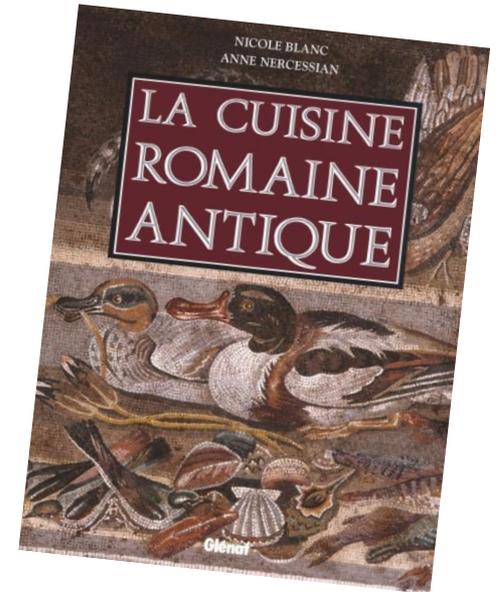




Goûter romain au collège Asselin de Beauville



Les élèves de 3^{ème} SEGPA et les latinistes de 5^{ème} se sont retrouvés pour découvrir ensemble la cuisine romaine dans l'Antiquité.



René Goscinny et Albert Uderzo, *Astérix gladiateur* (1964), © Dargaud

Chacun a reçu une carte d'identité romaine, le faisant devenir un véritable citoyen romain !



Avec l'aide de Madame Gabriel,
professeur d'HAS hygiène
alimentation service, les élèves ont
réalisé des recettes romaines.

Au menu :

- Des anneaux au miel
- Des fruits au miel
- Du pain d'épice



Réalisation des anneaux au miel



Préparation de la pâte



Confection des anneaux



Recette des anneaux au miel

		Ingrédients	Quantités	Matériels
		Farine	300 g	1 balance 1 saladier 1 petitetasse 1 cuillèreà soupe 1 corne à pâtisserie 1 cuillère en bois 1 Plaque à pâtisserie Papier sulfurisé
		Miel	200 g	
		Eau	3 cuillères à soupe	
		Levure boulangère	1 cuillère à soupe	
		Blanc d'œuf	1	
		Saindoux	25 g	
Etapes	Phases opératoires			
1	Effectuer les pesées et préparer le matériel nécessaire.			
2	Délayer la levure dans l'eau tiède.			
3	Mélanger la farine, le miel et la levure délayée. Laisser reposer ¼ heure.			
4	Ajouter à la pâte 1 blanc d'œuf et 25 g de saindoux.			
5	Bien pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une pâte malléable et non collante. En fonction des besoins, ajouter de la farine ou de l'eau.			
6	Couvrir et laisser reposer une heure dans un endroit chaud.			
7	Façonner des boulettes de la taille d'une noix. Les aplatir et les transpercer avec le manche d'une cuillère en bois. Faire tourner doucement sur le manche pour former un anneau.			
8	Les poser sur une plaque à pâtisserie + papier sulfurisé.			
9	Enfourner à 200°C. Laisser brunir 15 à 20 minutes.			

Réalisation des fruits au miel



On épépine le raisin.



On coupe les dattes en morceaux.



Préparation du sirop



Séance d'épluchage



Bon appétit !

Recette des fruits au miel



		Ingrédients	Quantités	Matériels
		Jus de raisin	200 ml	1 balance 1 russe 1 planche 1 couteau 1 saladier 1 cuillère à soupe
		Miel	4 cuillères à soupe	
		Cerneaux de noix	50 g	
		Pommes	2	
		Raisins grappe	200 g	
		Dattes	50 g	
Etapes	Phases opératoires			
1	Effectuer les pesées et préparer le matériel nécessaire.			
2	Mettre dans une russe le jus de raisin avec le miel. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le miel soit dilué.			
3	Eplucher, épépiner les pommes puis les couper en morceaux.			
4	Epépiner les raisins			
5	Mettre dans le saladier l'ensemble des fruits puis verser le mélange réchauffé.			

Réalisation du pain d'épice



Recette du pain d'épice



Ingrédients

Lait

Eau

Bicarbonate de soude

Anis en poudre

Cannelle en poudre

4 épices

Farine complète

Miel

Sucre roux

Sel fin

Quantités

125 ml

75 ml

½ cuillère à café

3 pincées

½ cuillère à café

1 cuillère à café

250 g

125 g

125 g

pm

Matériels

1 balance

1 moule à cake

1 russe

1 cuillère en bois

1 fouet

Papier aluminium

Recette du pain d'épice (suite)

Etapas	Phases opératoires
1	Effectuer les pesées et préparer le matériel nécessaire.
2	Préchauffer le four à 220°C
3	Chemiser un moule à cake (beurre+farine)
4	Dans une russe, faire chauffer et mélanger avec une cuillère en bois : le lait, l'eau, une pincée de sel, le sucre, le miel de sorte que les ingrédients fondent.
5	Dès que le mélange est chaud, retirer du feu, ajouter les épices (cannelle, anis, 4 épices)
6	Mettre la farine dans le saladier et y ajouter petit à petit le liquide, en remuant bien avec le fouet pour que la pâte ne fasse pas de grumeau
7	Quand le mélange à un peu refroidi, ajouter le bicarbonate puis mélanger.
8	Mettre le mélange dans le moule
9	Enfourner 10 min à 220°C, puis 45 mn à 180°C, en couvrant d'un papier d'aluminium pour éviter que le pain d'épices ne cuise trop sur le dessus.



Bene Sapiat !

Bon appétit !

Les élèves ont goûté à la façon des Romains, allongés sur un triclinium, sorte de lit à trois places, préparé par Monsieur Château, professeur d'Habitat et ses élèves.





La salle a été décorée avec des exposés sur la vie quotidienne des Romains.





Certains portaient même la toge, le vêtement romain.



<https://fr.wikipedia.org/wiki/Toge>



Reconnaissance d'ingrédients utilisés par les Romains.



Et si vous testiez à votre tour ces délicieuses recettes ?



Vale ! Au revoir !