



Mise en bouche

Recettes pour être un bon spectateur

Préparation : 1h15mn

Cuisson : 55 minutes à l'Atelier à spectacle

Ingrédients : pour 25 personnes

- 150 g de beurre chuchoteur
- 43 cl de rêve mariné
- 100 g d'amusements pour pimenter le tout
- 2 grands bols de plaisir à observer
- 3 l d'applaudissements
- 12 mg de partage avec les amis
- 10 cuillerées d'imagination
- 5 pincées de culture
- 1 noisette de cris
- 1 pâte feuilletée de bonheur sucré

Préparation :

- 1- Dans une grande marmite, mettez 150 g de beurre chuchoteur. Pour gagner en saveur, ajoutez 10 cuillerées d'imagination.
- 2- Émincez 12 mg de partage avec les amis dans deux grands bols de plaisir à observer.
- 4- Ensuite versez 3 l d'applaudissements dans la marmite.
- 5- Faites mijoter à feu doux 5 pincées de culture et 43 cl de rêve mariné.
- 6- Beurrez le moule avec une noisette de cris puis disposez délicatement la pâte feuilletée de bonheur sucré.
- 7- Dressez le contenu des récipients sur la pâte. Assaisonnez avec 100 g d'amusements pour pimenter le tout.
- 8- Faites cuire la préparation à 180°C à l'Atelier à spectacle pendant 55 mn, puis faites revenir les artistes.
- 9- Pour finir, dégustez délicieusement le spectacle avec envie.

Élèves de CM2 de l'école Antoine Godeau de Dreux

Ingrédients :

- 1 kg d'écoute
- 800 g de rire
- 1 kg 200 g de bonheur
- 5 kg d'artistes
- 3 kg de spectateurs
- 1 kg sucre
- 10 mètres de ficelle
- 10 œufs
- 1 tablette de chocolat
- 1 pincée de sel

Préparation :

- 1- Mélangez 1kg d'écoute et les 10 œufs et les 800 g de rire, laissez reposer.
- 2- Prenez la tablette de chocolat et le sel, mélangez et faites des chaussures de chocolat.
- 3- Prenez la ficelle, faites des cheveux.
- 4- Mélangez le rire le bonheur les spectateurs, faites une forme de cerveaux avec les artistes, la pincée de sel et le sucre. Avec le tout, faites une forme d'humain.
- 5- Laissez cuire à 160°C pendant 45 minutes et ça vous fait un bon spectateur.

Kevin, élève de CM2 de l'école Antoine Godeau de Dreux