

## [Atelier enfants] Biscuits à la courge et chocolat



“ Nouveau trimestre scolaire, 3 nouveaux groupes d'enfants dont un en cycle II et deux en cycle III. Eh oui, j'ai repris, cette semaine, les interventions dans les écoles avec mon projet sur les légumes de saison. Pour la deuxième séance, les enfants vont préparer des biscuits à la courge. Je viens de tester la recette... j'ai oublié d'intégrer les graines de courge ! Tout moi... tête en l'air ! D'après-vous, quelle sera leur réaction ? ”

### Les Ingrédients :

Pour 24 biscuits :

- 100 g de chair de courge à chair ferme et sèche ([butternut](#), [potiron galeux d'Eysines...](#))
- 2 œufs
- 125 g de cassonade
- 62 g de beurre demi-sel
- 125 g de farine T65
- 50 g de flocons d'avoine
- ½ sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat (60 % cacao)
- 50 g de [graines de courges](#) ([Lady Godiva](#))
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de muscade

### Les Ustensiles :

- 1 râpe à légumes
- 1 planche à découper
- 1 assiette
- 1 balance
- 1 bol
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 couteau
- 1 cuillère en bois
- 2 grandes cuillères
- 1 plaque de cuisson
- 1 feuille de papier cuisson

## Les Étapes :

Préchauffe le four à 180°C.

Dans un saladier, bat avec le fouet, le beurre mou, les œufs et la cassonade.

Ajoute au contenu du saladier : la farine, les flocons d'avoine, la muscade et la vanille. Une fois que tu as ajouté tous ces ingrédients, mélange le tout avec la cuillère en bois.

Épluche la courge puis râpe-la sur une assiette.

Hache le chocolat sur la planche à découper à l'aide d'un couteau.

Ajoute la courge râpée, le chocolat haché et les graines de courge dans le saladier puis mélange avec la cuillère en bois.

Dépose une feuille de papier cuisson sur la plaque de cuisson.

Fais 12 tas de pâte avec la moitié de la pâte à biscuits, en utilisant deux cuillères à soupe. Écrase délicatement ces 12 tas de pâte avec une fourchette. Dépose la plaque dans le milieu du four pendant environ 15 minutes. Sort la plaque du four puis laisse refroidir les biscuits.

Répète ces dernières opérations avec le reste de la pâte.

Déguste !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Les graines de courges à nues sont le plus souvent des variétés de courge Lady Godiva, Styrian Hulless.

→ Attention, il est préférable d'utiliser des courges à chair ferme qui rendent peu d'eau.

→ Pour cette recette, j'ai modifiée celle des [\[Atelier\] Biscuits à la courgette, chocolat et graines de courge](#) préparée en atelier en septembre.

---

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/atelier-enfants-biscuits-courge-chocolat-graines/>

---