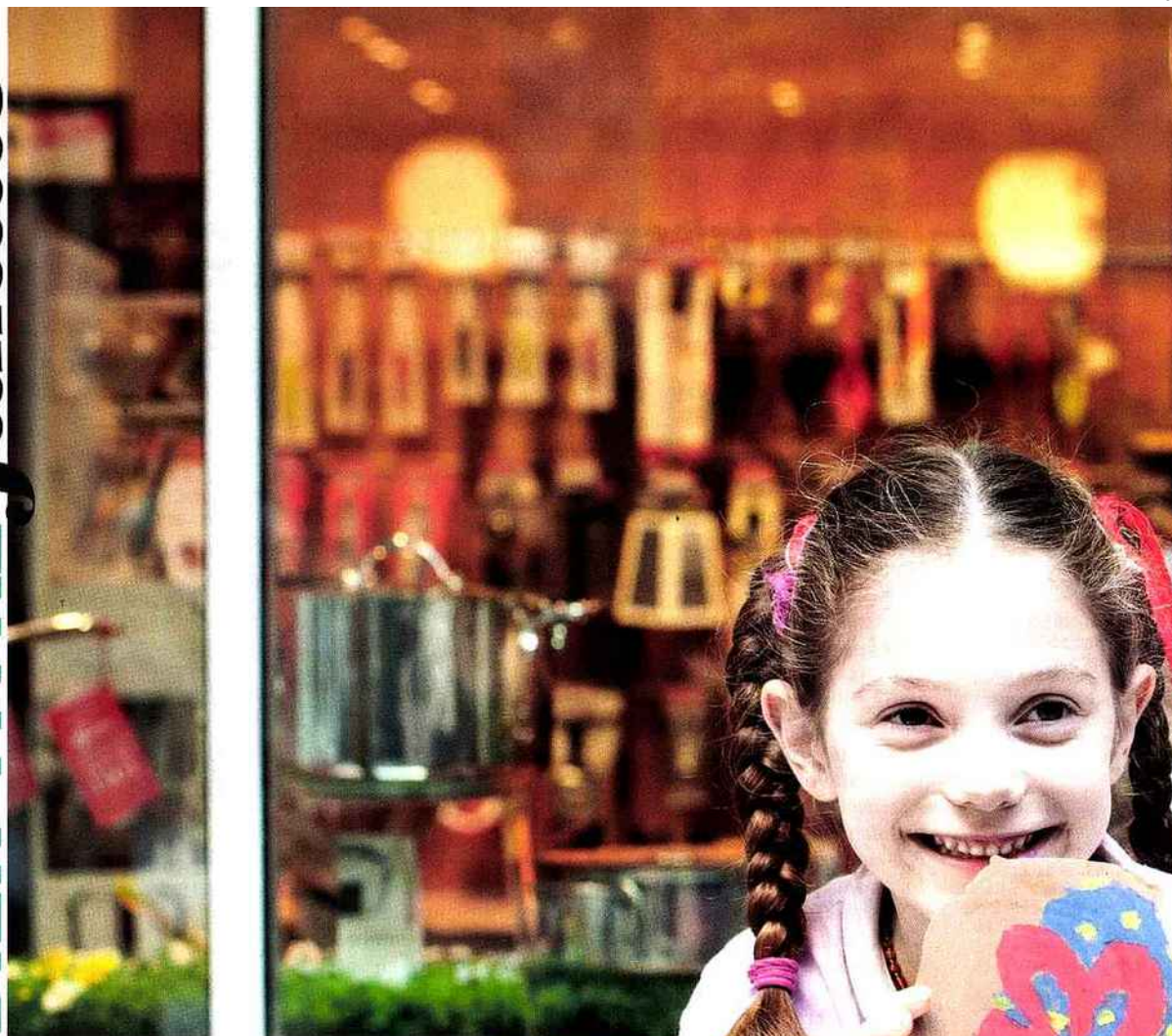


BIEN VIVRE *famille*



## PÂQUES POUR LES PETITS CHOUX



On fête Pâques ! À l'église comme à la maison. Lauréats du jeu-concours organisé par Pocket Jeunesse, Iris et Théo, enfants de lecteurs de *La Vie*, sont devenus les apprentis pâtissiers d'un jour.





IRIS, 7 ANS, ET THÉO, 6 ANS,  
ont suivi un cours sous la houlette  
du chef pâtissier Germain Herviault,  
à l'Atelier des chefs, Paris VIII<sup>e</sup>.



## BIEN VIVRE Pâques

# Mon délice en chocolat pour décorer le dessert pascal

« C'est moi qui l'ai fait ! » Théo et Iris ont gagné un après-midi à l'Atelier des chefs, à Paris. À leur tour, ils nous invitent à réaliser une décoration en chocolat, pour Pâques.

