ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGES ADAPTÉES AUX ENFANTS POLYHANDICAPÉS

ACTIVITÉ CULINAIRE : LE GÂTEAU-LAPIN DE PÂQUES

AVANT TOUTE CHOSE... QUELQUES PRÉCAUTIONS

- Si vous faites goûter les ingrédients, veillez à utiliser la pointe d'une petite cuillère afin de ne pas mettre trop de matière dans la bouche de votre enfant ;
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine à portée de main de l'enfant, même pour quelques secondes.

LES TRUCS ET ASTUCES DE STÉPHANIE

- Réalisez toute l'activité avec votre enfant, même si cela prend deux fois plus de temps. Placez-vous derrière lui pour réaliser les différentes étapes et aidez-le avec ses mains. En vous plaçant derrière lui, vous n'obturerez pas sa vision ou ses mouvements ;
- Faites mélanger votre enfant avec sa main préférentielle, que ce soit avec le fouet ou avec le mixer ;
- Si votre enfant est dans un siège moulé, retirez la tablette et posez le plat sur ses genoux afin qu'il ressente les vibrations lors de l'action de mélanger.
- Ne pas hésiter à faire sentir et /ou goûter les ingrédients à l'enfant. Verbalisez le nom de l'aliment à chaque fois. Vous comprendrez si votre enfant apprécie l'odeur ou le goût en observant ses mimiques. Une odeur souvent sentie va certainement s'imprimer dans la mémoire de votre enfant et, au fur et à mesure, vous verrez que, même s'il ne le dit pas, il reconnaît cette odeur.



ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGES ADAPTÉES AUX ENFANTS POLYHANDICAPÉS

ACTIVITÉ CULINAIRE : LE GÂTEAU-LAPIN DE PÂQUES

LES INGRÉDIENTS

- 160 g de farine ;
 - 2 œufs ;
 - 160 g de sucre en poudre ;
 - 15 cl de lait ;
 - 50gr de beurre ;
 - 1 sachet de levure.
- + pour la garniture : Mikado, Smarties, biscuits BN



DÉROULEMENT

1

Préchauffez le four th.6 (180 °C).
Séparez les blancs et les jaunes des œufs.

2

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez-y la farine avec la levure, le lait et le beurre fondu.

3

Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un fouet électrique et mélangez-les à la préparation. Beurrez et farinez un moule à cake rond. Déposez la pâte dans le moule puis enfournez pendant 30 min environ. Sortez le moule du four. Laissez tiédir puis démoulez le gâteau.

Astuce : vous pouvez y ajouter du chocolat, des pommes, des poires, ...

4

Réalisez cette recette 2 fois afin de pouvoir réaliser un lapin de Pâques.

5

Dès que les gâteaux sont refroidis, procédez à leur découpe afin de réaliser les formes adéquates pour faire le lapin. Suivre le schéma. Ensuite, décorez le lapin.

