



Les Tutos du LaM



Des ateliers à réaliser en famille, à la maison !

#6 – Croque-reine

Par  Clothilde 



Avec ce Tuto, réalisez une sculpture culinaire inspirée de l'œuvre d'art brut de Pascal-Désir Maisonneuve, *La reine Victoria*. À vos fourchettes !

Pour réaliser cet atelier, il faut :

- Un saladier
- Une petite tasse d'huile
- Un demi-verre d'eau tiède
- Deux verres de farine
- 150 g de sucre
- Du miel
- Deux cuillères à café de cacao en poudre
- Un rouleau à pâtisserie
- Du papier sulfurisé



Étape 1

Je commence par mélanger l'huile, la farine et l'eau.
Puis, j'ajoute le cacao et le sucre.



Étape 2

Avec une cuillère à soupe, je mélange le tout jusqu'à faire une grosse boule !



Étape 3

À l'aide du rouleau à pâtisserie, j'étale une partie de la pâte.
Je dépose la galette que j'ai formée sur du papier sulfurisé.
Puis, avec une fourchette, je trace des lignes qui ressemblent à celles d'un coquillage !



Étape 4

Je prélève une autre boule de pâte pour faire le nez. La reine Victoria a un nez bien particulier : et hop, au milieu de la figure !



Étape 5

Avec deux petits bouts de pâte, j'essaie de faire un « porcelaine-cerf ». C'est le nom du coquillage qui forme sa bouche ! Elle boude un peu, on dirait...



Étape 6

Et maintenant, la couronne ! Pour cela, je prends une boule de pâte et je lui donne la forme d'une coquille Saint-Jacques. Je pose la couronne sans plus de cérémonie et je l'arrange comme je peux !



Étape 7

Je façonne deux petits escargots pour faire les yeux.

Bouh, elle a l'air fâché...

Il est maintenant temps de mettre la sculpture au four avec l'aide d'un adulte après l'avoir disposée sur une plaque de cuisson ou sur la grille du four. Il faut la laisser cuire pendant 30 minutes, à 180°C !

Et hop, c'est fini ! Pour rappeler la brillance de la sculpture de Pascal-Désir Maisonneuve, vous pouvez ajouter un peu de miel... et croc !

