



LE P'TIT CHEF

Gâteau marbré

250 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
15 g de levure
1,5 dl de lait
25 g de cacao



LE P'TIT CHEF

Gâteau aux noisettes

6 œufs
250 g de sucre
10 cl de lait
200 g de farine
5 g de levure
100 g de noisettes pilées



LE P'TIT CHEF

Gâteau à l'orange

4 œufs
125 g de beurre
200 g de sucre
125 g de farine
5 g de levure
2 oranges



LE P'TIT CHEF

Bretzel

0,6 l de lait
75 g de beurre
75 g de sucre
350 g de farine
50 g de levure
1 jaune d'œuf
1 g de sel



LE P'TIT CHEF

Couronne de noisettes

150 g de sucre
20 cl de crème fraîche
200 g de farine
2 œufs
7 g de levure
150 g de noisettes
100 g de beurre



LE P'TIT CHEF

Gâteau mollet des Ardennes

300 g de farine
4 œufs
20 g de sucre
300 g de beurre
20 g de levure
1 dl de lait



LE P'TIT CHEF

COMPETENCES TRAVAILLEES

- Connaître et utiliser les unités du système métrique pour les masses et les contenances et leurs relations.
- Résoudre des problèmes dont la résolution implique des conversions.
- Résoudre des problèmes dont la résolution implique simultanément des unités différentes de mesure.

REGLE DU JEU

Matériel :

- Le plateau de jeu
- 1 cartes recette par joueur (ou équipe)
- Les cartes ingrédients
- 1 dé
- 1 pion par joueur (ou équipe)

Nombre de joueurs (ou équipes) :

6 maximum

But du jeu :

Réunir tous les ingrédients en quantité nécessaire pour réaliser sa recette.

Déroulement :

En début de partie, chaque joueur ou équipe place son pion sur la case de son choix et prend l'étiquette ingrédient correspondant. Ensuite, à tour de rôle, les joueurs lancent le dé et avancent sur le plateau dans le sens qu'ils souhaitent. Ils obtiennent la carte ingrédient correspondant à la case sur laquelle ils se trouvent.

Le gagnant est celui qui réussit à réunir en premier les ingrédients nécessaires à la réalisation de son gâteau. (Il peut avoir une quantité supérieure à celle indiquée dans la recette).