

Carnet
d'activités

DE NOËL





Salut, je suis Fernand !

Dans ce cahier, tu trouveras plein de jeux
pour t'amuser en attendant l'arrivée du Père Noël.
Des labyrinthes, des dessins, des coloriages...
Et beaucoup d'autres encore !

Amuse-toi bien !

Ce cahier appartient à :

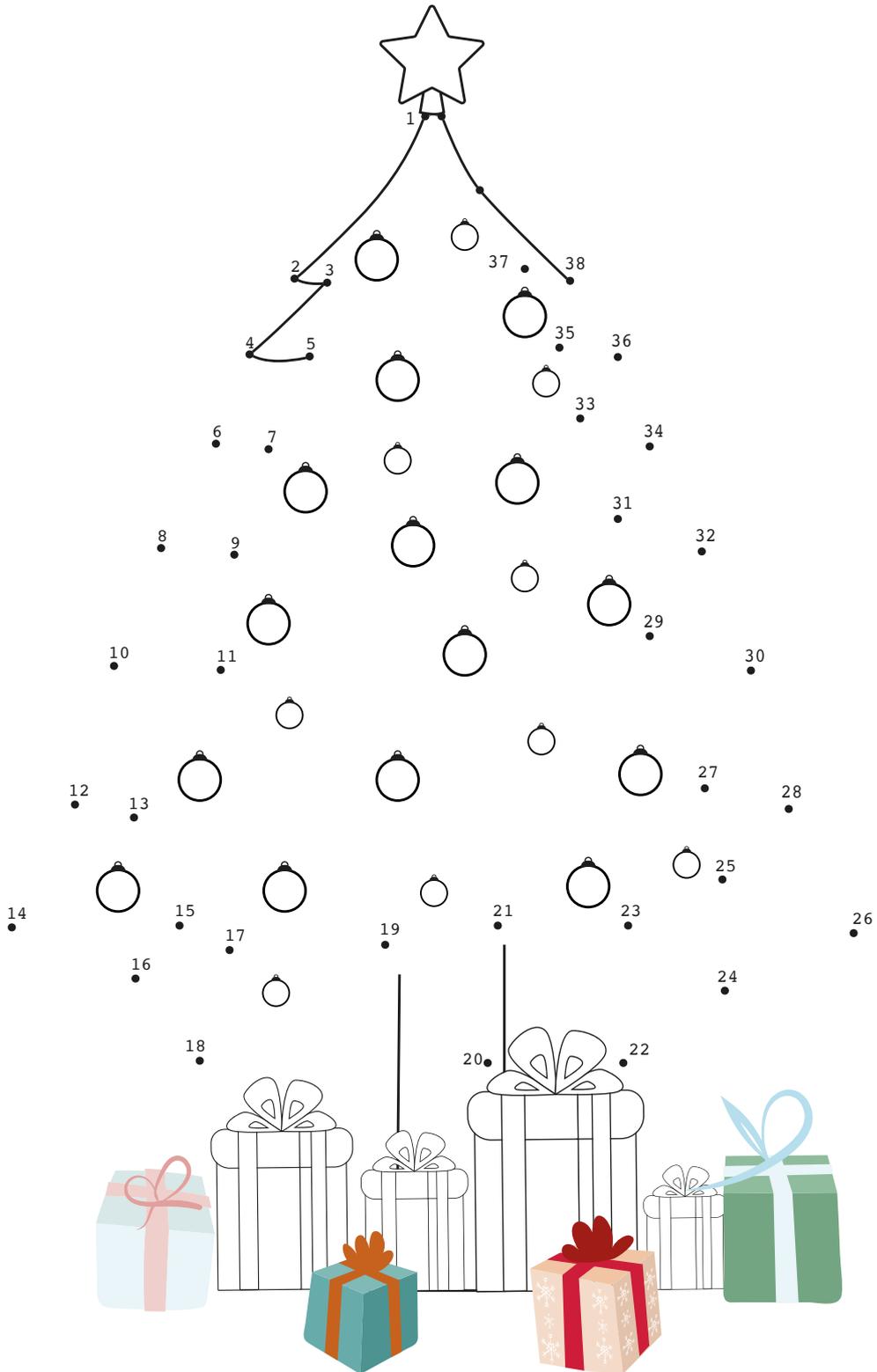


POINTS À RELIER

~



Le Père Noël ne peut déposer les cadeaux que si ton sapin est prêt ! Relie les points en suivant l'ordre des numéros pour le réaliser.



JEU DES 7 ERREURS

~



Regarde la boule à neige de plus près...
Il y a 7 différences entre ces deux dessins, peux-tu les trouver ?



LABYRINTHE

~



Il est bientôt minuit, en route pour distribuer les cadeaux !
Oups, tu as perdu ta hotte avec tous les jouets à l'intérieur...
Ton renne attend sagement.
Guide Petit Fernand vers lui en suivant le bon chemin !



