

Les droits de l'enfant  
en dix recettes de gâteaux d'anniversaire



★ ★ ★  
POUR 200 G  
DE LIBERTÉ  
D'EXPRESSION  
★ ★ ★







# 10 ans, 10 ingrédients, 10 droits de l'enfant

Quel enfant n'a jamais rêvé de pouvoir inviter plus de 1 000 copains et copines à son anniversaire? Les Villes amies des enfants ont eu ce privilège pour fêter leurs 10 ans.

**Pour les 10 ans** de son réseau Ville amie des enfants, l'Unicef France a souhaité associer les 0-18 ans aux préparatifs de la fête grâce au concours « Pour 200g de liberté d'expression... ».

**L'idée était simple:** créer une recette de gâteau, une pâtisserie garnie de droit à être aimé, saupoudrée de liberté d'expression et recouverte de non violence. La consigne était simple: dix ans, dix ingrédients, dix droits de l'enfant.

**Les enfants** devaient redécouvrir leurs droits, les mélanger, les malaxer, les concasser, les faire fondre mais surtout en parler pour les faire vivre et exister. Et le résultat est magnifique: des pyramides de droit à l'éducation, des montagnes de non discrimination, des centaines de loisirs et quelques kilos de soins médicaux...

**De la crèche aux accueils de loisirs jeunesse,** plus de 1 000 jeunes pâtissiers se sont prêtés à l'exercice avec énormément d'enthousiasme. Les réalisations sont époustouflantes de créativité et la réflexion menée avec les enfants constitue un plaidoyer de premier choix pour les

droits des enfants de France et du monde. En un mot bravo! Bravo à toutes les collectivités qui ont permis aux enfants de vivre cette belle expérience, bravo aux professionnels qui les ont accompagnés avec inventivité et, bien sûr, bravo aux enfants eux-mêmes. Une fois de plus, ils ont su démontrer qu'avec leurs mille et une idées à la seconde, ils étaient capables de créer la richesse autour d'eux. Richesse du cœur, de l'esprit et cette fois-ci également du palais...

**Notre jury, présidé par Christophe Felder,** chef pâtissier et créateur de recettes, a eu la lourde tâche de choisir les dix réalisations qui figureraient dans ce livre souvenir. Le choix a été très difficile mais il reflète la diversité et la beauté de l'ensemble. Prenez plaisir à refaire ces gâteaux en famille ou en groupe. Testées et approuvées, ces magnifiques recettes sont bel et bien amies des enfants!

JULIE

ZERLAUTH-DISIC

Responsable des relations avec les collectivités territoriales à l'Unicef France



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆  
Sommaire  
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆  
GRANDS PRIX  
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆



La cour de récré au chocolat | 8



Choc Orange des Moussaillons | 14



La Charlotte aux Mômes | 10



Les reptiles enroulés | 16



Le gâteau des droits de l'enfant | 12



L'UNICEF Express | 18

◆◆◆◆◆◆◆◆  
TU AS DES DROITS... | 20



La vie en rose | 22



Le gâteau de la Paix | 24



Délice d'enfants | 26



Le royal au chocolat | 28

◆◆◆◆◆◆◆◆  
PRIX SPECIAUX

◆◆◆◆◆◆◆◆  
La mélodie  
des droits de l'enfant | 30

Gâteau  
de tous les droits | 31

La Pyramide de la paix | 32

Le gâteau magique  
« différents mais identiques » | 33

◆◆◆◆◆◆◆◆  
ILS ONT PARTICIPÉ... | 34

◆◆◆◆◆◆◆◆  
Bibliographie | 38





❖❖❖❖❖❖❖

# La Charlotte aux Mômes

❖❖❖❖❖❖❖

BEAUVAIS (60)  
**ACCUEIL DE LOISIRS  
LE PETIT LION  
LES MÔMES  
DU PETIT LION  
7 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**

**PRÉPARATION 1H  
AU FRAIS 2H**

❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

## LE CONSEIL DE CHRISTOPHE FELDER

Ma mousse au fromage blanc :  
4 feuilles de gélatine, 30cl  
de crème fraîche, 250g de  
fromage blanc, 2 jaunes  
d'œufs, 75g de sucre. Batta  
vivement les jaunes d'œufs  
avec le sucre. Faire chauffer  
quelques secondes au micro-  
ondes et tourner pour obtenir  
une crème épaisse. Fouet-  
ter la crème fraîche sortie du  
frigo, verser la gélatine dans  
les œufs, y ajouter la crème,  
le fromage blanc et mélanger.  
Mouler et réserver au froid.

❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

Douze enfants âgés de 6 à 8 ans ont participé à cet atelier cuisine spécial « Unicef » sur une journée entière. Chaque enfant a participé à l'élaboration de la charlotte et a imaginé quels pourraient être les ingrédients « Droits de l'enfant » qui entreraient dans sa composition. La dégustation s'est faite avec tous les enfants de l'accueil de loisirs qui ont ainsi pu découvrir les droits de l'enfant grâce aux explications de leurs camarades. Quel bonheur de pouvoir fêter tous ensemble un anniversaire en dégustant sa propre pâtisserie...

2 paquets de boudoirs 2 paquets de droit d'être heureux ❖ 1 pot de fromage blanc 1 pot de droit d'être aimé ❖ 50g de sucre 50g de droit d'aller à l'école ❖ 4 poires 4 droits d'être écouté ❖ 1 boîte de fruits au sirop 1 boîte de non-violence ❖ 1 tablette de chocolat 1 tablette de liberté d'expression ❖ 2 sachets de sucre vanillé 2 sachets de droit à un refuge ❖ Fingers au chocolat noir et blanc ❖ bonbons ❖ crème chantilly Droits à la non-discrimination.

Tremper les boudoirs dans le sirop des fruits en boîte et les placer délicatement sur les parois du moule à gâteau – Eplucher les poires – Faire fondre le chocolat au bain-marie – Séparer le fromage blanc en 2 portions – Dans un premier bol, mélanger le chocolat avec une portion

de fromage blanc – Dans un autre bol, mélanger le fromage blanc avec le sucre et le sucre vanillé – Alternner successivement dans le moule une couche de fromage blanc au chocolat, des fruits, des boudoirs, du fromage blanc à la vanille – Recommencer l'opération jusqu'en haut du

moule – Recouvrir avec le couvercle en chassant l'air pour compacter le gâteau – Placer au réfrigérateur au moins 2 heures – Démouler la charlotte et dresser dans un plat – Décorer avec les Fingers, de la chantilly et quelques bonbons.



♥♥♥♥♥♥♥♥♥

# Le gâteau des droits de l'enfant

♥♥♥♥♥♥♥♥♥

ROANNE (42)  
**CENTRE SOCIAL**  
**«MOULIN À VENT»**  
**CENTRE DE LOISIRS**  
**9 DROITS DE L'ENFANT**  
**REPRÉSENTÉS**

Les neuf enfants âgés de 3 à 13 ans du centre de loisirs ont choisi de réaliser un gâteau au yaourt et ont longuement échangé avec les animateurs sur leurs droits. Ils se sont demandé comment les représenter sous la forme d'un gâteau. Leur choix s'est fixé sur la forme d'un cœur qui représente l'amour qu'un enfant peut donner, mais surtout recevoir. Le gâteau a été décoré de la main des enfants de milliers de petits droits à ne pas faire la guerre...

