

**Titre :** Production de navettes dans le cadre de la découverte de la Méditerranée

**Objectif :** Suivre les consignes d'un protocole de fabrication

### FICHE TECHNIQUE

<b>QUOI ?</b>	<b>DES NAVETTES</b>	
---------------	---------------------	---

COMMENT ?	MATERIELS	INGREDIENTS	QUANTITE
	Cul de poule Maryse Saladier Bols Fouet	farine	500 g
		soupe d'huile d'olive	6 c. (environ 50 ml)
		fleur d'oranger	3 c. à soupe d'eau de
		œufs	2
		de sel	1/2 c. à café
		de sucre	200g
		Lait pour dorer les navettes	

<b>QUAND ET COMMENT ?</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Commencez par battre les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux</li> <li>2. Ajoutez le sel, l'eau de fleur d'oranger, et l'huile d'olive</li> <li>3. Ajoutez progressivement la farine, puis finir de travailler la pâte à la main pour obtenir une belle boule</li> <li>4. Laissez reposer la boule de pâte une heure</li> <li>5. Découpez votre boule de pâte en morceaux de même taille (J'ai réalisé 16 navettes pour ma part)</li> </ol>
---------------------------	--

4ème SEGPA	ATELIER HAS – Mme Ben Arfa-Chaabane	
------------	-------------------------------------	--

**Titre** : Production de navettes dans le cadre de la découverte de la Méditerranée

**Objectif** : Suivre les consignes d'un protocole de fabrication

	6. Façonnez vos navettes (rouler chaque morceau en boudin de 10 cm de long, pincez les extrémités et fendez la navette avec une lame de couteau dans la longueur), puis avec un pinceau nappez-les de lait
	7. Enfourez à four chaud (180°C) pendant 20 minutes
	8. Laissez refroidir. Se conserve très bien dans une boîte hermétique.