COLORIAGE

~



Félicitations, tu as réussi !
Tu as bien aidé Petit Fernand à retrouver son chemin.
Maintenant, place à la détente !
Profite de ce moment de répit pour colorier.



COLORIAGE

~

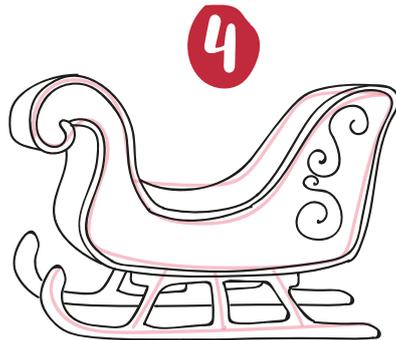
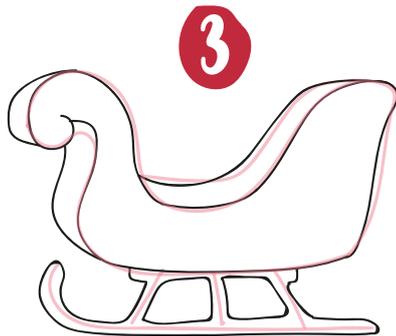
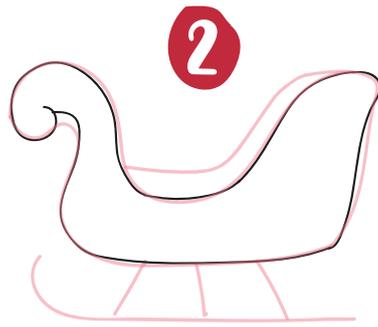
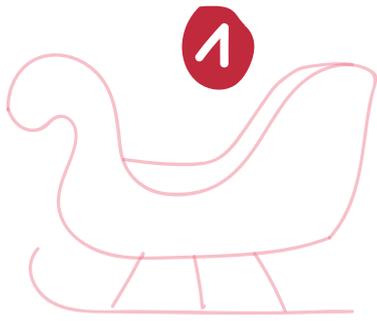


Direction la Laponie pour découvrir la maison du Père Noël !
Colorie ce dessin pour apporter de la couleur au village.



APPRENDRE À DESSINER

~



À TON TOUR !

~

1

2

3

4

APPRENDRE À DESSINER

~

1



2



3



4



À TON TOUR !

~

1

2

3

4

RECETTES



Pense au Père Noël, fais-lui plaisir en déposant ces biscuits au pieds du sapin le 24 au soir pour le remercier de son passage !

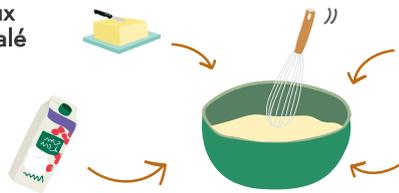


Biscuits sablés de Noël

- 1 Mélangez le sucre, le sel et les beurres ensemble. Puis, ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

60g de beurre doux
et 60g de beurre salé

50g de sucre



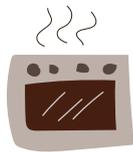
1 pincée de Sel

180g de farine

- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail afin d'obtenir 1 petit cm d'épaisseur puis découpez les sablés avec des emporte-pièces.



- 3 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez en surveillant la coloration.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson 25 min

topping

Décorez avec du sucre
glace une fois les biscuits
refroidis !



RECETTES



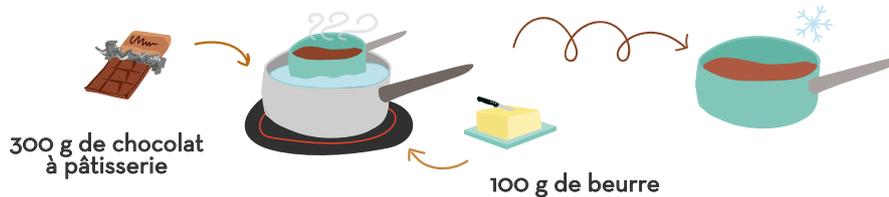
Le Père Noël est un grand gourmand, il raffole aussi des truffes en chocolat ! N'oubliez pas d'en préparer une petite assiette.



Truffes au chocolat

1

Coupez la plaquette de chocolat en petits morceaux et faites fondre le tout au bain-marie. Une fois le chocolat fondu, ajoutez progressivement le beurre. Puis laissez refroidir la casserole hors du feu.



300 g de chocolat à pâtisserie

100 g de beurre

2

Ajoutez les jaunes d'œufs puis l'extrait de vanille et le sucre glace à la préparation.



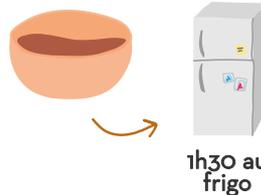
2 jaunes d'œufs

80 g de sucre glace

1 cc d'extrait de vanille

3

Laissez ensuite reposer la pâte dans un saladier, pendant 1h30, au réfrigérateur afin qu'elle durcisse.



