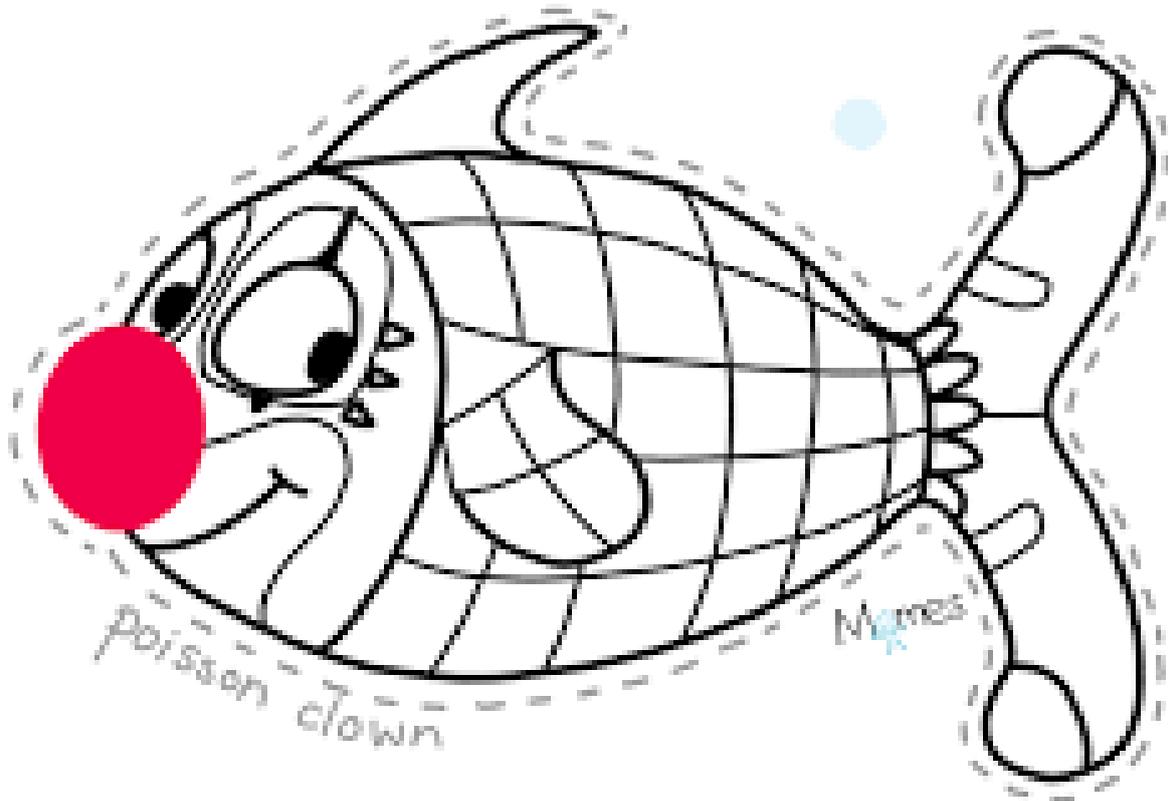


1^{er} AVRIL - POISSON D'AVRIL

Voilà quelques idées de poissons à faire avec les petits et les grands. Si vous voulez nous montrer vos bricolages, n'hésitez pas dans les commentaires. Et surtout, racontez-nous les blagues que font vos enfants (ou que vous leur faites) !

