

## Pour le goûter

### 1. Se mettre dans une ambiance africaine.

Passez une musique de fond africaine. Installez des nattes au sol sur lesquelles vous installerez les enfants. Si vous en avez la possibilité, trouvez du tissu africain dont vous ferez des boubous (bandeaux noués autour de la tête) pour les filles.

### 2. Le goûter

**Si vous osez...** faites un goûter éthiopien : l'injera !

Ingrédients : 500gr de semoule de couscous extra fine (la plus fine possible), 50gr de levure de boulanger, et de l'eau tiède.

Attention, la pâte doit se préparer deux jours avant la cuisson !

Diluez la levure dans un peu d'eau tiède. Dans un fait-tout assez haut, pétrissez la semoule avec de l'eau tiède, incorporez-y la levure et pétrissez à nouveau. Tout en mélangeant, rajoutez de l'eau tiède jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpes.

Couvrez d'un torchon, laissez monter la pâte et laissez-la redescendre. Deux jours sont nécessaires pour pouvoir entreprendre la cuisson.

Quand la pâte est descendue, videz l'eau qui est en surface et rajoutez de l'eau tiède pour obtenir de nouveau la même consistance.

Une poêle, un peu d'huile, un bon feu, puis procédez comme pour des crêpes. La cuisson est un peu lente, mais le résultat est surprenant.

**Si vous n'osez pas** vous lancer avec une telle recette, faites un goûter « à l'africaine ». Installez les enfants par groupes, en cercle, autour d'un grand plat de compote de pomme/ mangue ou autre, et un autre plat de semoule. Chaque enfant prend de la semoule avec ses mains et la trempe dans la compote avant de le manger. Prévoyez des serviettes ! Fous rires assurés !