

Livret d'activités adulte

N°10



Réponses du livret N°9

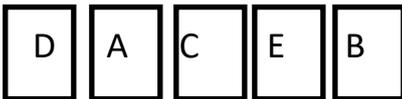
Anagrammes :

Tube / avis / lier / snob / magie / folie / crâne / épine

Calcul mental :

A = 15 B = 11 C = 17 D = 13 E = 9 F = 12

Classement des plaques : A = 6 B = 13 C = 8 D = 4 E = 12



Les multiplications et les divisions sont prioritaires.

Mot commençants par la lettre A

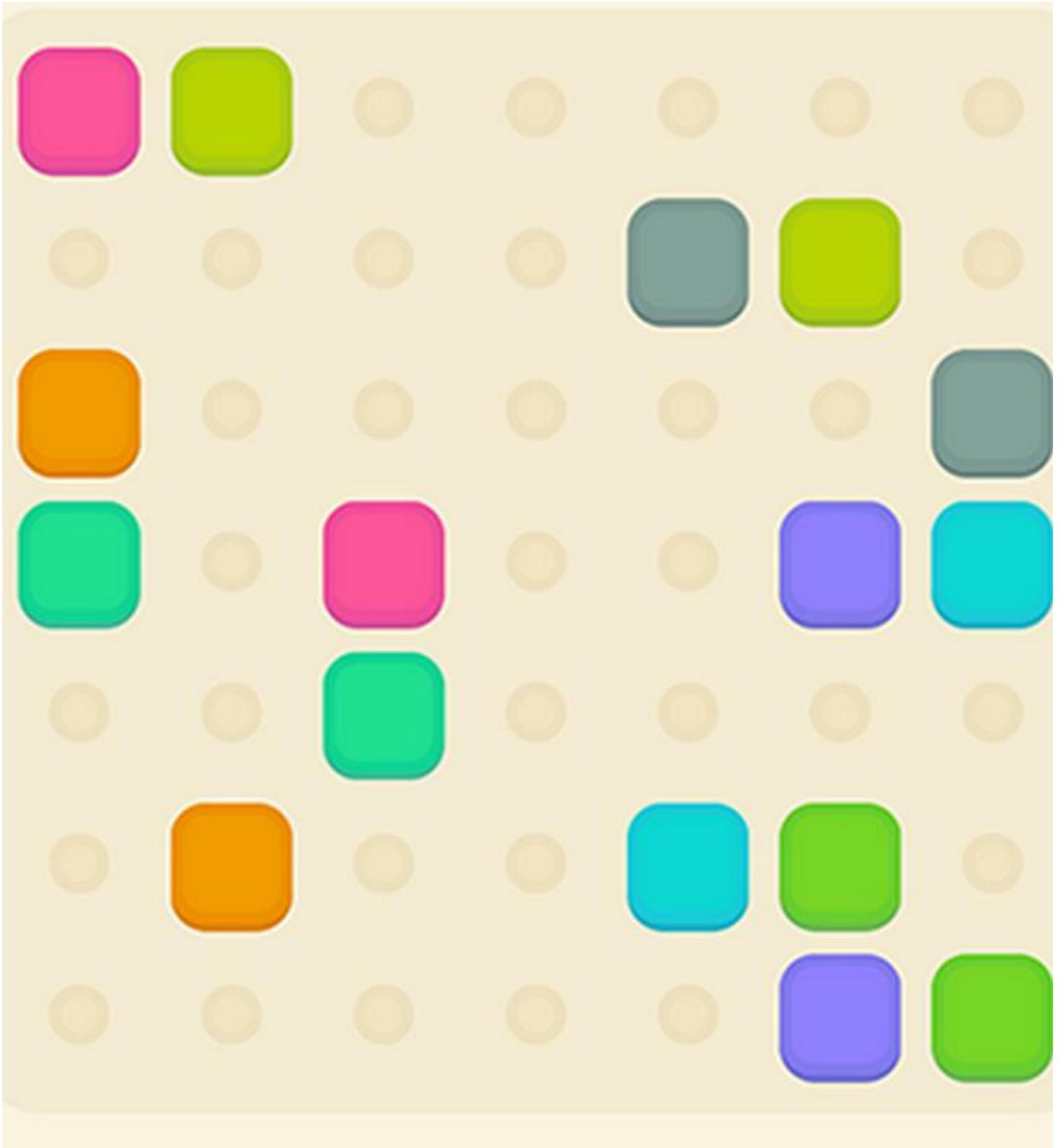
Araignée / Aspirateur / Arc-en-ciel / Autruche / Avalanche / As / Abeille / Abricot / Acacia / Alligator

1/Vrai 2/Vrai 3/Faux 4/Faux 5/Vrai 6/Faux

Bûche de Noël

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
3. Ajouter, peu à peu, la farine et la levure
4. Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
5. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
6. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
7. A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
8. Briser le chocolat et le faire fondre au bain-marie.
9. Lorsqu'il est fondu, ajouter le beurre mou et mélanger.
10. Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
11. Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
12. Faire prendre au réfrigérateur.

