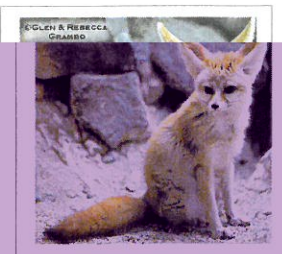


Le Fennec (Eliot)

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

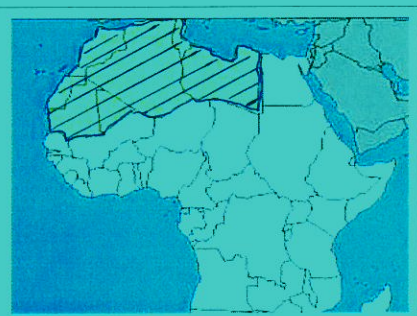
Poids : environ 1,5 kg

Longévité : 10 ans

Régime alimentaire : omnivore (carnivore et fructivore)

Reproduction : 2 à 5 petits par portée

Particularité physique : de très grandes oreilles



passer inaperçu et ses oreilles sont énormes ! Ces-ci lui servent de radar pour localiser ses proies. Et quand le soleil devient brûlant, il tente d'évacuer l'excès de chaleur de son corps.

Alimentaire

Le fennec se nourrit de souris, de lézards et de sauterelles ou d'insectes mais il trouve sa nourriture dans le désert.

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 decor :

- 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 le 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

vos

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 !!!**

Mode de vie

Ce renard peut passer la nuit dans les terriers. La nuit, celles-ci servent de « radars » pour détecter le jour, quand il fait chaud elles lui permettent de se protéger de la chaleur du soleil.

Régime alimentaire

Il est omnivore et se nourrit de petits oiseaux, de poissons de sauterelles, mais aussi de fruits et légumes grâce à son odorat.



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