

Le façonnage



1. Lorsque la pâte est prête, partage la boule en 2 morceaux, puis chaque morceau en 3, pour avoir 6 petites boules.



2. Prends une petite boule et roule-la pour obtenir une longue saucisse. On peut aussi dire un boudin.



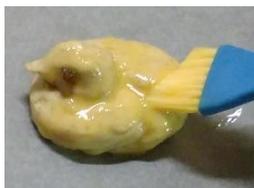
3. Croise les deux bouts du boudin, fais passer un bout par-dessous et fais-le ressortir par le milieu. Comme un nœud de chaussures !



4. Le petit bout c'est la queue du poussin et le grand, c'est la tête qui dépasse. Pince le devant de la tête pour former un bec.



5. Pour les yeux, plante deux raisins secs ou deux pépites de chocolat. Refais la même chose pour les 5 autres poussins.



6. Casse un œuf dans un bol, mélange-le avec une fourchette. Etale l'œuf avec un pinceau sur tous les poussins.



7. Demande à un adulte de chauffer le four à 200°C degrés. Mets les poussins au four pendant 10 minutes.



8. Laisse-les refroidir et déguste-les pour ton déjeuner ou ton goûter ! Bon appétit petit boulanger ! 😊