

# Bonjour, bienvenue sur le site des petits cuisiniers gourmand

Ismahène



## Château fort vanille chocolat.

Aujourd'hui, nous sommes allés au moyen âge ! Pour fêter l'anniversaire d'Ismahène, Antoine, Lounès et Ismahène sont allés sur « marmiton, le coin des gourmands » choisir une recette originale : fabriquer un château dans un gâteau avec des bonbons qui représenteront des chevaliers.

C'est plus facile de battre la pâte du gâteau avec le batteur électrique. Si on soulève les fouets, ça éclabousse. Surtout le cacao. Alors il faut aller doucement sauf si on veut en manger plus que les autres.

Nicolas



Le plus gourmand des pâtisseries en chocolat.

## Les petits gourmands de Toulouse Lautrec

Tout d'abord nous avons préparé beaucoup de pâte à gâteau. Ensuite nous avons versé la pâte à gâteau dans plusieurs moules. Il nous restait un peu de pâte à gâteau parce – que on avait des petits moules en plastique. Ensuite, après la cuisson des petits moules, nous avons coupé les petits gâteaux des petits moules. Ça servait à faire les créneaux. C'était un château au chocolat/vanille.

Antoine, le spécialiste du chocolat.



**NOUS AVONS FAIT UN Gâteau marbré pour faire un château d'anniversaire...**

Lounès