**PRÉPARATION 1H**  
**CUISSON 45 MIN**

**Gâteau au yaourt:** 1 pot de yaourt 1 pot de liberté ♥ 2 pots de farine 2 pots de droit à être aimé ♥ 3 œufs 3 droits aux loisirs ♥ 50g de beurre 50g de droit d'être soigné ♥ 1 pot de sucre 1 pot de droit d'aller à l'école ♥ 1 sachet de levure 1 sachet de droit à une identité ♥ **Ganache:** 200g de chocolat 200g de droit à la liberté d'expression ♥ 25cl de crème fraîche ♥ 20g de beurre 20g de droit d'être soigné ♥ **Décoration:** amandes Droits à ne pas faire la guerre

♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥

## LE CONSEIL DE CHRISTOPHE FELDER

Mettre le gâteau refroidi sur une grille à pâtisserie posée sur une assiette. Verser la ganache généreusement et étaler très légèrement à la spatule. Laisser refroidir et répéter l'opération pour obtenir un lissage parfait.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥

Le pot de yaourt sert de verre mesureur. Mélanger le sucre et les œufs. Y ajouter la levure, la farine et le beurre ramolli et coupé en dés – Bien mélanger et verser dans un moule beurré et fariné.

Mettre au four 35/40 minutes à 180° /210° – Laisser refroidir – Découper le gâteau en forme de cœur ou utiliser un moule en forme de cœur.

Ganache: Faire fondre dans une casserole 200g de cho-

colat avec 25cl de crème fraîche et 20g de beurre – Remuer doucement – Étaler le chocolat fondu sur le gâteau – Décorer en recouvrant le gâteau d'amandes.







# Les reptiles enroulés



ISSY-LES-  
MOULINEAUX (92)

**CRÊCHE**

**LE PETIT TRAIN VERT  
GROUPE DES MOYENS  
ET DES GRANDS**

**10 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**

Les éducatrices et la cuisinière de la crèche ont proposé aux enfants de défendre les droits de l'enfant en cuisinant leur gâteau préféré: le roulé au chocolat. Passionnés par les chansons de la « famille tortue », du « gros serpent » et du « petit escargot », les enfants ont naturellement choisi de donner aux gâteaux la forme de leurs animaux préférés. Le moment tant attendu de la dégustation a réuni le groupe complet des moyens et des grands !

**PRÉPARATION 2H  
CUISSON 15 MIN**



**LE CONSEIL  
DE CHRISTOPHE FELDER**

Garnir le roulé d'une crème citron. 270g sucre semoule, 360g d'œufs, 6 citrons, 350g beurre. Laver les citrons et les râper finement. Les presser. Dans une casserole cuire doucement le jus, les zestes, le sucre et les œufs. Remuer sans cesse jusqu'au premier bouillon. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger. Passer au tamis et mixer pour lisser. Couvrir et laisser refroidir.



**Pour 2 roulés:** 8 œufs 8 droits aux loisirs ● 200g de farine 200g de droit d'être aimé ● 280g de sucre 200g de droit d'aller à l'école ● 1 sachet de levure 1 sachet d'identité ● **Pour le garnissage:** 650g de chocolat blanc 650g de liberté de pensée ● 1 poignée de fraises Tagada 1 poignée de survie ● 150g de chocolat noir 150g de liberté d'expression ● 40g de beurre 40g de soins médicaux ● **Couverture:** Crème au beurre ● œufs ● sucre ● beurre ● **Décoration:** Bonbons Non-discrimination ● 2 pâtes d'amande 2 droits de ne pas faire la guerre ● Glaçage Poudre de non violence ● Fruits frais: orange droit de jouer ● kiwis droit d'être un enfant ● pomme droit de ne rien faire

Préchauffer le four thermostat 6 (180°) – Tapiser une plaque de pâtisserie de papier sulfurisé – Séparer les blancs des jaunes d'œufs – Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit moussueux – Battre les blancs en neige très ferme – Mélanger la moitié de ces blancs aux jaunes, ajouter la farine, la levure, puis délicatement le

reste des blancs – Verser la pâte sur deux plaques et faire cuire environ 15 min jusqu'à ce que le biscuit soit juste cuit – Humidifier un torchon propre, retourner les biscuits sur le torchon, ôter la plaque et le papier et rouler le biscuit dans le torchon – Laisser refroidir.

Garnissage: Faire fondre les deux chocolats séparément en mélangeant 50g de cho-

colat blanc avec le noir pour plus d'onctuosité – Dérouler les gâteaux et étaler le chocolat à l'intérieur des biscuits – Déposer les fraises Tagada coupées en six sur le chocolat blanc – Rouler à nouveau les biscuits – Napper avec le reste de chocolat – Laisser refroidir, puis couper les roulés en grosses tranches et décorer.



