

## FICHE Pédagogique : LULUTELLA

- **Objectifs :**

- Faire soi-même ses produits
- Montrer que le fait-maison est meilleur que l'industriel.

- **Respon' référent(s) : Suricate**

- **Public(s) ciblé(s) :** Lutins (6-8 ans)

- **Lieu :** La Schildmatt

- **Durée de l'activité :** 30 min

- **Effectif :** 6 lutins

- **Préparation :**

Nettoyer les pots

- **Déroulement :**

- |                                  |
|----------------------------------|
| ● <b>Préparation :</b> 5 minutes |
| ● <b>Cuisson :</b> 5 minutes     |



Au bain marie, faire fondre les chocolats avec le beurre.

Le bain marie se fait très bien sur feu de bois. Il te faut de bonnes braises, et prévoir de pouvoir ajuster la distance de la gamelle avec la braise pour que ça ne chauffe pas trop vite.

Quand le mélange est bien homogène et bien lisse, ajouter le verre de lait concentré sucré.

Remuer et mélanger bien.

Verser la pâte à tartiner dans un pot à confiture, au préalable ébouillanté.

Ébouillanter le pot de confiture permet d'éviter que la pâte refroidisse et ne se colle directement aux parois du pot. Pour cela, il suffit de faire bouillir une autre gamelle d'eau avec le pot de confiture vide dans l'eau.

Fermer et laisser reposer une heure.

La pâte va durcir en reposant.

- **Matériels :**

300g de pralinoise
100g de chocolat pâtissier
2 verre à moutarde (petit pot) de lait concentré sucré
160g de beurre doux
2 Pots à confitures

- **Évaluation par rapport aux objectifs opérationnels de départ :**

- **Bilan**

<b>Points forts et réussites</b>	<b>Points faibles et difficultés</b>	<b>Pistes d'amélioration</b>



