

Et puisqu'on a fait une bonne confiture, toute belle, on va habiller les pots de jolis cache-couvercles !

Parce qu'on met la confiture dans des pots de récup (ancienne confiture, miel, sauce tomate....), les couvercles ont souvent des écritures qui n'ont rien à voir avec la confiture !

Voilà comment faire !

- Choisis du papier crépon ou des chutes de tissu (ça c'est le mieux !).
- Mesure le couvercle de ton pot de confiture.
- Dans du carton, trace un cercle de diamètre de 6 cm de plus que la taille de ton couvercle ; découpe-le.

Ça y est, tu as fait un gabarit !

- Superpose maintenant le gabarit sur le tissu et découpe avec des bons ciseaux. Si tu as des ciseaux crantés c'est sympa aussi !
- Place le tissu découpé sur ton pot de confiture et maintient avec un élastique ou mieux un morceau de ruban pour faire un joli nœud.

Tu peux offrir à tes proches ou tes amis ce beau pot de ta confiture !

BRAVO !!

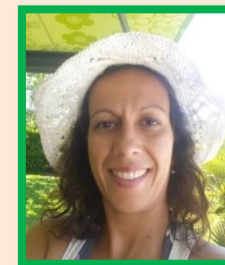


« *Au Fil Des Gourmandises* »

Par Delphine

Pour les enfants de Coslédaà-Lube Boast

Numéro 6 - ETE 2016



Salut les gourmands !!!



Bon, c'est les vacances, vous devez être au top !!!
Déjà plus d'un mois de passé... bien reposés...
J'espère que vous avez passé du temps dehors !?

Du coup, vous avez pu voir tous ces beaux fruits qui garnissent les vergers et les bords de route ; d'ailleurs je vais vous dire un secret... il y a plein de petites prunes rouges et jaunes sur la route d'Escoubès... un peu acides, un délice !!

Et on en fait quoi de tous ces fruits ? ben de la confiture tiens !!

Voilà donc la première recette que je vous donne ce mois-ci. Je vous donne l'exemple de la confiture d'abricots mais vous pouvez la garder pour tous les autres fruits ! Et laissez courir votre imagination !!!

Abricots avec ou sans amandes grillées, pommes, pastèque, prunes, melon, pêches, mûres, framboises, tomates (avec ou sans basilic)..... c'est pour ça qu'on peut en faire toute l'année !!

La deuxième recette est celle du gâteau au yaourt ; je ne sais pas pourquoi je ne l'ai pas partagée avant, c'est LA base de la pâtisserie ! Il faut savoir le faire ☺

Et puis c'est comme la confiture : on peut le décliner de toutes les façons : en marbré, avec des pépites de chocolat, avec des fruits (frais ou au sirop), ou coupé en deux et garni de confiture !

Ah ben tiens ! ça tombe bien ! un gâteau au yaourt garni de cette bonne confiture que vous aurez faite aussi ! Si ça c'est pas un goûter de gourmands ?!

Allez, on y va !!

LA CONFITURE D'ABRICOTS

Pour 1kg de fruits, il faut 600g de sucre blanc ou cassonade, comme tu veux.

- Coupe les abricots en deux et enlève le noyau.
- Pèse les fruits sans le noyau !
- Choisi un récipient adapté : bassine à confiture si maman a ça dans un coin, sinon un faitout, une cocotte-minute...
- Mets les fruits et le sucre dans la bassine, mélange et protège avec du film étirable ou un couvercle.

LAISSE REPOSER 24H

24h après, les fruits ont « cuits » dans le sucre et ont rendus du sirop.

- Sépare les fruits du sirop.
- Cuis le sirop jusqu'à ce qu'il ait bouilli un moment. L'idéal est d'avoir un thermomètre à sucre ; il faut que le sirop atteigne 111°C.
- Pense à mélanger pour éviter le débordement ;-)
- A ce moment ajoute les fruits d'un coup. Ils vont être saisis ; laisse cuire, en remuant, pendant environ 20 minutes pour 3kg de fruits.

Et voilà !! tu peux mixer les fruits si tu n'aimes pas les morceaux.

ATTENTION la confiture est vraiment bouillante !!!!

NE MIXE PAS TOUT SEUL, DEMANDE A UN ADULTE DE LE FAIRE

Il ne reste plus qu'à mettre en pots. Une fois remplis et fermés, retourne-les ; ainsi le caoutchouc des couvercles va colmater et ta confiture va se garder. Tu pourras en manger tout l'hiver !



LE GATEAU AU YAOURT

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature
 - 3 pots de farine
 - 1 pot de sucre
 - 1 pot d'huile
 - 3 œufs
 - 1 sachet de levure
-
- Mélange tous les ingrédients dans l'ordre.
 - Ajoute des fruits, des graines, du chocolat...si tu veux.
 - Verse la pâte dans un moule beurré ;
 - Choisi la forme du moule, rond, cake, en cœur, en nounours...



Le top ici c'est d'associer les deux recettes !

- Une fois que le gâteau est refroidi et démoulé, coupe-le en deux dans l'épaisseur avec un couteau à longue lame.



FAIS-TOI AIDER POUR CETTE ETAPE !

- Tartine la partie inférieure d'une bonne couche de confiture et recouvre avec la deuxième partie du gâteau.
- Saupoudre de sucre glace.

Te voilà prêt à épater ta famille lors d'un repas, à te régaler pour le goûter !!

