



DÈS QUE LA MAISON DE LA MEUNERIE OUVRIRA A NOUVEAU AU PUBLIC, LES POULES ET LE COQ REJOINDRONT LE POULAILLER. POUR L'INSTANT, ELLES SONT CHEZ DES AMIS DU MEUNIER, TOUS LES JOURS, LES ENFANTS RAMASSENTS LES ŒUFS.

### **COLORIE LES POULES ET LE COQ ET DECORE CE GROS ŒUF!**

(Si tu veux, envoies ta création à : contact@maisondelameunerie-vendee.fr)

www.maisondelameunerie-vendee.fr



GRÂCE AU MOULIN, IL Y A TOUJOURS UN PEU DE BLÉ POUR LES POULES Â LA MAISON DE LA MEUNERIE...

## À TOI DE JOUER, DÉCOUVRE DANS LA GRILLE, LES MOTS CACHÉS DE LA LISTE!

# Le moulin



www.educol.net

Bief

Blé

Boulanger

Chat

Cloche

Eau

Engrenages

Farine

Four

Meules

Meunier

Moulin

Pain

Rivière

Son

Souris

#### **CHARADE**

Mon premier est le contraire de dur

Mon deuxième est la 12<sup>e</sup> lettre de l'alphabet

Mon troisième est le chiffre après '0'

Mon quatrième débute l'alphabet

Mon cinquième est le contraire de bas

Mon tout est en 3 mots et se visite à la Maison de la Meunerie.

Ta réponse : \_\_\_\_\_\_

C'est-à-dire ......



DANS LE BÂTIMENT ATTENANT À LA GRANGE, LE FOUR PERMETTAIT AU MEUNIER ET À SA FAMILLE DE CUIRE TRENTE PAINS. LE FOUR ÉTAIT CHAUFFÉ AVEC DES FAGOTS.

À PÂQUES, LE GÂTEAU MINUTE Y ÉTAIT CUIT. (EH OUI, IL EN FALLAIT DES ŒUFS...)

LE GÂTEAU MINUTE EST UNE SPÉCIALITE ICI. PRÉPARÉ Â L'AVANCE EN QUANTITÉ, IL POUVAIT SE DÉGUSTER SANS ATTENDRE Â CHAQUE INSTANT DE LA JOURNÉE. MIAM!

#### **RÉALISE LA RECETTE ET REGALE TOI!**

250 G de sucre
130 G de farine
60g de fécule de maïs
4 œufs
60g beurre doux
60g beurre salé
½ paquet de levure



- Préchauffer le four à 150°
- Battre les jaunes avec le suce ajouter le beurre ramolli et non fondu, puis le mélange farine/fécule/levure
- Battre les blancs en neige, les incorporer au mélange précédent très délicatement
- Tapisser le moule d'un papier de cuisson (ou de beurre)
- Verser la préparation dans la moule et la saupoudrer d'une très fine couche de sucre
- Enfourner à 150°
- Cuisson 45mn au four (vérifier avec la lame d'un couteau)