1h30 au frigo

4

Formez à la main des petites boules d'environ 2cm de diamètre. Une fois formées, roulez chaque truffe dans le cacao sucré préalablement versé sur la plaque.



60 g de cacao sucré

topping

Décorez les truffes en les roulant dans des éclats de noisettes ou de la poudre de coco.



RECETTES

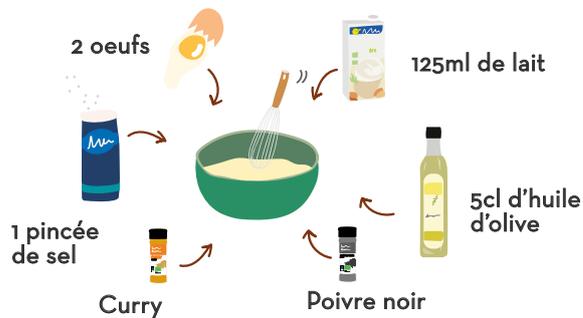


Pour un apéritif réussi, réalisez de délicieux muffins potiron comté qui feront l'unanimité auprès des invités !



Muffin Potiron comté

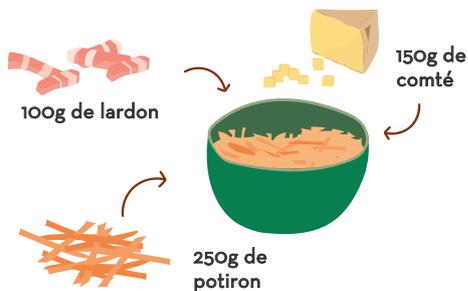
- 1** Battez les œufs et ajoutez le lait puis l'huile d'olive.



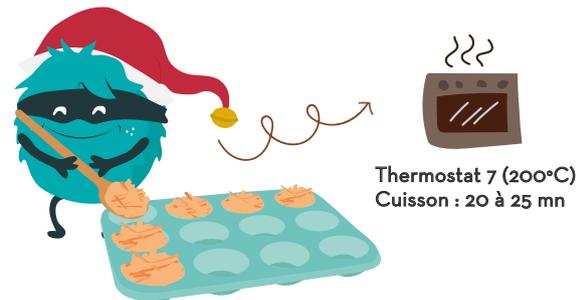
- 2** Ajoutez ensuite la farine et la levure et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.



- 3** Incorporez la chair de potiron râpée, les lardons et le comté puis mélangez le tout.



- 4** Remplissez les mini moules au 3/4 et enfournez dans un four préchauffé à 200° (th 7) pour 20 minutes de cuisson.



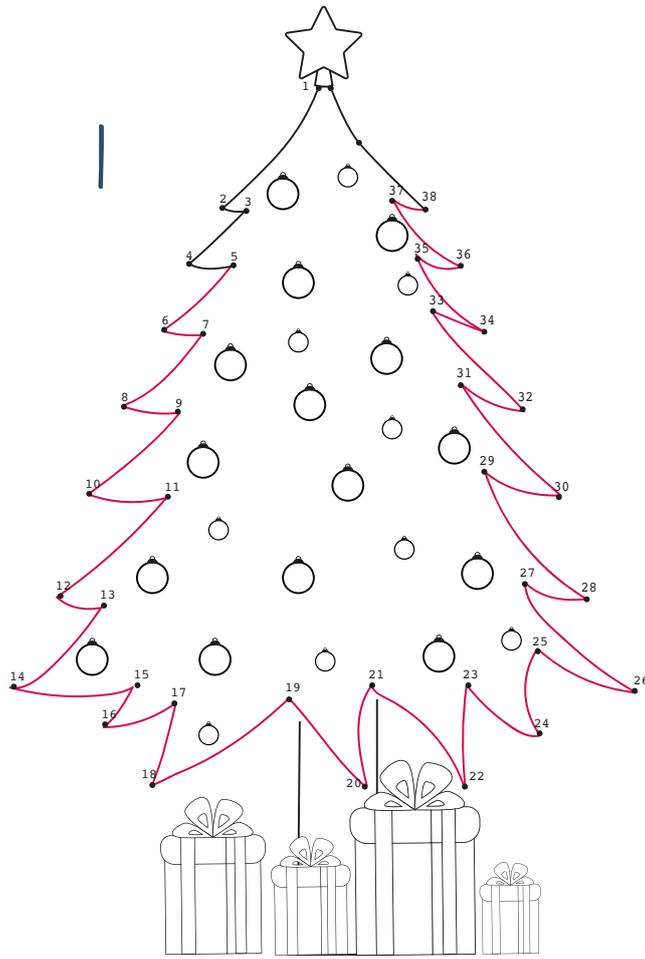
topping

Ajoutez quelques graines de courges pour une touche de croquant !



SOLUTIONS

~



2



3



C-MON
ETIQUETTE!



Bénéficie de
-10%
avec le code

NOEL21

