

# ACTIVITES POISSON D'AVRIL

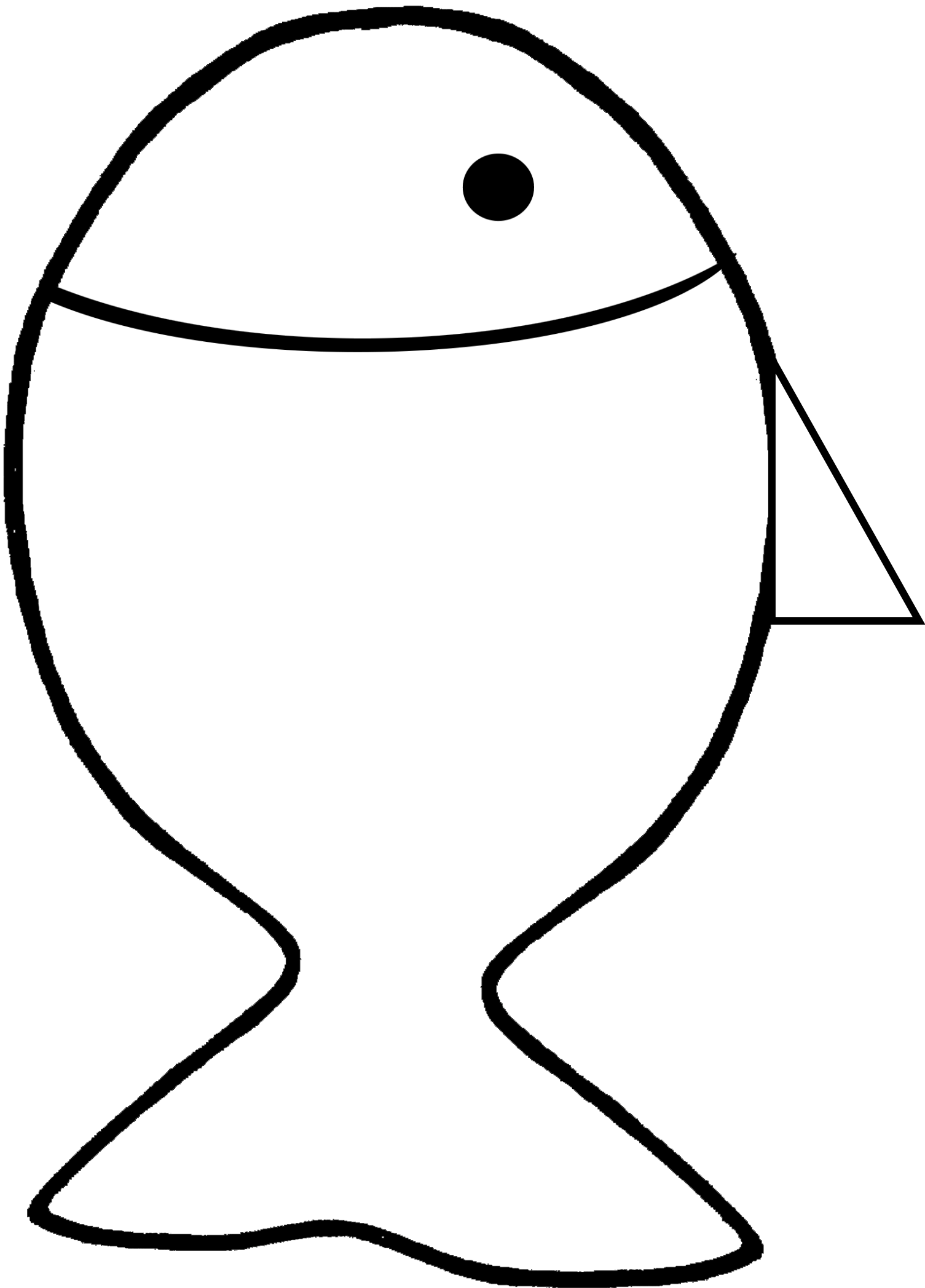
## Jeu de la pêche aux poissons sur memesnet :