# L'UNICEF Express

HIRSON (02)

**ACCUEIL DE LOISIRS  
FRANCAIS**

**10 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**

La recette a été réalisée en deux temps : six enfants (9-14 ans) ont d'abord réalisé les marbrés tout en abordant les droits de l'enfant avec leurs animatrices. Le lendemain, 27 autres enfants ont travaillé pour décorer les wagons, la locomotive et le paysage. Les enfants ont alors ajouté un 10<sup>e</sup> ingrédient : les bonbons se sont transformés en droit d'être un enfant choyé.

**PRÉPARATION 2H  
CUISSON 30 MIN**

▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶  
**LE CONSEIL  
DE CHRISTOPHE FELDER**

Ma recette de marbré : 90g de beurre, 190g de sucre semoule, 1 gros œuf, 1 càc d'extrait de vanille liquide, 1 pincée de sel, 12cl de crème liquide, 140g de farine, 1 càc rase de levure chimique, 1 càs de cacao amer en poudre – Préchauffer le four à 180°C – Mixer tous les ingrédients et les diviser en deux parts – Incorporer le cacao à l'une des deux. Alternier les couches vanille choco dans un moule à cake et faire cuire au four à 160°C (th. 5-6) pendant 40 min.

▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶

**Le marbré au chocolat :** 5 œufs 5 droits aux loisirs ▶ 250g de farine 250g de droit à être aimé ▶ 200g de sucre 200g d'école ▶ 1 sachet de levure 1 sachet de droit à une identité ▶ 1 sachet de sucre vanillé 1 sachet de droit à un refuge ▶ 150g de chocolat à pâtisserie 150g de liberté à l'expression ▶ 3 c à soupe de lait ▶ **Ganache :** 50cl de crème fraîche épaisse 50cl de loisirs ▶ 2 c à soupe de sucre 2 c à soupe de soins médicaux ▶ 2 c à soupe de beurre 2 c à soupe de non-discrimination ▶ 400g de chocolat à pâtisserie

Préchauffer le four à 200°  
Séparer les blancs des jaunes de 4 œufs – Mélanger au fouet les jaunes et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse – Ajouter le 5<sup>e</sup> œuf entier et le beurre fondu – Ajouter la farine – Bien mélanger, sans faire de grumeaux – Ajouter la levure – Monter les blancs en neige bien ferme, les incorporer délicatement – Séparer cette préparation en deux – Dans la première, ajouter le sucre vanillé – dans la 2<sup>e</sup>, le chocolat fondu au bain-marie avec le lait – Beurrer deux

moules à cake – Alternier dans chaque moule, les couches au chocolat et à la vanille – Mettre quelques coups de fourchette pour faire apparaître les dessins – Faire cuire 30 min. – Répéter l'opération trois fois pour huit gâteaux (sept wagons + la locomotive).

La ganache au chocolat : Faire chauffer la crème avec le beurre et le sucre jusqu'à ébullition. Bien mélanger – Hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux – Le laisser fondre 5 minutes – Mélanger de façon à obtenir

une crème bien lisse – Étaler délicatement sur les gâteaux refroidis.

Le décor gourmand : Le train : Découper le devant d'un wagon pour lui donner une forme de locomotive – Faire les roues avec des biscuits ronds – Décorer les gâteaux avec des bonbons plantés sur des cure-dents – Les rails : des fils bonbons au cola – Les traverses : des bonbons au caramel (célèbres pour leurs blagues) – Le ballast : du sucre candy.





D'après la Convention  
internationale  
des droits de l'enfant adoptée  
le 20 novembre 1989,  
tu as des droits...



