

# Pan de Pascua chileno, recette chilienne pour Pâques



Une recette facile à réaliser, avec un petit goût venu d'ailleurs, et qui, par sa mise en œuvre, peut agrémenter un goûter de Pâques.

## Une galette des rois en chocolat



Avis aux amateurs de chocolat, le régime commence après !

**Ingrédients:** deux rouleaux de pâte feuilletée; un peu de lait pour dorer; 120 gr de chocolat noir (belge ou suisse, bien sûr !) 80 gr de beurre; 80 gr d'amandes en poudre; 80 gr de sucre; 2 oeufs; une fève (gros haricot ou figurine en porcelaine)

Faites fondre le chocolat et le beurre doucement, en mélangeant sans cesse, à feu doux.

Incorporez-y l'amande, le sucre, et les deux oeufs.

Déroulez une pâte feuilletée dans une forme ronde, étalez la garniture de chocolat et de beurre; placez la fève, pas trop près du centre. Couvrez avec la seconde pâte feuilletée. Soudez les bords des deux pâtes avec un peu de blanc d'oeuf ou d'eau. A l'aide d'un pinceau de cuisine, étendez un peu de lait sur le dessus pour dorer la pâte à la cuisson.

Enfournez à 200° dans le four préchauffé, pendant 20 à 25 minutes.

N'oubliez pas de confectionner une couronne en carton pour le roi du jour: il faudra faire ses quatre volontés pendant 24 heures... Eh oui, c'est la tradition !

---

## Les petits « Florian », d'après la recette de Florian



Voilà une mise en œuvre extrêmement facile, qui ravira petits et grands, tout indiquée pour répandre les bonnes odeurs de Noël ! Les petits doigts agiles pourront sans peine préparer cette recette gourmande et placer la cerise sur le gâteau.

---

## Beignets camerounais



Dans les mises en ligne 2011, le PointKT a présenté un certain nombre d'éléments provenant du matériel « Kid, JMP 2010 ». Pour l'échange de la richesse de nos cultures respectives, le goût, les plaisirs du palais et l'échange de recettes sont souvent pleines de sens. Aussi nous souhaitons partager avec vous cette recette de beignets du Cameroun, pour clore une journée de rencontre ou un goûter festif.

---

## Gâteau exotique de Samoa



Voilà une recette de plus glanée dans les richesses des Journées mondiales de la prière qui allient la prière, l'intercession, l'offrande à des moments de partage et de convivialité. Chaque année c'est ainsi aussi, de manière culinaire que le monde est visité. Les recettes choisies sont simples à réaliser, avec les enfants, ou par avance par les adultes pour un goûter en fin de rencontre catéchétique. La recette et le goût venu d'ailleurs permet, à sa manière, une ouverture aux richesses des cultures.

## **Matériel :**

Deux séries d'ingrédients !

- D'un côté, un décilitre de sirop de caramel, 40 grammes de beurre en petits morceaux, 4 tranches d'ananas (frais ou en boîte), 100 grammes de noix, 100 grammes de dattes coupées en petits morceaux. On peut remplacer les noix par de la noix de coco râpée.
- De l'autre, pour confectionner la pâte : 2 œufs, 125 grammes de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 125 grammes de beurre mou ou un décilitre d'huile, 1 cuillère à café rase de levure chimique, 175 grammes de farine, 1 pincée de sel.

## **Préparation :**

- Garnir le fond d'un moule à manqué de 22 centimètres de diamètre de papier de cuisson.
- Napper le fond du moule de caramel.
- Déposer les noisettes de beurre et répartir les fruits dessus.
- Faire la pâte en suivant l'ordre des ingrédients (voir la liste)
- En napper les fruits et faire cuire à feu moyen (190 à 200 degrés) durant 30 minutes environ.
- Démouler aussitôt en renversant le plat.
- Attendre qu'il tiédisse et servir.

*Remarque : si vous faites le gâteau la veille il est plus facile à couper*

---

## Gâteau biblique...



Voici une approche originale de la Bible. Si quelque chose ne vous semble pas clair, votre connaissance de l'art culinaire y remédiera ! On peut inviter un groupe d'enfants à une recherche de références bibliques de manière ludique pour composer ce gâteau. Cette recette figure dans le livre de recettes « Dieu que c'est bon », de la paroisse de Berstett-Olwisheim vendu au profit de la rénovation de l'orgue de l'église de Berstett. Pour tout renseignement : [annki@laposte.net](mailto:annki@laposte.net)

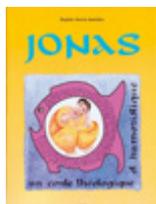
---

## Les gourmandises des pages de l'Épiphanie



Les mages ont déposé l'or, l'encens et la myrrhe dans l'humble demeure, au pied du roi des rois. Mais leurs pages ? Plus modestes, mais venant aussi de ces pays lointains, ils ont imaginé une cuisine ludique pouvant même servir de jeu pour petits enfants et grands. De leur pays, ils ont rapporté la pâte d'amande, avec leur imagination, ils en ont fait des fruits.

# Jonas, un conte théologique et humoristique



Une animation tirée du document « Jonas », de Sophie ZENTZ-AMÉDRO. Ce manuel pédagogique prévu pour un semestre propose des notes bibliques et théologiques, des débats, des chants, des célébrations pour Noël et la Passion. Des créations pédagogiques prolongent et étoffent la dynamique du livre de l'enfant (à partir de 7 ans).

---

## Trois recettes « liquides » de Guyana



Source : Journée mondiale de prière, vingt années de recettes  
1988- 2008

Réunies par Sylvie Lerche et Catherine Kempf  
On peut se procurer le livre de recettes auprès des  
organismes de la JMP

---

## Une recette de sablés roulés au sucre



Des sablés et le désert ! Une activité cuisine peut accompagner une animation catéchétique qui aurait pour thème « le désert ».

Les sablés roulés au sucre parlent doublement, de façon gustative, du désert : de part la texture de la pâte, et d'autre part par l'aspect rugueux produit par le sucre. Ils pourraient être dégustés comme le feraient des nomades, assis par terre sur une couverture et accompagnés d'un thé à la menthe.