

# Des bâtonnets au sel et aux épices



Ingrédients : de la pâte feuilletée prête à cuire, un jaune d'œuf avec un peu de crème dans un bol, du gros sel mélangé à des épices. Recette proposée par Evelyne Schaller.

## Les épices et les mélanges :

On peut faire différents mélanges et inviter les enfants à goûter des épices qu'ils ne connaissent peut être pas.

*Cette partie peut être ludique.*

Prévoir des petites coupelles pour les mélanges

Nos épices préférées pour cette recette :

- du cumin ou du carvi mélangé au gros sel
- des herbes de Provence mélangées à du gros sel
- des graines de sésame mélangées à du gros sel

Mais d'autres mélanges sont aussi possibles

## Matériel :

- Une ou plusieurs pâtes feuilletées déjà étalées
- Un couteau ou une roulette pour découper, ou des emporte pièces
- Un plat pour enfourner
- Un four de cuisson
- Un pinceau pour le badigeon
- Plusieurs coupelles pour les ingrédients (badigeon à l'œuf, gros sel avec épices ou graines)
- Un grand plat pour laisser refroidir



## Recette :

Dérouler la pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée.

Si on souhaite faire participer des enfants à l'élaboration de cette recette, définir les tâches de chacun et avoir suffisamment de matériel (par exemple plusieurs pinceaux, plusieurs coupelles à gros sel et épice)

On pourra, soit badigeonner la pâte avant le découpage, ou bien découper en fines lamelles, ou motifs à l'emporte pièce, (de petits rectangles de 3 centimètres sur 1 centimètre, par exemple)

Badigeonner avec le mélange d'œuf et de crème chaque pièce, la déposer dans un plat à tarte légèrement graissée, et parsemer avec le mélange gros sel et épice selon le choix. On peut varier cet assaisonnement.

Mettre au four chaud (240 degrés) et vérifier la cuisson : la pâte doit être dorée à point

La cuisson idéale atteinte, sortir du four et laisser refroidir sur un plat froid pendant que d'autres petits gâteaux sont à la cuisson.

Commentaire : cuisine ludique, découverte des saveurs, connaissance d'épices et d'herbes aromatiques. Evelyne Schaller