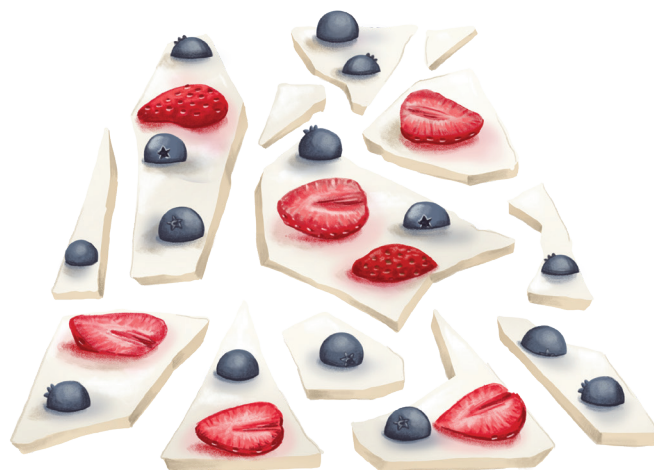


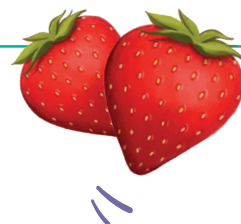
ÉCORCES DE YOGOURT GLACÉ

- 🍴 PORTIONS : 25
- 💰 COÛT PAR PORTION : 0,70 \$ (calculé en 2023)
- 🕒 PRÉPARATION AVANT L'ACTIVITÉ : 10 MINUTES
DURÉE DE L'ACTIVITÉ : 30 MINUTES



INGRÉDIENTS

	Par élève	Par groupe de 25 élèves
Yogourt grec à la vanille	30 ml (2 c. à soupe)	750 ml (3 tasses)
Bleuets	15 ml (1 c. à soupe)	375 ml (1 ½ tasse)
Fraises	1	25
Cannelle moulue	au goût	au goût



CONSEILS D'ACHATS POUR 25 PORTIONS

- 1 pot de 750 g de yogourt grec à la vanille
- 2 casseaux de 170 g de bleuets
- 2 casseaux de 454 g de fraises
- Cannelle moulue



ÉCORCES DE YOGOURT GLACÉ

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Pour l'adulte

- 1 bol moyen
- 1 grand bol

Pour chaque élève

- 1 planche à découper
- 1 couteau de table
- 1 moule à muffin en papier parchemin

Pour le groupe

- 1 plaque à biscuits
- 2 cuillères à mesurer de 15 ml (1 c. à soupe)
- 2 feuilles blanches

La recette nécessite un réfrigérateur pour conserver les ingrédients au frais et un congélateur pour faire durcir les écorces. Il est important de s'assurer que le congélateur peut accueillir la plaque à biscuits à la fin de l'activité.

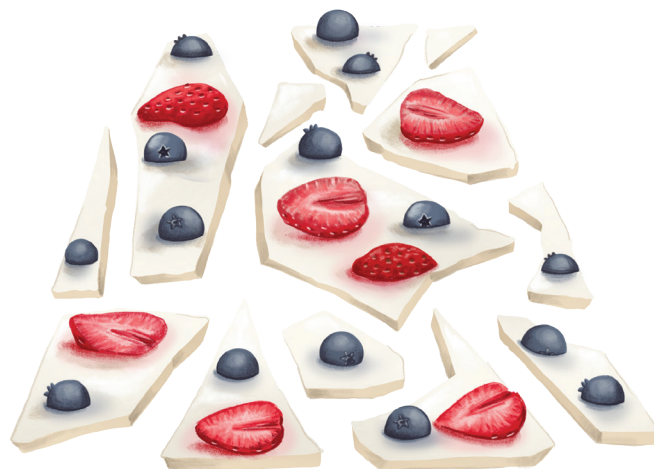
PRÉPARATION AVANT L'ACTIVITÉ

1. Lavez les fraises et déposez-les dans le grand bol.
2. Lavez les bleuets et versez-les dans le bol moyen.
3. Placez les feuilles blanches sur la plaque à biscuits. Ces feuilles servent à écrire le nom des élèves lorsqu'ils déposent leur moule à muffin sur la plaque à biscuit.
4. 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.

VARIANTES

- Ajoutez des garnitures à l'écorce, par exemple de la noix de coco râpée non sucrée.
- Variez les fruits utilisés, par exemple : pêche + framboise, ananas + mûre.
- Donnez un goût chocolaté à l'écorce en invitant les élèves à mélanger 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cacao à leur portion de yogourt à la vanille.

ÉCORCES DE YOGOURT GLACÉ



 PORTION : 1

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de yogourt grec à la vanille
- Cannelle moulue, au goût
- 1 fraise
- 15 ml (1 c. à soupe) de bleuets



PRÉPARATION PAR L'ÉLÈVE

1. Avant de commencer la recette, lave-toi les mains.
2. À l'aide de la cuillère à mesurer, mesure le yogourt et verse-le dans ton moule à muffin.
3. Saupoudre le yogourt de cannelle.
4. Équeute ta fraise.
5. Sur ta planche à découper et à l'aide de ton couteau, coupe ta fraise en petits cubes et dépose-les sur ta préparation de yogourt.
6. À l'aide de la cuillère à mesurer, mesure les bleuets et dépose-les aussi sur ta préparation de yogourt.
7. Dépose ton moule à muffin sur la plaque à biscuits à l'endroit désigné par ton éducateur ou éducatrice.

Après 2 heures de congélation ou le lendemain :

8. Retire ton écorce de yogourt du moule à muffin pour la déguster.

