



# CHASSE AU TRÉSOR À L'ÉPICERIE



## Participe à une chasse au trésor... à l'épicerie!

Des pirates ont dissimulé  
un fabuleux trésor  
et pour le découvrir,  
il te faut trouver  
**9 ingrédients illustrés**  
**sur la carte au trésor**  
ci-dessous.  
Bonne découverte!



Une initiative de la

**TREM**

TABLE RÉGIONALE DE L'ÉDUCATION  
DE LA MAURICIE

# EN ROUTE VERS LE TRÉSOR!



Psst! Tu peux  
choisir le lait de ton  
choix...  
tous les goûts sont  
dans la nature!



# BRAVO! TU AS TROUVÉ LE TRÉSOR! OU PRESQUE... UN DERNIER EFFORT...



**PRÉPARATION :**  
**ENVIRON 15-20 MINUTES**



**CUISSON :**  
**35 MINUTES**



**6-8 PORTIONS**

## ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Lis la liste des **ingrédients** et vérifie que ton coffre au trésor contient tout ce qu'il te faut!
- Lis toutes les étapes de préparation de la recette pour connaître **les outils dont tu auras besoin** pour cuisiner!
- Sors tout et **prépare les ingrédients dans de petits bols** pour les avoir sous la main lorsque viendra le temps de **les intégrer** à la recette!

# POUDING FRAISES ET RHUBARBE

## Ingrédients pour le mélange de fruits

- 375 ml (1 1/2 tasse) de fraises coupées en quatre
- 375 ml (1 1/2 tasse) de rhubarbe coupée en morceaux
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre

## Ingrédients pour faire la pâte

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 30 ml (2 c. à table) de beurre fondu
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Mélanger les fruits et le sucre. Déposer dans un plat allant au four de 20 cm X 20 cm (8 po X 8 po).
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs ensemble. Incorporer le lait graduellement. Ajouter le beurre et la vanille. Remuer.
4. À l'aide d'une grande cuillère de service, déposer la préparation sur les fruits.
5. Cuire au four de 35 à 40 minutes.
6. Servir renversé dans l'assiette.

**Bon appétit!**

