**Autour de l’automne : Le hérisson**

 **A vos activités : 1, 2, 3 … c’est parti !**

 **Habiller le hérisson aux couleurs de l’automne :**

Nous aurons besoin de :

* feuilles d’arbres séchées,
* papier,
* colle en bâton ou liquide (attention à ne pas trop mouiller la feuille)
* éventuellement de peinture.



1. Ramasser des feuilles … les faire sécher.
2. Dessiner le hérisson ou l’imprimer en cliquant sur le lien suivant : https://www.plusdemamans.com/wp-content/uploads/herisson-automne.jpg



1. Coller les feuilles sur le hérisson.
2. Eventuellement peindre le hérisson à l’aide d’un bouchon en liège trempé dans la peinture.



**La chanson du hérisson :**

**C’est une jolie chanson tirée de l’album « Emilie Jolie »**



Lien pour écouter la chanson originale: <https://www.youtube.com/watch?v=z_Hch-pOhYc>

**Le gâteau hérisson :**

Ingrédients pour 8 personnes

* **Pour le gâteau :**
	+ **1 pot de yaourt nature**
	+ **3 pots de farine**
	+ **3 œufs**
	+ **1 po d’huile**
	+ **2 pots de sucre en poudre**
	+ **1c à café de vanille en poudre**
	+ **1 sachet de levure chimique**

**Gâteau Hérisson**

* **Pour la ganache :**
	+ **100 grammes de chocolat noir**
	+ **10 cl de crème liquide**
* **Pour la décoration :**
	+ **1 boîte de Mikado**
	+ **3 bonbons type Haribo pour les yeux et le nez**
* **Préparation :**
	+ 1. **Le gâteau au yaourt :**

**Versez le yaourt dans un saladier. Ajoutez le sucre en poudre, la farine et la levure tamisées, la vanille en poudre ainsi que les œufs.**

**Mélangez bien. Terminez en ajoutant l’huile végétale. Mélangez de façon à obtenir une pâte homogène.**

**Versez la préparation dans un moule rond (18 cm de diamètre) légèrement huilé (ou beurré et fariné).**

**Enfournez pendant 30 minutes (four préchauffé à 180 °C).**

**Vérifiez la cuisson à l’aide d’une lame de couteau : elle doit ressortir propre et sèche.**

**Démoulez le gâteau sur une grille et faites-le refroidir.**

* + 1. **La ganache :**

**Faites bouillir la crème liquide dans une casserole ou au micro-ondes.**

**Lorsque la crème commence à bouillir, retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat haché.**

**Mélangez jusqu’à obtention d’une préparation lisse et homogène.**

**Laissez refroidir puis placez la ganache au frais pendant 1 heure.**

**Après ce temps de repos fouettez la ganache à l’aide d’un batteur électrique. Réservez au frais.**

* + 1. **Découpe du gâteau :**

**Découpez le gâteau de façon à lui donner la forme d’un hérisson.**

**A l’aide d’une spatule, recouvrez l’ensemble du gâteau de ganache au chocolat.**

* + 1. **Finitions :**

**Plantez les Mikado sur le gâteau de façon à former les pics du hérisson.**

**Disposez les bonbons pour former les yeux et le nez.**

**Placez au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de déguster.**

**A vos cuillères, prêt …. Dégustez !!!!**