

## Cycle 1

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

### Matériel

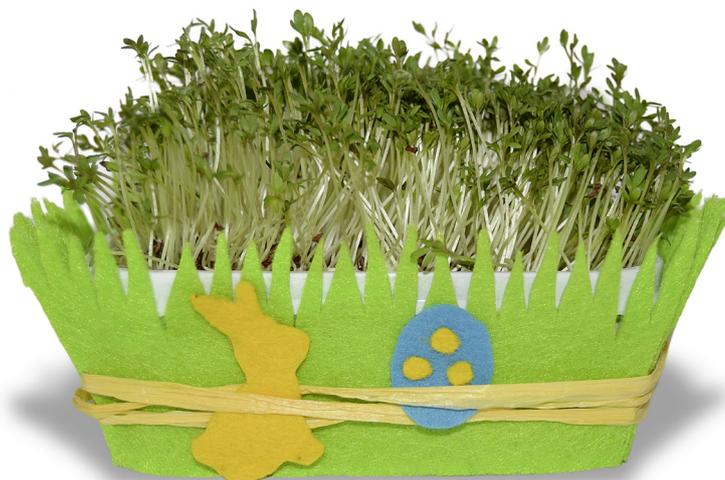
Barquette de beurre  
Stylos feutres  
Feutrine verte et d'autres couleurs pour les œufs, les lapins, les fleurs, etc.  
Raphia  
Paire de ciseaux  
Colle de contact  
Ouate  
Graines de cresson



### Astuces

- La culture de cresson convient bien aux enfants: le cresson pousse vite, est facile à soigner et peut être cultivé dans presque n'importe quel récipient (gobelet de séré, coquetier, coquille d'œuf, boîte à œufs, petite coupelle, etc.)
- Pour que le cresson dépasse de la barquette et fasse un joli effet, on peut placer sous la ouate du papier sulfurisé froissé.
- Utiliser le cresson pour confectionner des lapins de Pâques en beurre au cresson ou du beurre aux herbes.
- Les graines de cresson sont disponibles toute l'année dans les jardinerie ou les rayons de fleuristerie.
- Utiliser du caoutchouc mousse à la place de la feutrine.

## Jardinière de cresson et lapin en beurre



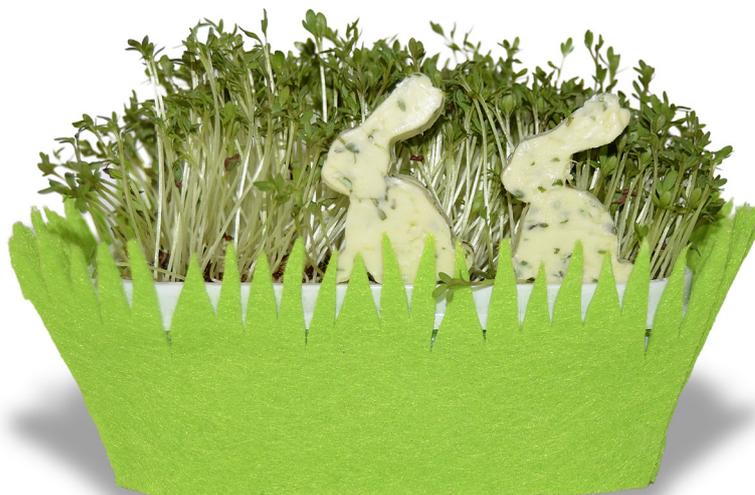
### Instructions

- 1** Bien nettoyer et sécher la barquette de beurre.
- 2** Découper de l'herbe dans la feutrine verte et la coller tout autour de la barquette de beurre à l'aide de la colle. Découper des œufs ou des lapins de Pâques dans la feutrine de différentes couleurs et les coller sur l'herbe. On peut aussi faire tenir les œufset les lapins en attachant du raphia autour de la barquette.
- 3** Couvrir le fond de la barquette avec de la ouate et l'humidifier. Semer les graines de cresson sur la ouate en les espaçant légèrement.
- 4** Arroser régulièrement: la ouate ne doit jamais sécher, mais ne doit pas non plus être trop humide.



## Jardinière de cresson et lapin en beurre (recette)

---



### Lapins en beurre au cresson

*Préparation: 15 minutes env.*

*Emporte-pièce en forme de lapin*

*Papier sulfurisé*

### Pâte

100 g de beurre ramolli

Une pincée de sel

Quelques gouttes de jus de citron

1 gousse d'ail pressée

2 cs de cresson alénois haché

### Préparation

**1** Travailler le beurre en pommade et y ajouter le sel, le jus de citron, l'ail et le cresson.

**2** Étendre la masse à 1-2 cm d'épaisseur sur du papier sulfurisé et laisser raffermir au réfrigérateur.

**3** Découper des lapins à l'aide de l'emporte-pièce.