Rejoindre les carrés de la même couleur, attention ne pas repasser sur un trait



Placez les mots dans les colonnes du même thème

ex : lit : drap / sommier / matelas

St Valentin			
Beaudelaire			
Croc			
Cils			
Rouge à lèvres			
Brigadier			
Cravate			
Tournesol			
Musée			
Pince			
Mariage			
Croupier			
Ménage			
Dénouement			

Cou, huile, nœud, crabe, bâton, femme, poésie, soleil, cœur, loup, couleur, casino, enlevé, militaire, massacre, art, travail, issu, homme, amoureux, meuble, œil, faux, épilé, vampire, guignol, collection, alliance, fin, 19^e siècle, dent, anneau, saleté, doigt, fleur du mal, roulette, paupière, épilogue, exposition, multi prise, professeur

Reconstituez les mots suivant sur le thème de la musique

Mots dans le désordre	Mots reconstitués
iolvno	V.....
egruait	G.....
tetretomp	T.....
nephoxosa	S.....
muneroces	C.....
teluf	F.....
rniunobat	T.....
cramahoin	H.....
Gureo	O.....
rehap	H.....
triebate	B.....
napio	P.....
buat	T.....
cliloloneve	V.....
vecalinc	C.....
tola	A.....
shabutoi	H.....
bonsas	B.....

Dans chaque phrase se cache un arbre

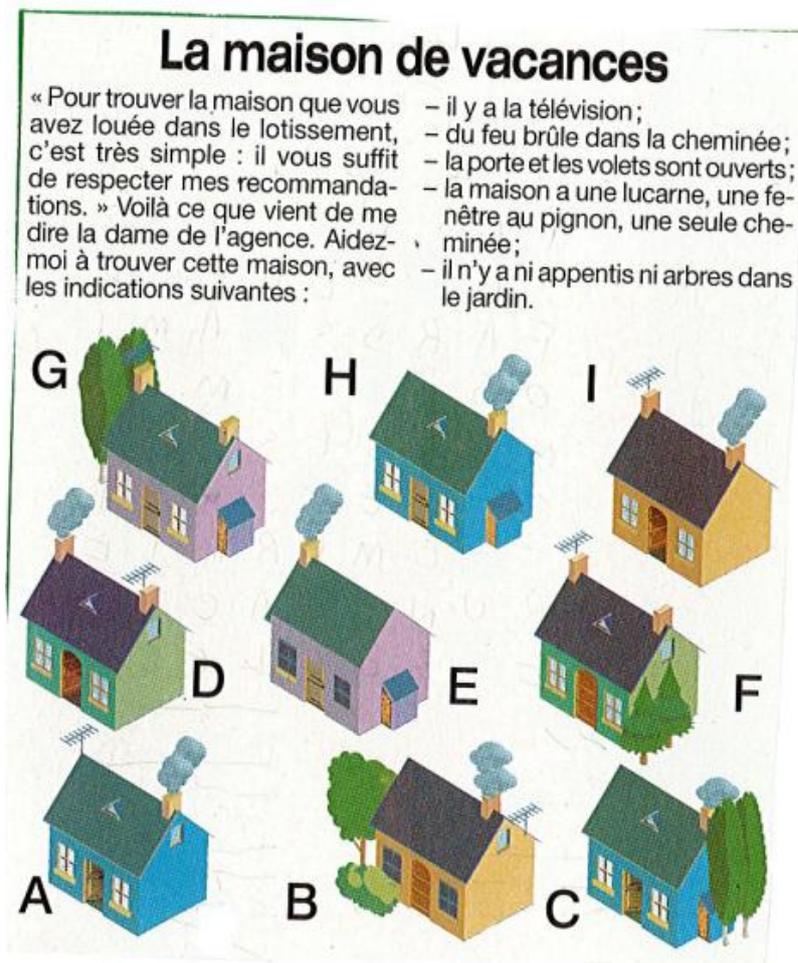
Voilà un bon couscous **épicé** à la marocaine ! **Épicéa**
Au bowling, tu dois lancer la boule au bon endroit
Les années 1930, ce n'était pas l'âge d'or, me dit-il ?
Avec sa pingrerie, il perd tous ses amis.
Soupe, pâté, râble de lèvre, dessert : voici ce qu'il a au menu !

