

## Tarte à tout

de  
Audrey Poussier et  
Matthieu Sylvander



### 1. Le moment de l'histoire

Afin d'aider les enfants à comprendre cet album, vous pourrez, avant de le leur lire, leur en raconter le début :

« Pour l'anniversaire de leur père, Jojo et sa petite sœur décident de lui préparer un superbe repas. Mais faire la cuisine n'est pas toujours facile quand on est petits... surtout si la poubelle s'en mêle! Vous allez voir, dans cette histoire très drôle, la poubelle parle et veut même aider les enfants. Enfin, aider, ce n'est pas vraiment le bon mot... Maintenant, vous êtes prêts, écoutez bien, je vais vous lire le livre en vous montrant les images, et on en parle après. »

### 2. Séance de cuisine

Voici, pour vos élèves, la vraie recette de la "tarte à tout" du printemps. C'est bien simple, il y a de tout dans cette tarte multicolore. Les chiffres entre parenthèses numérotent chacune des vingt actions successives à accomplir pour mener à bien sa confection : comme on voit, il y a une tâche précise pour chacun des vingt enfants de la classe.

Pour la pâte :

250 g de farine  
150 g de beurre mou en petits morceaux  
100 g de sucre glace  
50 g de chocolat fondu  
1 œuf 1 pincée de sel

Mettre la poudre d'amande (1), le sucre glace (2), la farine (3) et le sel (4) dans une jatte.

Mélanger doucement (5).

Ajouter le beurre mou (6) et mélanger rapidement (7).

Incorporer l'œuf battu (8) puis le chocolat fondu (9).

Former une boule de pâte (10).

La laisser reposer pendant une heure au frais pour qu'elle raffermisse.

Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail propre et fariné (la maîtresse).

Poser sur le moule et piquer le fond avec une fourchette (la maîtresse).

Faire cuire vingt minutes dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6).

 VOS ANNOTATIONS



Pour la crème :

*100 g de beurre  
100 g de sucre glace  
100 g de poudre d'amande  
2 œufs*

Dans une jatte, fouettez le beurre mou (11), le sucre glace (12), les amandes en poudre (13) et l'œuf (14) pour obtenir une crème homogène.

Étaler cette garniture sur la pâte cuite (15) et mettre au four quinze minutes à 150° (thermostat 5).

Pour la garniture :

*4 pommes que le cuisinier de l'école aura coupées en fines lamelles  
8 berlingots que le cuisinier de l'école aura cassés en petits morceaux  
50 g de beurre*

Disposer sur la tarte les fines lamelles de pomme (16, 17) que les enfants parsèmeront ensuite de noisettes de beurre (18) et de pépites de berlingots (19, 20).

Glisser sous le gril du four pendant deux à trois minutes.

Faites-vous aider par d'autres adultes lors de la séance de cuisine ; ils occuperont les enfants, pendant que vous cuisinerez avec certains.

Et n'oubliez pas de bien vérifier les éventuelles allergies de vos élèves.



### 3. Comptines

Voici deux comptines à chanter avec vos élèves tout en rangeant la cuisine.

*(Sur l'air de Frère Jacques)*

La tarte à tout, la tarte à tout,  
C'était bien, c'était bien  
Rangeons la cuisine, rangeons  
la cuisine  
tous ensemble, tous ensemble

Tout est propre, tout est  
propre  
Maintenant, maintenant  
À nous de manger, à nous de  
manger  
tous ensemble, tous ensemble.

*(Sur l'air de Savez-vous  
planter les choux)*

Savez-vous laver tout ça ?  
À la mode, à la mode  
Savez-vous ranger tout ça ?  
À la mode de chez nous !  
On les range en marchant  
À la mode, à la mode  
On les range en marchant  
À la mode de chez nous !  
On les lave en chantant  
À la mode, à la mode  
On les lave en chantant  
À la mode de chez nous !  
On nettoie en s'amusant  
À la mode, à la mode  
On nettoie en s'amusant  
À la mode de chez nous !  
On laisse l'endroit très  
charmant  
À la mode, à la mode  
On laisse l'endroit très  
charmant  
À la mode de chez nous !  
Eh bien, bravo les enfants  
À la mode, à la mode  
Eh bien, bravo les enfants  
Les enfants qui rangent tout !

