

Le Fennec (Eliot)

Eliot a choisi de faire une recherche et de nous présenter un animal peu connu chez nous : le fennec.

Le fennec est un **petit renard**. C'est la plus petite espèce de canidés du monde. On le trouve dans le désert.



Carte d'identité

Classification : Mammifère,
famille des canidés

Milieu de vie : Désert

Localisation : Afrique du Nord

Taille : jusqu'à 70 cm

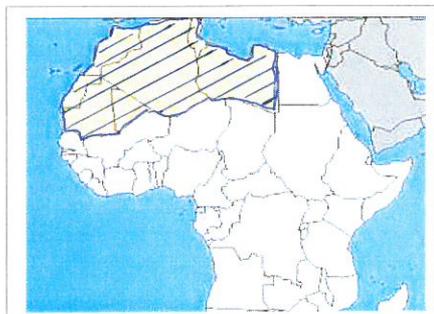
Poids : environ 1,5 kg

Longévité : 10 ans

Régime alimentaire : omnivore
(carnivore et fructivore)

Reproduction : 2 à 5 petits
par portée

Particularité physique : de très
grandes oreilles



Mode de vie

Ce renard peut passer inaperçu et pourtant **ses oreilles sont énormes** ! La nuit, celles-ci lui servent de « radars » pour **localiser ses proies**. Et le jour, quand le soleil devient brûlant, elles lui permettent d'**évacuer l'excès de chaleur de son corps**.

Régime alimentaire

Il est **omnivore**. Il se nourrit de souris, de petits oiseaux, de lézards et de poissons de sable ou d'insectes mais aussi de fruits. Il trouve sa nourriture grâce à son odorat.

Reproduction

Le nombre de petits par portée varie de **2 à 5**. La femelle fennec doit ensuite attendre 9 mois avant d'avoir une nouvelle portée. La gestation de la femelle peut durer jusqu'à 50 jours. La femelle reste à l'abri et c'est le mâle qui lui rapporte sa nourriture.

Localisation

Il vit dans le **désert du Sahara**, au **nord de l'Afrique**, en Algérie, au Maroc et aux abords de l'Arabie Saoudite.

La Maison en pain d'épice (Line)

Line a confectionné avec l'aide de sa maman **une maison en pain d'épice** qu'elle a ramenée à l'école et que nous avons eu la chance de déguster lundi 15 décembre.

Tout le monde a trouvé ce gâteau magnifique et très bon et Line nous fait partager sa recette.

Temps de :

- * préparation : 45mn + 30mn de repos
- * repos : au moins une semaine
- * cuisson : 15 à 20 mn

Ingrédients :

Pour la pâte de base :

- 250g de miel de sapin
- 200g de farine de blé
- 50g de farine complète
- 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre

Pour la pâte finale :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pointe de couteau de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de quatre-épices
- 2 cuillères à soupe de lait entier

Pour le décor :

- 200g de chocolat noir
- 20g de cacao en poudre non sucré
- Noisettes entière, amandes, sucre glace, bonbons

Préparation :

1) La pâte de base

- * Tiédisez le miel dans une casserole.
- * Tamisez les 2 farines avec la cannelle et ajoutez le miel.
- * Mélangez.
- * Couvrez votre récipient avec un linge propre et laissez reposer une semaine à température ambiante.

2) La pâte finale

- * Après le repos, formez une boule que vous placez dans le bol du batteur muni d'un crochet.
- * Ajoutez la levure au jaune d'oeuf.
- * Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-le à la pâte de base ainsi que les épices puis commencez à pétrir tranquillement, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- * Rassemblez la pâte en boule et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

Cuisson

- * Préchauffez votre four à 170°C.
- * Etalez la pâte de pain d'épice sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm.
- * Enroulez-la autour d'un rouleau à pâtisserie puis déposez-la sur une plaque beurrée et farinée.
- * En vous aidant d'un modèle en carton, découpez les formes souhaitées et espacez-les de 5 cm.
- * Badigeonnez de lait avec un pinceau.
- * Enfournez et laissez cuire une quinzaine de minutes.

Le décor

- * Lorsque les pains d'épices ont refroidi, coupez légèrement les bords pour obtenir des parois nettes.
- * Faites fondre votre chocolat puis laissez-le refroidir avant de peindre



l'intérieur de la maison.

- * Assemblez la maison en collant les parois entre elles. Découpez la porte avec un couteau.
- * Décorez le toit avec des noisettes et des amandes, en les collant avec du chocolat, ajoutez aussi des bonbons si vous le souhaitez. **Et bon appétit !!!**



Toute l'équipe de l'école Lamartine souhaite à tous les enfants et à leurs parents de très bonnes fêtes de fin d'année.