Toi, tes amis, tous les enfants, vous avez des droits, sans discrimination aucune. Tous les pays du monde ont décidé que tu avais des droits. Quelle que soit ton origine, ta religion, que tu sois riche, pauvre, garçon, fille, avec ou sans handicap, tu as des droits identiques à tous les autres enfants, sans différence aucune. Ton opinion doit être respectée pour tout ce qui te concerne directement. Les pays doivent tout faire pour que tout enfant ait droit à la vie et qu'il grandisse correctement.



# La vie en rose

BAILLY-  
ROMAINVILLIERS  
(77)

**CRÈCHE**  
**LES SAPERLIPOPETTES**  
**10 DROITS DE L'ENFANT**  
**REPRÉSENTÉS**

**PRÉPARATION 2H**  
**CUISSON 30 MIN**

## LE CONSEIL DE CHRISTOPHE FELDER

Garnir généreusement de framboises l'intérieur du macaron afin d'atténuer le goût trop sucré de la crème citron.

Le gâteau a été réalisé dans le laboratoire d'une boulangerie réservé pour l'occasion aux enfants. Noémie et Guillaume ont préparé la mousse au citron; Calie et Anthony se sont occupés du macaron... Chaque groupe a pris son temps afin que les enfants réalisent tout eux-mêmes. Tous les enfants ont assemblé, décoré et dégusté! Ce fut une expérience, des échanges et un partenariat exceptionnels, tant pour les enfants, pour les membres de l'équipe que pour le personnel de la boulangerie.

**Le Macaron:** 300g de sucre 300g de droit d'aller à l'école ♦ 75g d'eau 75g de droit au développement ♦ 220g de blancs d'oeuf 220g de droit d'avoir des loisirs ♦ 300g de sucre glace 300g de droit lié aux enfants handicapés ♦ 300g de poudre d'amande 300g de droit de ne pas faire la guerre ♦ 0,8g de colorant rouge 0,8g de droit à la non-discrimination ♦ **La crème citron:** 230g d'oeufs ♦ 165g de sucre 165g de droit d'aller à l'école ♦ Zeste d'un citron et 165g de jus de citron 165g de droit au respect de l'opinion de l'enfant ♦ 3g de gélatine 3g de droit à l'orientation de l'enfant ♦ 85g de beurre 85g de droit d'être soigné ♦ Colorant jaune

Pour le macaron: Mélanger le sucre semoule et l'eau – Faire cuire – Batta en neige 110g de blanc d'oeuf – Quand le sucre et l'eau atteignent environ 120 degrés, les verser sur les œufs en neige et battre jusqu'à ce que cela refroidisse – Mélanger à part le sucre glace, la poudre d'amande et le colorant – Y ajouter 110g de blanc d'oeuf – Mélanger jusqu'à obtenir une pâte et y incorporer la première pré-

paration – Mettre le mélange dans une poche à douille unie et réaliser les deux coques du macaron en escargot – Faire cuire pendant 30 minutes à 140 degrés.

Pour la crème citron: Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide – Mélanger le sucre, les œufs, le jus de citron puis le zeste – Faire cuire le tout et une fois que la préparation atteint 60°C, y ajouter la gélatine essorée – Laisser

refroidir – Ajouter le beurre et le colorant – Filtrer le mélange et mixer – Laisser refroidir au frigo pour que la crème durcisse.

Le montage: Retourner une des coques du macaron, y disposer des framboises et de la crème avec la poche à douille sur les bords – Garnir le centre avec de la crème et des framboises – Refermer avec la seconde coque et décorer.



# Le gâteau de la Paix

ANGERS (49)  
ACCUEIL DE LOISIRS  
PIERRE ET MARIE CURIE  
11 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS

Le gâteau a été réalisé par cinq enfants âgés de 5 à 6 ans. Deux enfants plus âgés du groupe des 6-12 ans ont joué le rôle d'assistants. Les enfants se sont répartis les tâches et chacun a pu participer à une étape différente dans la réalisation. Le moment le plus attendu a bien entendu été celui de la décoration du gâteau avec les Smarties, suivi de près par celui de la dégustation...

