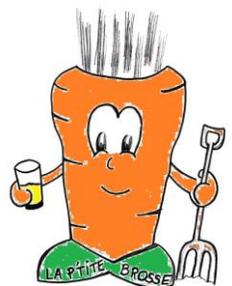


## Mission hérisson:

- 12 images d'animaux à imprimer pour afficher dans le jardin, de façon plus ou moins cachée (sur un tronc d'arbre, sous un caillou à peine visible, dans l'herbe...) . Ce sont les animaux à retrouver par le groupe d'enfants. Racontez un conte: les animaux posent la question aux enfants. Vous pouvez en profiter pour demander aux enfants s'ils ont déjà vu ces animaux près de chez eux.
- 11 images de repas d'hérisson: on demande aux enfants de mettre dans la boîte les images de ce qu'il mange dans une boîte.
- 3 propositions de nombre de petits dans une portée. En profiter pour leur montrer une photo de bébé hérisson tout juste né avec ses piquants
- 3 propositions de longueur d'un hérisson adulte.
- Discussion autour des crottes d'animaux qui sont des indices de présence dans le jardin. On peut s'amuser à en chercher.
- Recette du gâteau en forme d'hérisson





**A**





**B**





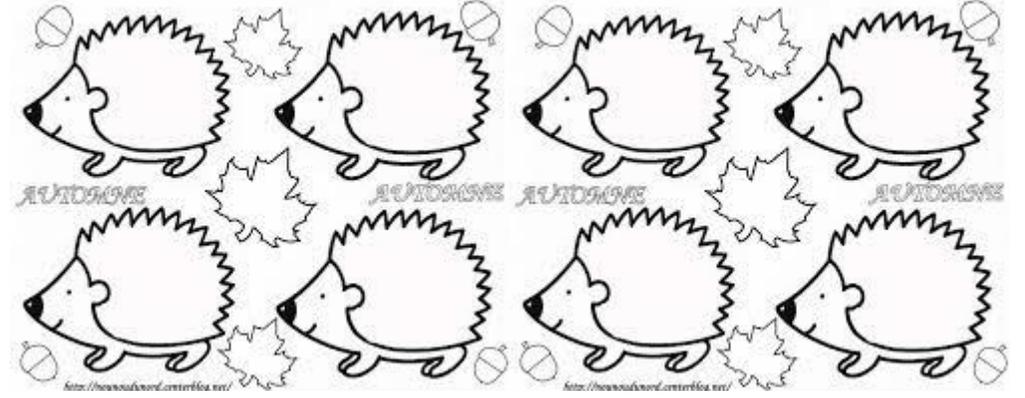
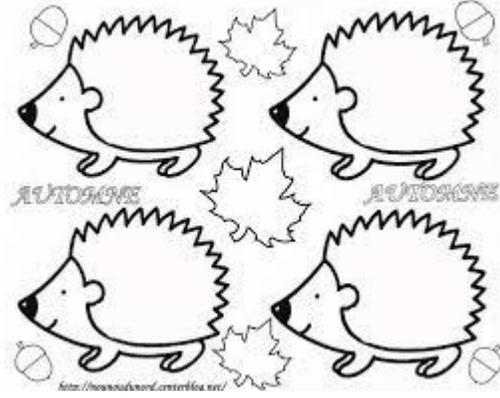
**C**



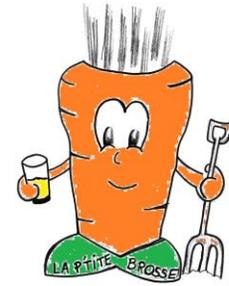


D

E



10 cm



25 cm



50 cm

F

# Traces et indices de présence



## es « brillantes » du Hérisson *Erinecus europeus*



L : 3 à 4 cm  
l : 8 à 10 mm

Aspect : excréments granuleux, noirs et très luisants du fait des fragments de chitine d'insectes, se désagrégant facilement au toucher.

Contenu : principalement chitine d'insectes, parfois baies en automne

Milieux : jardins, parcs, prairies, boisements, chemins

Présence de l'espèce en Haute-Savoie : espèce assez commune

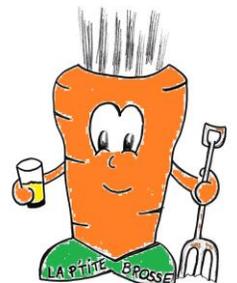
A savoir : les excréments sont déposés au hasard des déplacements, sans volonté de marquage

aces et indices de présence : les fèces

© Christophe Gilles / FRAPNA 74

Jeu offert par  
l'association La  
p'tite brosse  
Retrouvez nous  
sur la  
ptitebrosse.org

# G



H



# Gâteau

## Ingrédients pour 8 personnes

- 8 œufs
- 230 g de sucre
- 250 g de farine
- 250 g de [mascarpone](#)
- 500 ml de crème fleurette
- 75 g de cacao en poudre + chocolat pâtissier 100g
- 2 paquets de mikado®
- 3 dragibus
- 10 g de [chocolat noir](#)

### Étape 1/4

Battre les œufs avec le sucre moins de 15 minutes, ajouter la farine et la levure puis verser le mélange dans le moule. Enfourner 30 minutes à 170 °C. Monter en chantilly le mascarpone, la crème fleurette, le sucre glace et le cacao en poudre.

### Étape 2/4

À la sortie du four, ouvrir le gâteau en deux dans la hauteur, tapisser l'intérieur de chantilly au chocolat puis refermer.

### Étape 3/4

Couper 1 cinquième du gâteau sur la droite et sur la gauche. Tailler en triangle une extrémité de la partie centrale. Déposer les parties de droite et de gauche sur la partie centrale, la partie bombée vers le haut. Tapisser tout le gâteau de chantilly au chocolat en faisant une couche moins épaisse sur la partie triangulaire et une couche arrondie de l'autre côté.

### Étape 4/4

Tracer des rainures dans la partie arrondie et planter des morceaux de Mikado® dedans pour faire les piquants du hérisson. Poser les bonbons œufs retournés sur la partie triangulaire pour faire les yeux. Dessiner les pupilles, les sourcils et la bouche avec du chocolat fondu. Poser le Dragibus® à la pointe pour faire le nez. Déguster sans se piquer.



★ 4.4 18 avis

DONNER MON AVIS



6,4 M vues

[Partager](#) [Sauvegarder](#)

