

LA PURÉE DE COURGE MAISON



LE MATÉRIEL

- Des courges types butternut, potimarron, sucrine du berry...
- Un couteau
- Des cuillères
- Des fourchettes
- Un four

L'ACTIVITÉ

- Préchauffez votre four à 200°C,
- Présentez les courges aux enfants en les nommant puis en les laissant les manipuler,
- Coupez les légumes en deux et entaillez-les avant de les mettre au four durant 30 à 40 minutes,
- Sortez les courges du four et les laissez refroidir,
- Avec leur cuillère, laissez les enfants enlever les pépins pour les mettre à part,
- Creusez ensemble les courges puis écrasez la chair à l'aide de petites fourchettes. La purée est prête !