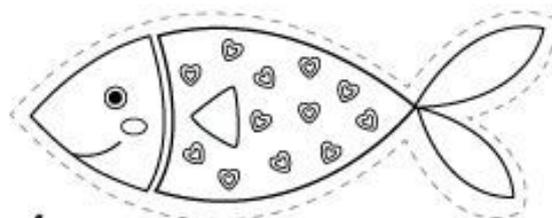
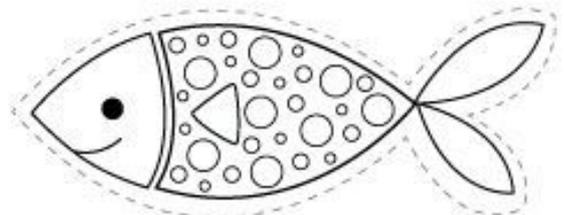
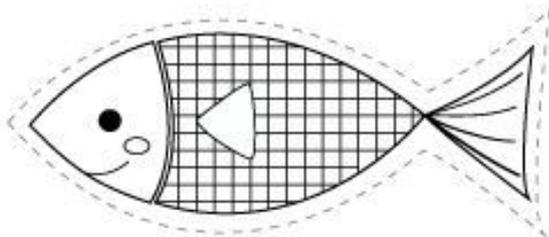
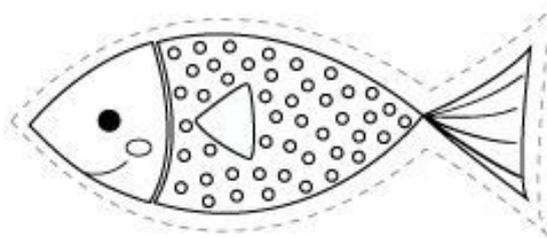
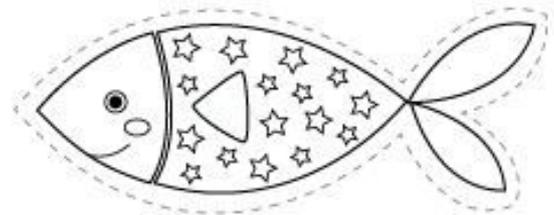
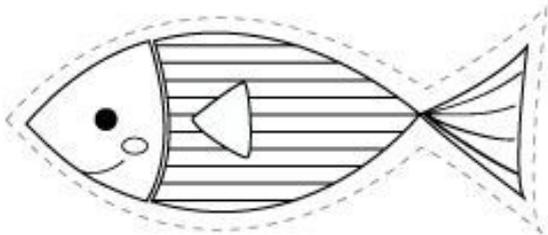
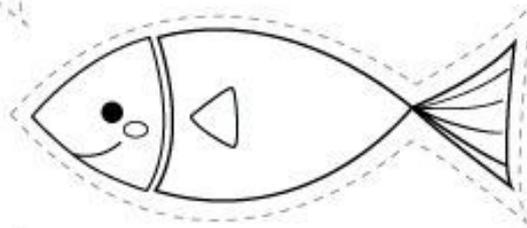
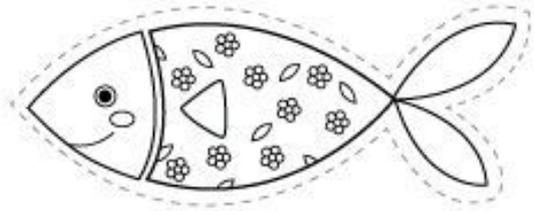
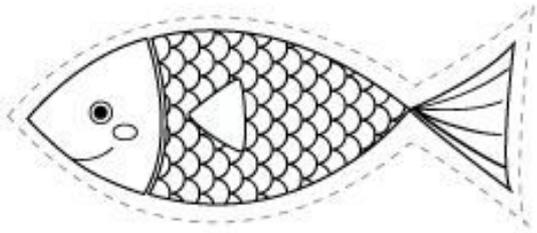
DESSINS ET COLORIAGES