PRÉPARATION 1H30  
CUISSON 6x15 MIN

## LE CONSEIL DE CHRISTOPHE FELDER

Pour que les six gâteaux conservent une belle couleur, les cuire à seulement 150°C pendant 15 à 20 min.

**Génoise :** 225g beurre mou 225g de droit à être soigné ● 375g de farine 375g de droit d'être aimé ● 1 sachet de levure 1 sachet de droit à une identité ● 355g de lait 335g de droit à la protection ● 6 colorants alimentaires : violet, bleu, vert, jaune, orange, rouge 6 droits de liberté de penser ● 5 blancs d'œuf 5 droits aux loisirs ● 2 c à café d'extrait de vanille 2 c à café de droit d'être nourri ● 470g de sucre en poudre 470g de droit d'aller à l'école ● **Glaçage :** Jus de citron Droit de jouer ● Sucre glace Droit d'aller à l'école ● 1 kilo de mascarpone 1 kilo de droit de rêver ● 400g de sucre glace 400g de droit d'aller à l'école ● Minis Smarties Minis droits à la non-discrimination

Pour la génoise : Mélanger la farine et la levure dans un saladier – Battre le sucre et le beurre mou – Y ajouter les blancs d'œuf et la vanille – Mixer puis verser dans un saladier – Y ajouter la moitié du lait puis la moitié de la farine – Mélanger – Ajouter le

reste de lait et de farine, bien mélanger – Diviser la pâte dans six saladiers – Verser un colorant dans chaque saladier – Cuire chaque génoise 15 min. au four à 180°C – Laisser refroidir.

Pour l'assemblage et le glaçage : mélanger du citron

et du sucre glace pour en faire un glaçage – Assembler les six gâteaux avec du glaçage au citron entre chaque génoise – Mélanger le mascarpone avec le sucre glace et en garnir le gâteau.

Décorer avec les Smarties.



# Délice d'enfants

SAUMUR (49)  
ACCUEILS DE LOISIRS  
PETIT SOUPER  
ET L'ÎLE DES ENFANTS  
14 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS

Huit enfants des accueils de loisirs de l'Île des Enfants et du Petit Souper se sont réunis pour rencontrer le chef étoilé saumurois, Mickaël Pihours. Ils ont échangé ensemble à propos des droits des enfants puis ont naturellement décliné ces droits en ingrédients pour créer leur pâtisserie originale. Chaque enfant a ensuite représenté en dessin le gâteau tel qu'il l'imaginait fini. Les huit ont ensuite participé à la réalisation (et à la dégustation!) de leur œuvre culinaire. Deux après-midi ont été nécessaires à la réalisation de ce magnifique projet riche en saveurs.

PRÉPARATION 2H  
CUISSON 8 MIN

LE CONSEIL  
DE CHRISTOPHE FELDER

Pour plus de saveur, imbiber la génoise au chocolat avec du coulis de fraise.

**Génoise:** 3 œufs 3 droits d'avoir des loisirs ▲ 95g de sucre 95g de droit d'aller à l'école ▲ 50g de farine 50g de droit d'avoir une famille ▲ 30g de maïzena 30g de droit d'avoir une identité ▲ 15g de poudre cacao 15g de droit d'avoir un toit ▲ **Mousse de fraise:** 350g crème pâtissière 350g de droit d'être aimé ▲ 100g de crème fouettée 100g de droit de ne pas faire la guerre ▲ 2 feuilles de gélatine 2 droits de s'exprimer ▲ Pulpe de fraise droit d'être soigné ▲ Arôme fraise droit à la non-violence ▲ Fraise droit à la non-discrimination ▲ **Croustillant chocolat:** 150g chocolat 150g de droit de manger ▲ 100g corn flakes 100g de droit à la liberté ▲ 10g beurre de cacao 10g de droit au respect

Génoise au chocolat: Caser les œufs et mélanger le sucre – Mettre la préparation à chauffer au bain-marie et le monter en sabayon – Mélanger la farine, la maïzena et la poudre de cacao – Tamiser le mélange farine, maïzena et poudre de cacao dans le sabayon – Mélanger le tout et mettre à cuire 8 minutes au four à 180°.