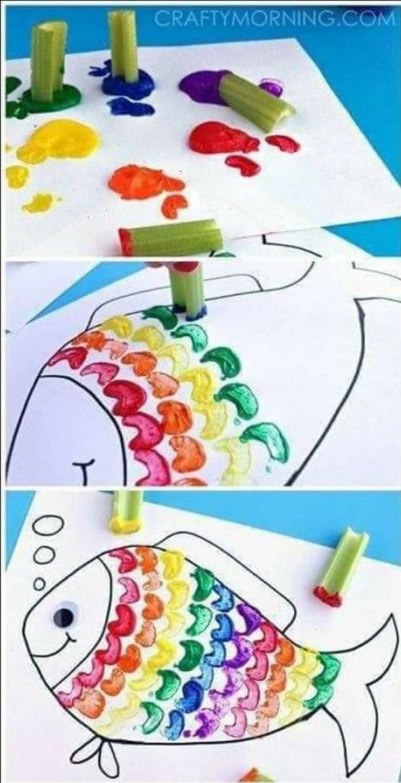
## Poisson aux écailles multicolores:

Aplatir puis couper des rouleaux de papier toilette et les disposer dans la silhouette du poisson. Pour éviter que les écailles ne bougent, on peut les agraffer ensemble.





## Poisson aux écailles multicolores:



Couper des morceaux de branches de céleri et les tremper dans différentes couleurs de peinture. Les utiliser comme des tampons pour créer des écailles multicolores.

## Poisson en empreinte de main :



## Gâteau poisson, recette vidéos :

<https://www.youtube.com/watch?v=-SSdrzLxoWk>



# Gâteau poisson, la recette :

## Liste des ingrédients

### Gâteau

200 g de chocolat noir  
3 oeufs  
80 g de sucre de canne  
100 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
200 g de courgette

### Ganache

80 g de chocolat noir  
50 g de crème liquide

### Décoration

un demi paquet de barquettes au chocolat  
des Smarties

## Préparation

Préparez le gâteau : faites fondre le chocolat 4 minutes au micro ondes à 450W.

Pelez et râpez la courgette.

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez la courgette râpée au mélange ainsi que le chocolat fondu. Versez d'un coup la farine préalablement tamisée avec la levure. Quand le mélange est bien homogène, versez le dans un plat beurré de 24 cm de diamètre et cuisez le 20 minutes à 180°.

Laissez-le refroidir ou au moins tiédir.

