

L'APEER, le marché de Noël et les élèves de la maternelle Romain Rolland

Categories : [productions Romain Rolland](#)

Chaque année, l'APEER (association des parents d'élèves des Ecoles du Riau) organise le marché de Noël de Fourchambault dans la salle polyvalente. Les bénéfices permettent d'offrir aux enfants des Ecoles du Riau du matériel informatique, des jeux, des voyages...

A cette occasion, les enfants des Ecoles fabriquent des petits sujets, décorations ou préparent des gâteaux.

Voici les réalisations des enfants de l'école maternelle :



ATCHOUM ! ATCHOUM !
Les enfants de TPS-PS ont décoré
des boîtes de mouchoirs.



Dans la classe de PS-MS, ce sont des petits bonshommes de neige qui ont vu le jour. Avec une bougie en guise de chapeau, ils pourront décorer la table de réveillon.



Dans la classe de MS-GS, les enfants de moyenne section ont décoré des boules, des sapins, des cloches.



Et tous les élèves de GS ?



Ils ont d'abord fabriqué une boîte en forme d'étoile par pliage. Ils l'ont ensuite décorée.

Puis par groupes de 10, ils ont cuisiné...



Des roses des sables,



des fondants à la crème de marrons



des biscuits de pain d'épices







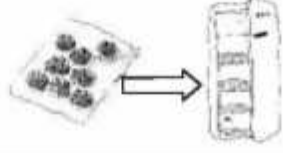
Dernier petit travail :
chaque enfant a compté
ses gâteaux et les a mis
dans le paquet.
QUI LES MANGERA ?



Pour les gourmands... voici les recettes :

Roses des sables

Les ingrédients	Le matériel
 70 g de végétaline	 Un saladier
 250 g de chocolat	 Une cuillère en bois
 80 g de sucre glace	 Du papier sulfurisé
 200 g de corn flakes	

	Mettre la végétaline et le chocolat coupés en morceaux dans le saladier.
	Faire fondre dans le four micro-onde.
	Ajouter le sucre glace et bien mélanger.
	Ajouter les corn-flakes en remuant pour qu'ils soient bien enrobés de chocolat.
	Faire des petits tas sur le papier sulfurisé et laisser refroidir au réfrigérateur.

FONDANTS A LA CREME DE MARRONS

INGREDIENTS :

- 1 kg de crème de marrons
- 125g de beurre
- 6 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine

PREPARATION :

- Faire tiédir la crème de marrons au bain marie (ou au micro-ondes)
- Mélanger dans un saladier : 125 g de beurre ramolli, 6 œufs et la cuillère à soupe de farine
- Ajouter la crème de marrons tiède
- Verser la préparation dans des petits moules et faire cuire au four 30 minutes (thermostat 180°)

BISCUITS DE PAIN D'EPICES

Ingrédients :

- Pour la pâte :
- 350 g. de farine
 - 4 cuillères à café (10 g.) de levure
 - 150 g. de cassonade
 - 2 cuillères à café d'épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade, girofle ou mélange pour pain d'épices)
 - 100 g. de beurre mou
 - 1 œuf
 - 100 g. de miel liquide, doux
- Pour le glaçage :
- 1 blanc d'œuf
 - 200 g. de sucre glace

Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 10 minutes

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 °
2. Mélanger les ingrédients secs
3. Ajouter le beurre et mélanger pour que le mélange devienne sableux
4. Incorporer l'œuf et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule
5. Etaler la pâte avec un rouleau sur une planche farinée. Confectionner les formes à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson beurrée ou recouverte de papier sulfurisé

Régalez-vous bien !