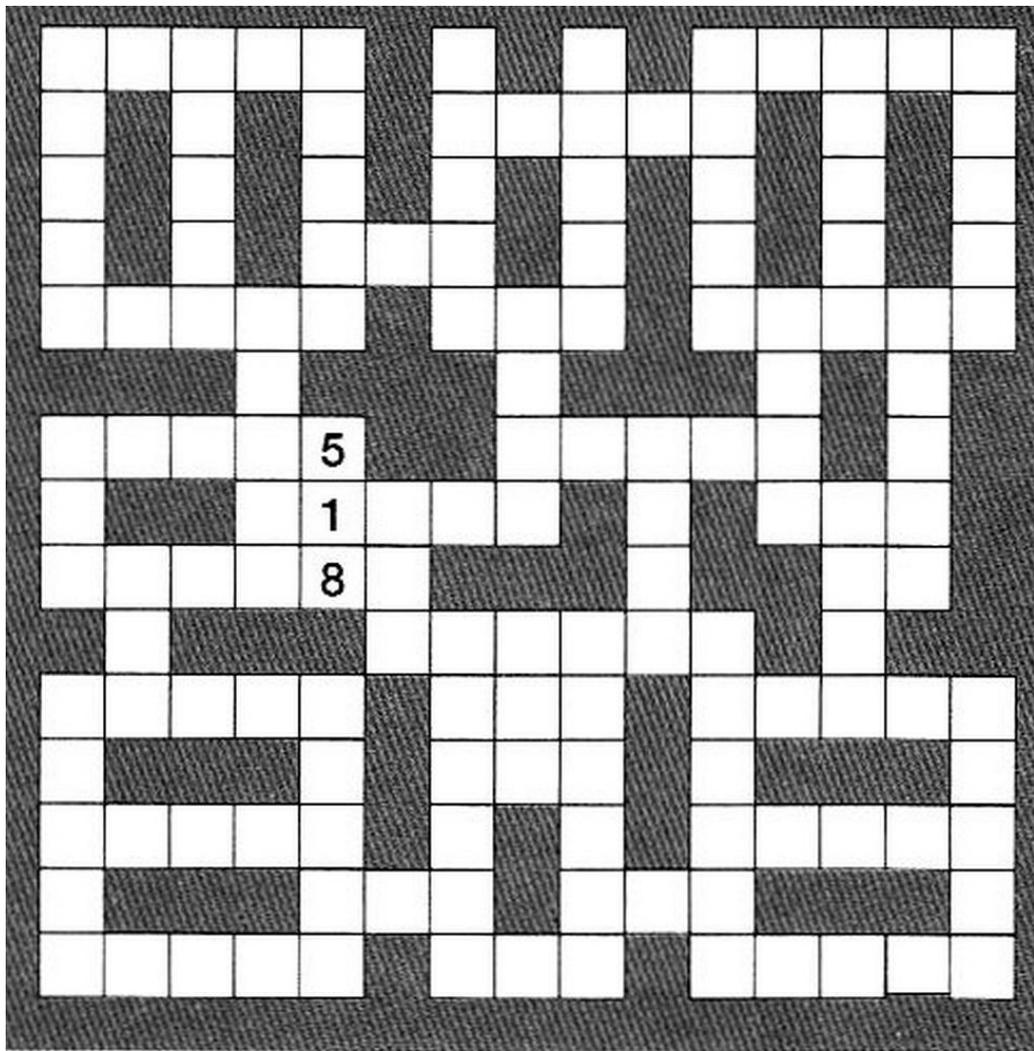
Trouvez les 5 oiseaux dans les phrases

Martin et Paul sont deux prénoms courant.
Le petit vent d'été chasse les nuages.
Dans la salle on n'entendait qu'un seul cri : bis !
Quand on piège, on ne doit plus se creuser la tête.
Le caramel est mou et tendre.

Quels sont les cinq aliments qui se cachent dans les phrases ?

Un enfant que l'on gâte, au fond n'est pas heureux.
L'ibis cuit est le plat national de l'île de pâques.
J'ai eu une cal à ma rotule pendant presque six mois.
C'est encore la salade de fruits de mercredi !





3 chiffres

102
190
240
299
347
372
407
518
593
609
656
825
911
964

4 chiffres

3581
6617

8570

9360

5 chiffres

12756
14099
18200
18808
24971
28146
31927
32481
32810
33264

34079
36638

41703
42036
43026

43312

50721

53904

60049

63491

70950

73624

81955

83013

92538

94270

94407

6 chiffres

142807

431296

552881

784399

872366

SOLEIL APÉRITIF JAMBON FROMAGE PESTO

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 gr de fromage râpé
- 4 tranches de jambon blanc
- pesto
- sel / poivre

Préparation :

1. Déroulez une première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Recouvrez la pâte de pesto puis les tranches de jambon blanc. Parsemez de fromage râpé. Salez et poivrez à votre convenance.
2. Disposez la seconde pâte feuilletée dessus. Soudez-bien les bords des deux pâtes. Dans un bol, mélangez l'œuf avec un peu d'eau. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la pâte avec cette dorure.
3. Disposez un verre au centre de la tarte. Avec un couteau, coupez la pâte en 4, en 8 puis en 24 parts égales en partant du verre. Tournez délicatement chaque bande de pâte une fois dans un sens et une fois dans l'autre. Retirez le verre.
4. Enfournez la tarte pendant 25 min. (four préchauffé à 180°C°). Lorsque la tarte est bien dorée, retirez-la du four et servez immédiatement.

