



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dix-heures amusants

#### Exercice

Voici des images de dix-heures amusants.  
Quel mot correspond à l'image? Coche-le.



Voiture

Train

Vélo



Saucisson

Frites

Petit pain



Fourmis

Escargots

Vermis-  
seaux



Corbeille

Caisse

Valise



Soleil

Parapluie

Neige



Chien

Chat

Hérisson



École enfantine/primaire 1

# Solution

Dix-heures amusants

---



Voiture

Train

Vélo



Saucisson

Frites

Petit pain



Fourmis

Escargots

Vermis-seaux



Corbeille

Caisse

Valise



Soleil

Parapluie

Neige



Chien

Chat

Hérisson



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dix-heures amusants



#### Voiture-sandwich

Pour 1 pièce

Préparation: environ 15 min

#### Ustensiles

- couteau d'office
- planche à découper
- 1 vide-pomme
- 5 cure-dents
- 1 petit drapeau en papier (facultatif)

#### Ingrédients

- 1 petit pain ovale (environ 50 g) complet ou aux noix, p. ex. beurre à tartiner
- 2-3 tranches de jambon cuit ou de fromage d'Italie (environ 40 g)
- 2 fines tranches de Gruyère AOP (environ 40 g)
- 1 feuille de salade iceberg (facultatif)
- 5 rondelles de concombre d'environ ½ cm d'épaisseur
- 1 fin bâtonnet de concombre d'environ 4 cm de long ou 1 cornichon
- 3 tomates cerises

#### Préparation

- 1** Couper le petit pain dans la longueur. À l'aide du vide-pomme, faire un trou dans la partie supérieure du pain pour le siège du conducteur. Tartiner les deux moitiés de beurre. Garnir le sandwich de fromage, de viande et de salade (facultatif).
- 2** Roues: pour chaque roue, enfiler une tranche de concombre et ½ tomate cerise sur un cure-dent, fixer sur le côté du sandwich.
- 3** Volant: découper un quartier dans la dernière rondelle de concombre. Entailler le pain devant le siège du conducteur et y insérer le morceau de concombre pour faire le volant.
- 4** Conducteur: peler le morceau de concombre ou utiliser un cornichon. Pour la tête, fixer une tomate cerise sur le corps en concombre avec un cure-dent. Fixer la queue du concombre sur la tomate cerise en guise de chapeau (facultatif). Finaliser en plantant le drapeau.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dix-heures amusants



#### Frites croustillantes

Pour 1 portion

Préparation: environ 10 min

#### Ustensiles

éplucheur

planche à découper

couteau d'office

cuillère à soupe pour épépiner le concombre (facultatif)

cornet à frites ou sachet à sandwich

#### Ingrédients

½-1 carotte jaune ou carotte pelée

½ poivron jaune épépiné

1 morceau de concombre (8-10 cm) pelé et épépiné

30-40 g de Gruyère AOP doux

#### Préparation

1 Couper les légumes et le fromage en bâtonnets.

2 Placer les bâtonnets dans le cornet à frites.



#### Astuce

Selon la saison, remplacer le poivron et le concombre par des carottes.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dix-heures amusants

---



#### Vermisseaux en raisin

Pour 1 portion/2 vermiseaux

Préparation: environ 5 min

#### Ustensiles

planche à découper

couteau d'office

2 brochettes en bois d'environ 16 cm de long

boîte à casse-croûte

#### Ingrédients

12 grains de raisin blanc

2 tomates cerises rouges

4 clous de girofle (facultatif)

1 spaghetti cru en morceaux

#### Préparation

**1** Enfiler les grains de raisin sur une brochette.

**2** Placer une tomate cerise pour faire la tête. Pour les yeux, planter des clous de girofle dans la tomate (facultatif).

**3** Utiliser des spaghetti crus pour les antennes.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dix-heures amusants



#### Mini-corbeilles de fruits

Pour 4 portions

Préparation: environ 20 min

#### Ustensiles

planche à découper  
couteau d'office  
vide-pomme  
cure-dents  
petit récipient pour la sauce

#### Ingrédients

4 petites pommes à peau rouge (Cox Orange, p. ex.)  
jus de citron pour badigeonner  
250 g de petits fruits divers (framboises, myrtilles, groseilles rouges, p. ex.)

Sauce:

125 g de séré  
 $\frac{1}{2}$ -1 cc de sucre glace  
 $\frac{1}{2}$  cc de sucre vanillé

#### Préparation

**1** Ôter un couvercle d'environ un quart du fruit à chaque pomme. Évider la partie inférieure et découper la chair en morceaux. Sur le couvercle, tailler six morceaux en forme de feuille. Badigeonner le tout de jus de citron.

**2** Mélanger les petits fruits. Remplir les pommes évidées des morceaux de pomme, puis des petits fruits. Piquer le couvercle sur un cure-dent avant de le fixer sur la mini-corbeille.

**3** Sauce: mélanger tous les ingrédients, verser dans le petit récipient. Servir avec les mini-corbeilles de fruits.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dix-heures amusants

---



#### «Parapomme» et nuage

Pour 1 portion

Préparation: environ 15 min

#### Ustensiles

planche à découper  
couteau d'office  
paire de ciseaux  
emporte-pièce en forme de nuage (facultatif)  
1 pique en bambou (avec boucle)  
boîte à casse-croûte

#### Ingrédients

1 pomme à peau rouge avec la tige (Pinova, Jonathan, p. ex.)  
jus de citron pour badigeonner  
1 tranche de pain (de mie) complet  
2 tranches de tilsit

#### Préparation

**1** Parapluie: couper la pomme à l'horizontale, puis à la verticale. Inciser la peau d'un morceau de pomme avant de la peler. Badigeonner les surfaces pelées de jus de citron. Insérer une pique de bambou dans la pomme pour faire le manche du parapluie.  
**2** Nuage: découper un ovale dans la tranche de pain. Dans le fromage, découper (à l'emporte-pièce) un grand et un petit nuage, disposer sur le pain.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

## Dix-heures amusants



### Hérisson poire-fromage

*Pour 2 portions/1 hérisson*

*Préparation: environ 20 min*

#### Ustensiles

planche à découper  
couteau d'office  
cure-dents

#### Ingrédients

1 petite poire  
2 rosettes de Tête de moine  
environ 125 g de petits grains de raisin rose  
2 clous de girofle

#### Préparation

- 1 Couper un morceau dans la longueur de la poire pour que le corps du hérisson soit stable.
- 2 Pour la tête, enrouler les rosettes de Tête de moine autour du haut de la poire. Fixer un demi-grain de raisin pour faire le nez. Planter deux clous de girofle pour les yeux.
- 3 Fixer les grains de raisin à l'aide de cure-dents sur tout le corps du hérisson.