

# Cake banane chocolat

## Descriptif

Cette semaine nous allons travailler les 5 sens. Pour ce faire j'ai décidé de vous proposer de réaliser un gâteau banane-chocolat, qui est une recette facile et amusante à faire avec vos enfants.

Vos enfants pourront mettre à contribution leurs 5 sens de la manière suivante :



- **Le toucher** : En leur faisant toucher les différentes textures des différents ingrédients utilisés
- **L'odorat** : Lorsque nous écrasons la banane nous sentons une odeur est-elle bonne ou mauvaise? Vous pouvez leur demander si le sucre a une odeur ou encore ce qu'ils sentent lorsque le gâteau cuit.
- **Le goût** : En goûtant la plupart des ingrédients ainsi que le gâteau cuit
- **La vue** : Nous pouvons montrer aux enfants que la banane se trouve dans une pelure. Cela peut également déboucher sur une conversation sur la provenance de la farine ainsi que du sucre. L'enfant découvrira que la recette évolue au fur et à mesure pour finalement donner une pâte homogène
- **L'ouïe** : ce sens est mis en avant de manière plus subtile (le bruit que font les différents ingrédients lorsque nous les dégustons, les différents ingrédients, lorsque nous utilisons les ustensiles de cuisine pour les travailler)

Matériel	Ingrédients :
Une planche	250 gr de farine
Un petit couteau	190 gr de sucre
Un saladier	4 bananes
Une balance	½ sachet de levure chimique ou poudre à lever
Un moule à cake	1 pincée de sel
Un fouet	2 œufs
Une fourchette	150 gr de chocolat en morceaux

## Recette :

1. Ecrasez les bananes à l'aide d'une fourchette
2. Faites fondre le beurre
3. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients
4. Mettez la préparation dans un moule à cake
5. Enfourez à 180° (air chaud) pendant environs 1 heure

Si vous n'avez pas de bananes vous pouvez utiliser des pommes ou des poires.

Vous pouvez utiliser vos sens en dégustant ce gâteau les yeux fermés ou en le faisant déguster à un membre de votre famille tout en le faisant deviner tous les ingrédients.

Bon appétit !