#### 4. Langage

Le vocabulaire culinaire est très poétique : amalgamer, mitonner, mijoter... sont des mots qui font rêver. Il y en a de plus simples que tous les enfants ne connaissent pas encore. Cet album est donc l'occasion de les leur apprendre. Voici quelques activités pour enrichir leur langage et, avant tout, pour parler avec eux !

##### **Lire ou nommer**

Imprimez d'abord la feuille d'objets en annexe. Ensuite, il vous faudra réunir en classe ces différents objets (les enfants se feront un plaisir de les apporter de chez eux), pour que tous les élèves découvrent leurs utilisations et leurs dénominations. Puis chacun, selon ses capacités, pourra essayer d'associer les images des objets à leurs noms (consigne : « Colle l'étiquette qui correspond à chaque image »), ou, plus simplement, de nommer ces objets et d'en dire l'utilité (consigne : « Pourrais-tu me dire le nom de cet objet ? À quoi sert-il ? »)

##### **Deviner**

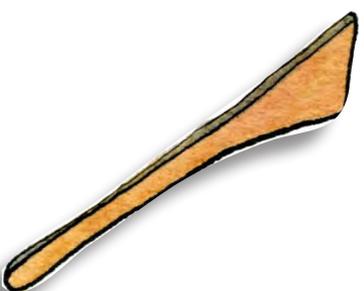
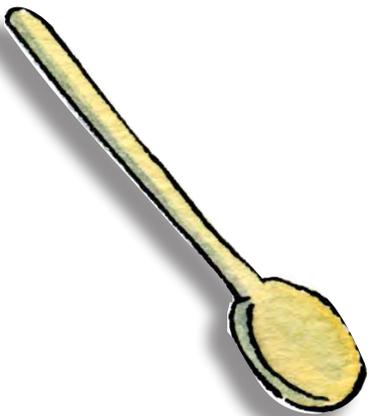
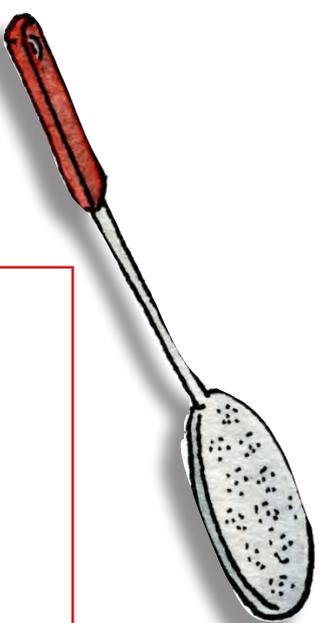
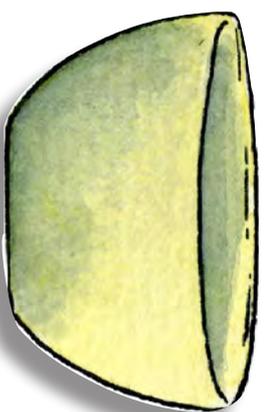
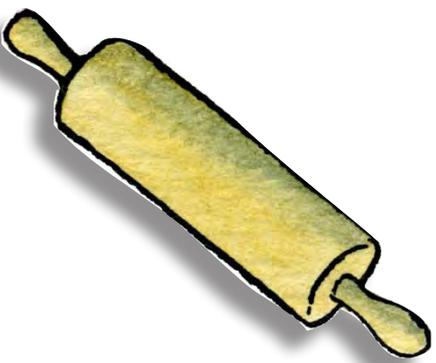
Amusez-vous à proposer, à l'oral, ces quelques devinettes à vos élèves :

C'est ce qui sert à battre des œufs (le fouet)  
C'est ce qui sert à étaler la pâte (le rouleau à pâtisserie)  
Cela veut dire que cela cuit doucement (mijoter)  
Cela veut dire préparer avec attention et amour (mitonner)  
Cela veut dire enlever la peau (éplucher)  
Cela veut dire mélanger la pâte (pétrir) ...

#### 5. Vidéo

Pour faire connaissance avec les auteurs, rendez-vous sur [le site des Max](http://www.ecoledesmax.com) (<http://www.ecoledesmax.com>). Regardez l'entretien d'Audrey Poussier et Matthieu Sylvander. À visionner sans manger !

Ustensiles de cuisine



Cuillère

Saladier

Fouet

Rouleau

Ciseaux

Écumoire

Passoire

Décapsuleur

Spatule