

→ **Projet d'année – Une école d'écocitoyens**



Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



✉ 18, RUE DE L'ÉCOLE
29550 PLOMODIERN
☎ 02.98.81.51.60
✉ eco29.nd-menezhom.plodiern@enseignement-catholique.bzh
🌐 www.ecole-ndmh-plodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

Août 2021

Paula - Maxime - Neven



Mouelleux aux pêches

Ingrédients du moelleux aux pêches (6 personnes)

- 140 g de beurre
- 60 g de farine
- 255 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 5 pêches
- 3 c.s. de lait
- 5 c.s. d'huile d'olive
- $\frac{3}{4}$ de sachet de levure chimique

E tapes de la recette

Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180°C).

Beurrez et sucrez un moule rectangulaire (environ de la taille d'une feuille A4).

Egouttez les pêches au sirop. Coupez-les en gros morceaux, Eparpillez-les dans le moule.

Dans une jatte, mélangez l'œuf entier avec le lait, l'huile, le sucre, la farine et la levure.

Versez cette pâte fluide et lisse sur les pêches, vous obtiendrez l'épaisseur d'une tarte fine. Placez dans le four et laissez cuire pendant 20 mn.

Entre-temps, préparez la finition du gâteau : faites fondre les 75 g de beurre demi sel, puis laissez tiédir.

Dans un bol, battez l'œuf à la fourchette avec le sucre et le beurre.

Etalez cette préparation sur toute la surface du gâteau mi-cuit. Puis remplacez au four et poursuivez la cuisson pendant 15 mn. au frais 6h (une nuit est l'idéal) avant de démouler.