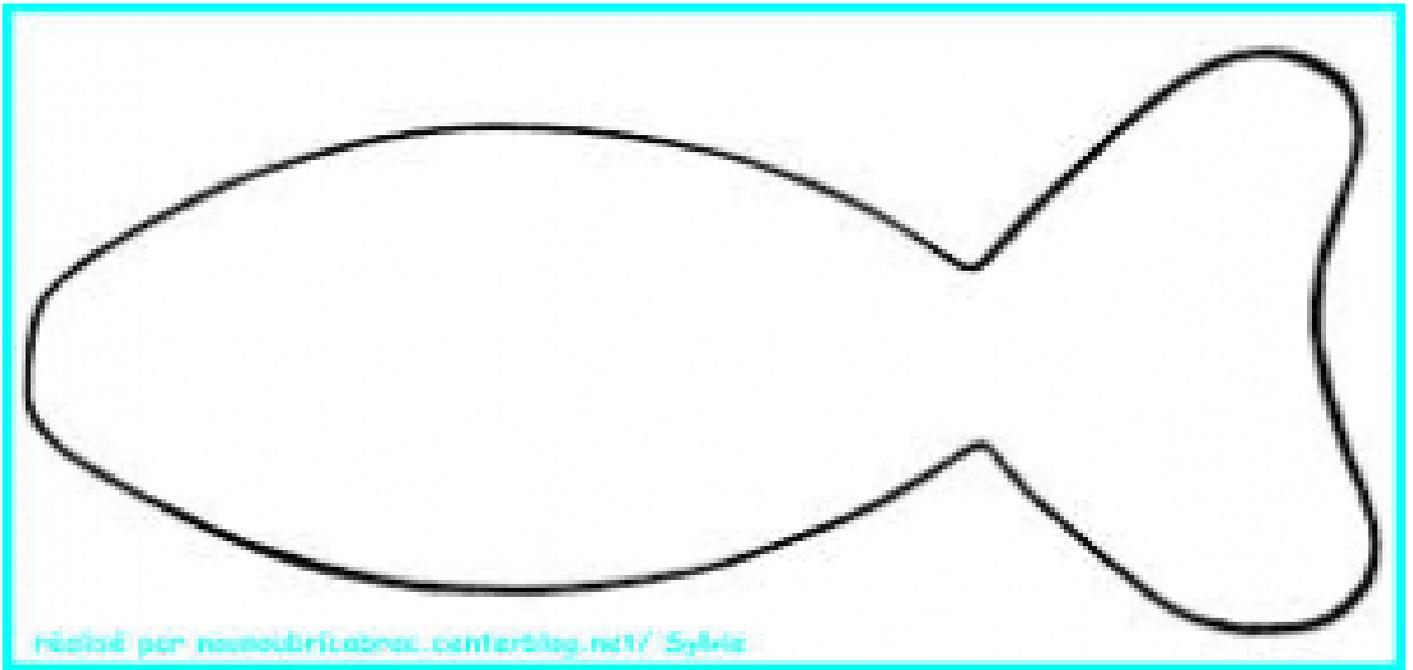


LES JOLIS POISSONS D'AVRIL

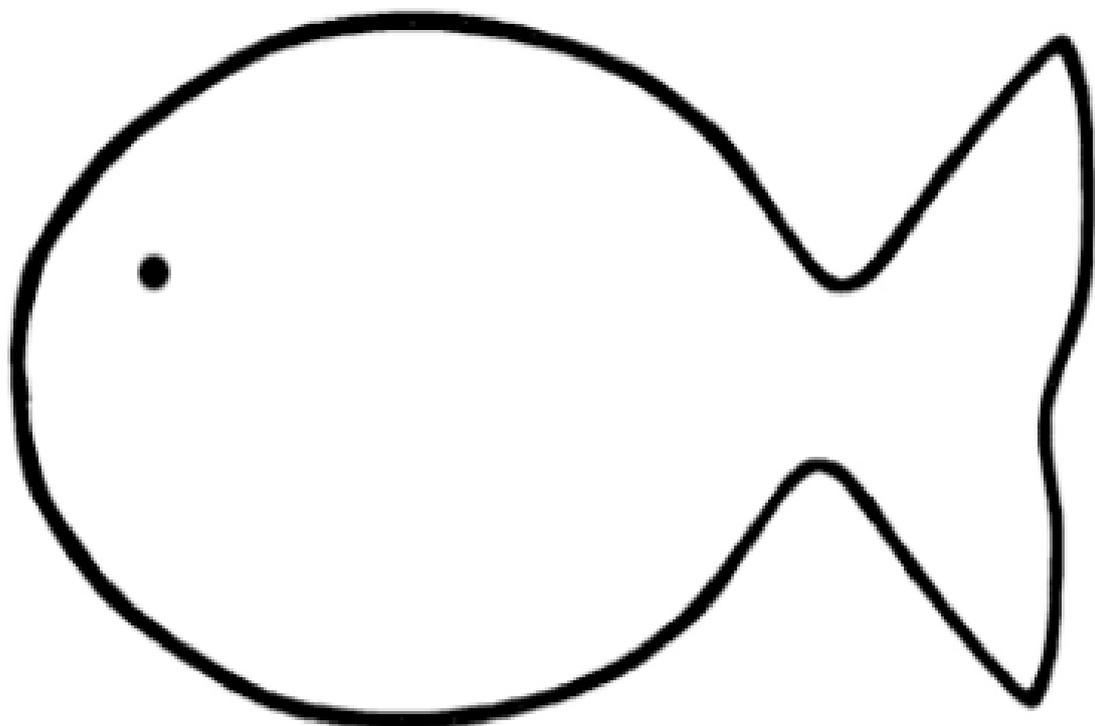
du de Saint-Jean-de-Monts

(à dessiner avec amour!)





Colle les écailles sur le poisson :



POISSON D'AVRIL AVEC DES ASSIETTES EN CARTON

Matériel:

- des assiettes en carton colorées ou à peindre
- des ciseaux
- de la colle
- crayons, feutres, gommettes, peinture...



Pour faire un poisson d'Avril avec une assiette en carton, commencez par découper un triangle.

Utilisez ce même triangle pour former la queue de votre poisson. Pour cela, il suffit de coller ce triangle au dos de l'assiette.

A l'aide d'un crayon dessinez un œil à votre poisson d'Avril.

Voilà pour la base du bricolage.

Maintenant à vous d'être créatifs :

- mixez les couleurs des assiettes une queue jaune sur un poisson bleu,
- découpez d'autres formes pour faire des cheveux, des chapeaux, des yeux plus rigolos, des fleurs ...



RECETTE GÂTEAU POISSON D'AVRIL

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir à 52% de cacao
- 100 g de beurre doux
- 4 gros œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 1 pincée de sel



Pour le décor :

- 50 g de chocolat noir à 52% de cacao
- 35 g de crème liquide
- environ 190 g de bonbons au chocolat colorés
- 1 chamallow

Préparation

1. Coupez le beurre et le chocolat en petits morceaux et faites-les fondre au bain-marie.
2. Hors du feu, incorporez les œufs et le sucre. Fouettez bien pour incorporer de l'air à la pâte.
3. Puis joutez la farine et la levure tamisée.
4. Versez la pâte dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre.
5. Faites cuire 25 min dans le four préchauffé à 180°C.
6. Laissez complètement refroidir le gâteau puis démoulez-le.
7. Pour faire le décor, préparez la ganache : faites bouillir la crème liquide et versez-la sur le chocolat. Remuez jusqu'à avoir une ganache homogène.
8. Découpez un triangle dans le gâteau de façon à former une bouche. Placez le gâteau dans un plat de service en disposant le triangle à la place de la queue.
9. Badigeonnez le gâteau de ganache au chocolat.
10. Décorez avec des bonbons colorés et un chamallow en guise d'œil.