**Ç**a fleur bon le chocolat, dans cet Atelier des chefs parisien, peu à peu envahi par une trentaine d'enfants de 6 à 9 ans. Cet après-midi gourmand est organisé par Pocket Jeunesse à l'occasion de ses 20 ans, en partenariat avec l'Atelier des chefs et la Fondation d'Auteuil. Au menu pour les pâtisseries en herbe : préparer Pâques en cuisine. Parmi eux, deux enfants de lecteurs de *La Vie*, lauréats du jeu-concours (voir *La Vie* n° 3575, du 6 mars), y ont participé : Théo, 6 ans, et Iris, 7 ans. À tour de rôle, ils s'initient à la confection de pâtisseries : mille-feuilles, îles flottantes, etc. Ils attendent avec impatience le temps de cuisson, avant de pouvoir se délecter de leur œuvre. Les frimousses barbouillées trahissent vite qui a craqué pour la gaufre à la chantilly, qui pour le soufflé au chocolat et caramel... Mais c'est l'atelier « décoration de Pâques » qui remporte tous les suffrages (voir l'activité détaillée ci-dessous). Peindre avec du chocolat, c'est rigolo !

Dans la pièce attenante, autour d'une table où s'amoncellent des dessins d'œufs et de poules, se tiennent les auteurs de la série à succès *les P'tites Poules* (Pocket Jeunesse). Débutée en 2000, cette saga du poulailler est aujourd'hui un grand succès d'édition. Le scénariste Christian Jolibois et l'illustrateur Christian Heinrich, qui manient la plume et le pinceau aussi bien que l'humour, affrontent le tourbillon enfantin. Bombardés de questions, ils dédicacent sans faiblir leur 12<sup>e</sup> et dernier tome : *les P'tites Poules et la grande casserole*. Les enfants repartent, des étoiles dans les yeux et des idées plein la tête pour fêter Pâques en famille. ♡

STÉPHANIE COMBE

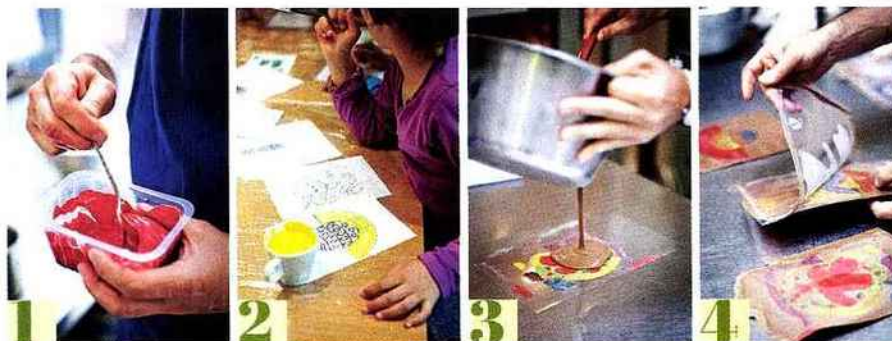
### À SAVOIR

L'Atelier des chefs propose des cours de cuisine à Paris, Bordeaux, Lyon, Marseille, etc. [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)

RETROUVEZ SUR NOTRE SITE les étapes de la fabrication du soufflé au chocolat [www.lavie.fr](http://www.lavie.fr)



## Réalise ton décor en 4 étapes







## INGRÉDIENTS

- Une tablette de chocolat blanc
- Une tablette de chocolat au lait
- Colorants alimentaires pour chocolat (liposoluble ou laque chocolat) rouge, vert, jaune, bleu
- Une feuille de Rhodoïd (sur gourmandises-guydemarle.com), ou une feuille plastique transparente de photocopieur
- Un pinceau
- Éventuellement : un modèle de dessin simple (cloche, poisson, œuf décoré...)

## 1 Prépare tes couleurs avec du chocolat blanc et des colorants

Commence par enfiler un tablier. Fais fondre au bain-marie le chocolat blanc dans une casserole. Prends une autre casserole pour chauffer de la même façon les colorants alimentaires dans leurs récipients. Une fois le chocolat blanc fondu, répartis-le dans quatre récipients et ajoute dans chacun le colorant de ton choix. Mélange vigoureusement jusqu'à obtention de la couleur que tu souhaites. Prévois des couleurs franches et vives, pour que le rendu final soit bien visible. Tu les utilises ensuite comme si c'était de la peinture.

## 2 Peins ta décoration pascalle

Sur la feuille de Rhodoïd, peins le motif de ton choix (cloche, œuf, poisson...) avec le pinceau et le chocolat blanc coloré. Tu peux aussi t'aider d'un dessin imprimé que tu glisses sous la feuille. Pour changer de couleur, trempe ton pinceau dans de l'eau chaude et essuie-le soigneusement. Une fois qu'elle est terminée, laisse ta « peinture » sécher à l'air libre.

## 3 Réalise le support de ta décoration avec le chocolat au lait

Fais fondre le chocolat au lait au bain-marie. Attends qu'il refroidisse, en le

remuant. Verse ce chocolat au lait, encore liquide, sur ta feuille, et étale-le avec une spatule. Trace le contour avec ton doigt : rectangulaire ou selon la forme de ton dessin. Place le tout au réfrigérateur, au moins 20 min pour que le chocolat durcisse.

## 4 Bonne dégustation !

Une fois le chocolat sec, enlève délicatement la feuille de Rhodoïd. Retourne ton œuvre pour la découvrir. Tu peux la placer en décoration sur le dessert pascal, ou en réaliser plusieurs et les offrir le dimanche de Pâques, à ta famille. À condition de les laisser au frais.