

BISCUIT GÉANT

Afin que tous les élèves puissent participer activement à l'activité culinaire, la recette du biscuit géant a été adaptée pour en faire des biscuits individuels.



- 🍴 PORTIONS : 25**
- 💰 COÛT PAR PORTION : 0,37 \$** (calculé en 2023)
- 🕒 PRÉPARATION AVANT L'ACTIVITÉ : 15 MINUTES**
DURÉE DE L'ACTIVITÉ : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

	Par élève	Par groupe de 25 élèves
Farine de blé entier	30 ml (2 c. à soupe)	750 ml (3 tasses)
Flocons d'avoine à cuisson rapide	30 ml (2 c. à soupe)	750 ml (3 tasses)
Yogourt à la vanille	15 ml (1 c. à soupe)	375 ml (1 ½ tasse)
Cassonade	10 ml (2 c. à thé)	250 ml (1 tasse)
Huile de canola	5 ml (1 c. à thé)	125 ml (½ tasse)
Blancs d'œufs liquides	5 ml (1 c. à thé)	125 ml (½ tasse)
Bicarbonate de soude	0,5 ml (⅛ c. à thé)	15 ml (1 c. à soupe)
Garnitures au choix (ex. canneberges séchées, raisins secs, dattes en morceaux, noix de coco râpée non sucrée)	5 ml (1 c. à thé)	125 ml (½ tasse)

CONSEILS D'ACHATS POUR 25 PORTIONS

- 1 sac (2,5 kg) de farine de blé entier
- 1 sac (1 kg) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 pot (650 g) de yogourt à la vanille
- 1 sac (1 kg) de cassonade
- 1 contenant (473 ml) d'huile de canola

- 1 contenant (500 g) de blancs d'œufs liquides
- 1 boîte (250 g) de bicarbonate de soude
- Selon la garniture choisie : 1 sac de canneberges séchées, de raisins secs, de dattes dénoyautées, de noix de coco râpée non sucrée, etc.

BISCUIT GÉANT



MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Pour l'adulte

- 2 bols moyens
- 2 petits bols
- 1 petit bol par garniture choisie

Pour chaque élève

- 1 carré de papier parchemin d'environ 13 cm (5 po) de large
- 1 petit bol
- 1 petite cuillère

Pour le groupe

- 3 cuillères à mesurer de 15 ml (1 c. à soupe) :
 - Farine
 - Flocons d'avoine
 - Yogourt
- 4 cuillères à mesurer de 5 ml (1 c. à thé) :
 - Cassonade
 - Huile
 - Blancs d'œufs liquides
 - Garniture (prévoir une cuillère pour chaque garniture choisie)
- 1 cuillère à mesurer de 0,5 ml (1/8 c. à thé) :
 - Bicarbonate de soude
- 2 plaques à biscuits

La recette nécessite un réfrigérateur pour conserver les ingrédients au frais et un four conventionnel pour faire cuire les biscuits.

S'il n'est pas possible d'utiliser un four conventionnel, une autre option est proposée dans la section **Variante**.

PRÉPARATION AVANT L'ACTIVITÉ

1. Découpez un carré de papier parchemin par élève.
2. Versez la farine dans un bol moyen.
3. Versez les flocons d'avoine dans un bol moyen.
4. Versez la cassonade dans un petit bol.
5. Versez le bicarbonate de soude dans un petit bol.
6. Versez les garnitures dans de petits bols.
7. Consultez l'outil **Vingt techniques culinaires illustrées** et présentez aux élèves les techniques utilisées dans la recette pour faciliter la réalisation de l'activité culinaire.

PRÉPARATION PENDANT L'ACTIVITÉ

1. Placez une grille au centre du four et l'autre en haut. Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).
2. Faites cuire les biscuits au four pendant environ 6 minutes.
3. Interchangez les plaques à biscuits de grille, puis faites cuire 6 minutes de plus, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des biscuits en ressorte propre.
4. Laissez refroidir les biscuits sur la plaque pendant 5 minutes et distribuez à chaque élève son propre biscuit.

VARIANTE

Si vous n'avez pas de four conventionnel, faites cuire chaque biscuit sur le papier parchemin pendant 45 secondes au micro-ondes. Avec ce type de cuisson, le biscuit sera meilleur s'il est mangé immédiatement.

BISCUIT GÉANT



 PORTION : 1

INGRÉDIENTS

30 ml (2 c. à soupe) de farine de blé entier

30 ml (2 c. à soupe) de flocons d'avoine à cuisson rapide

15 ml (1 c. à soupe) de yogourt à la vanille

10 ml (2 c. à thé) de cassonade

5 ml (1 c. à thé) d'huile de canola

5 ml (1 c. à thé) de blancs d'œufs liquides

0,5 ml ($\frac{1}{8}$ c. à thé) de bicarbonate de soude

5 ml (1 c. à thé) de garnitures au choix (ex. canneberges séchées, raisins secs, dattes en morceaux, noix de coco râpée non sucrée)

PRÉPARATION PAR L'ÉLÈVE

1. Avant de commencer la recette, lave-toi les mains.
2. À l'aide de la cuillère à mesurer de 15 ml (1 c. à soupe), mesure la farine, les flocons d'avoine et le yogourt, puis ajoute-les dans ton bol.
3. À l'aide de la cuillère à mesurer de 5 ml (1 c. à thé), mesure la cassonade, l'huile et les blancs d'œufs liquides, puis ajoute-les dans ton bol.
4. À l'aide de la cuillère à mesurer de 0,5 ml ($\frac{1}{8}$ c. à thé), mesure le bicarbonate de soude et ajoute-le dans ton bol.
5. Avec ta petite cuillère, mélange les ingrédients lentement, jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte. Ensuite, dépose la pâte sur ton carré de papier parchemin. Écrase la pâte avec ta cuillère afin de former un rond.
6. À l'aide de la cuillère à mesurer de 5 ml (1 c. à thé), mesure la garniture de ton choix et ajoute-la sur ton biscuit. Pour que tu puisses le reconnaître lorsqu'il sortira du four, tu peux le personnaliser. Par exemple, tu pourrais former la première lettre de ton prénom, faire une forme ou un symbole.
7. Dépose le papier parchemin avec ton biscuit sur une des plaques à biscuits à l'endroit désigné par ton éducateur ou éducatrice.

Après la cuisson :

8. Déguste ton biscuit.