Coupez une part pour faire la queue

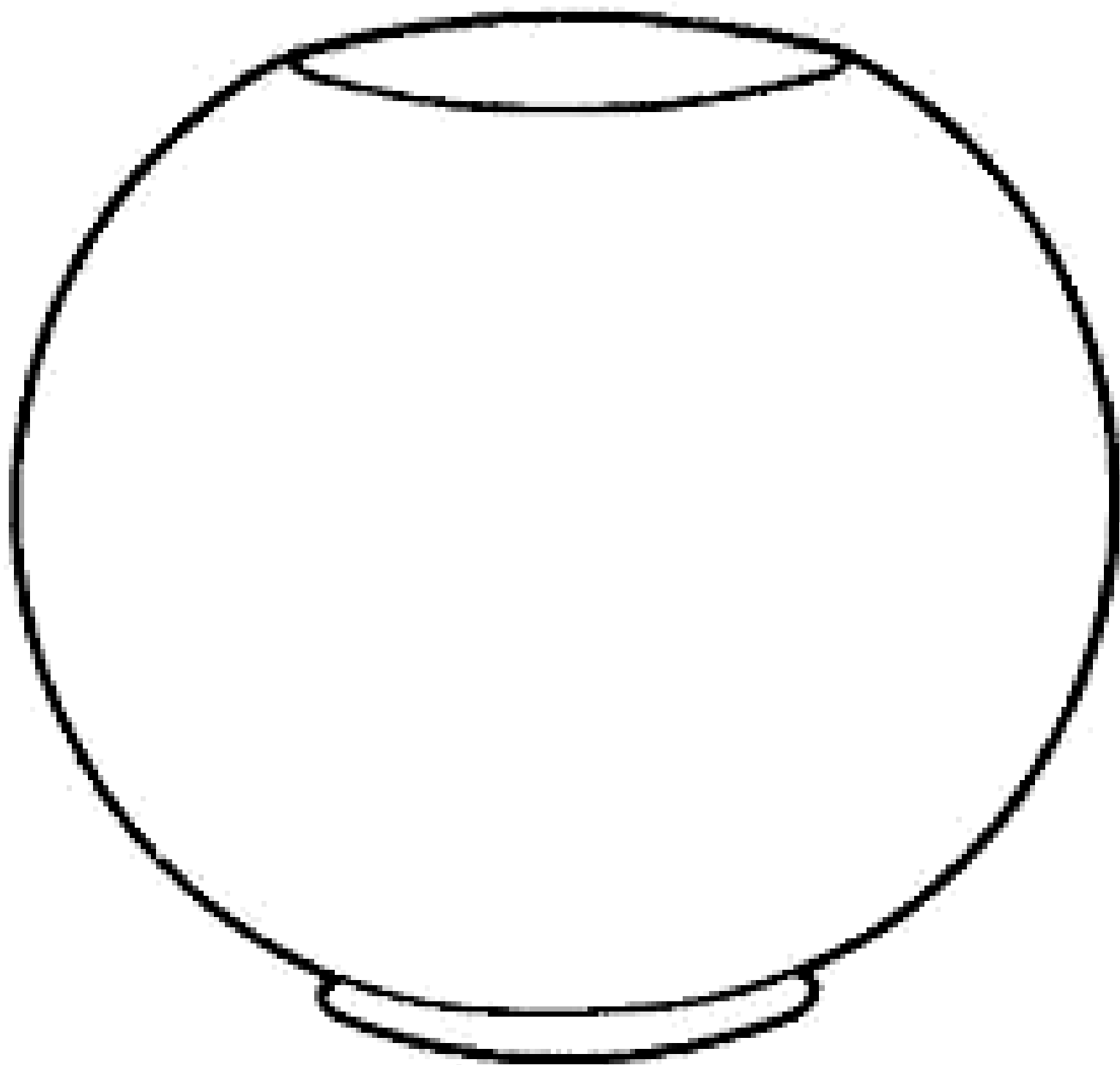
Préparez la ganache : faites fondre le chocolat pendant 3 minutes 30 au micro ondes.

Ajoutez la crème liquide et continuez la « cuisson » pendant 30 secondes.

Mélangez avec une cuillère. Recouvrez-en le gâteau que vous aurez retourné pour que le dessus soit plat.

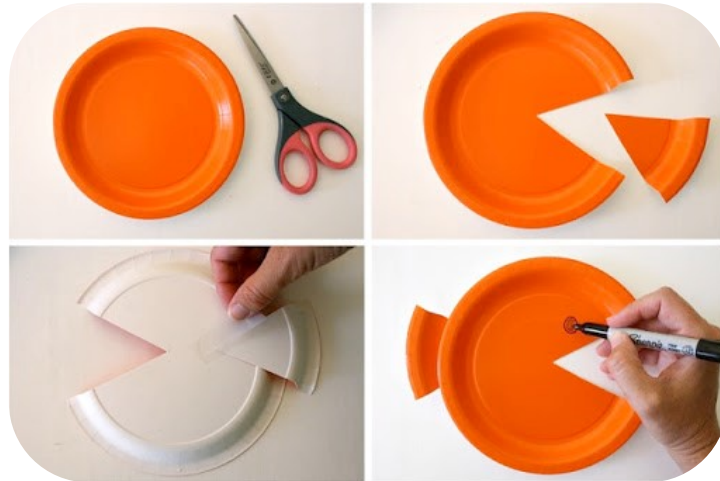
Placez-le sur le plat de service comme sur la photo. Décorez-le de Smarties et de demies barquettes pour faire les écailles.







## Poisson avec assiette en carton:



## Petites lectures :