Croustillant au chocolat: Faire fondre les fèves de cacao et le beurre de cacao au bain-marie – Mélanger ensuite avec les céréales – Étaler la préparation sur la feuille de cuisson et lui donner une forme ronde à l'aide d'un saladier.

Mousse de fraise: Mélanger la crème pâtissière avec la pulpe de fraise et un peu d'arôme de fraise.

Mettre un peu de pulpe de fraise à chauffer – Ramollir la gélatine dans l'eau froide, la mélanger à la pulpe chaude – Mélanger la crème pâtissière avec la préparation pulpe, gélatine et rajouter la crème fouettée.

Spaghettis fris: Faire frire les spaghettis environ 5 secondes et rajouter du sucre en poudre dessus.



★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

# Le royal au chocolat

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

LES PENNES-  
MIRABEAU (13)

**ACCUEIL DE JEUNES,  
POINT INFORMATION  
JEUNESSE**

**10 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**

Cinq jeunes ont travaillé plus de cinq heures pour parler des droits de l'enfant et réaliser ce gâteau. Ils ne se connaissaient pas. Pour travailler sur le nom des ingrédients, ils ont décrit le gâteau selon leurs ressentis (doux, amer, coloré, etc..) et sont allés rechercher les droits correspondants dans la Convention. Les noisettes symbolisent leur vie privée et le fait qu'ils n'apprécient pas que les parents « fouillent » leur chambre. La feuilletine a l'aspect piquant des mauvais traitements... Un temps de découverte, de respect et d'écoute qui a énormément plu aux jeunes et aux animateurs...

**PRÉPARATION 2H  
CUISSON 25 MIN**

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

**LE CONSEIL  
DE CHRISTOPHE FELDER**

Pour qu'ils durcissent rapidement, passer les bonhommes au congélateur. Les brosser avec un pinceau trempé dans le cacao amer pour leur donner une jolie couleur chocolat !

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

**Génoise:** 3 œufs 3 droits d'avoir des loisirs ★ 75g de sucre 75g de droit d'aller à l'école ★ 75g de farine 75g de droit à être aimé, à avoir une famille ★ 5g de beurre pour le moule 5g de droit d'être soigné ★ 1 sachet de sucre vanillé 1 droit à un refuge ★ **Praliné croustillant:** 400g de Nutella ★ 50g de chocolat noir 50g de droit à la liberté d'expression ★ 100g de crêpes Gavotte (feuilletine) 100g de droit à la protection contre les mauvais traitements ★ 3 noisettes pilées 3 droits à la vie privée ★ **Mousse au chocolat:** 1L de crème liquide 1L de droit à avoir un niveau de vie suffisant ★ 500g chocolat fondu ★ **Décoration:** Chocolat (noir, blanc et au lait) Droit à la non-discrimination ★ Décors en sucre blanc

Mélanger les ingrédients de la génoise – Mettre au four 25mm à 180° – Démouler et laisser refroidir.

Étaler de fines couches des 3 chocolats sur une feuille de rhodoïd à la spatule pour réaliser les décorations, les mettre au frais – Les ressortir, réaliser les formes au pochoir et au cure-dent et

les remettre au frais pour qu'ils durcissent complètement – Mélanger les ingrédients du praliné croustillant. Les verser dans un moule carré (emporte pièce grand modèle) et mettre au congélateur.

Réaliser la mousse au chocolat en mettant la crème fraîche liquide très froide

dans un robot pour la montée en crème fouettée et pas en chantilly (Important...) – Mélanger la moitié de la crème montée dans le chocolat puis tout verser – Découper la génoise en deux et monter le gâteau avec l'emporte pièce carré. Y placer les décorations.



**PRIX SPÉCIAL  
DROITS DE L'ENFANT**

\*\*\*\*\*

# La Pyramide de la paix

\*\*\*\*\*

**NANCY (54)  
ACCUEIL FAMILIAL  
DU CCAS  
LES SCHTROUMPFS  
10 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**

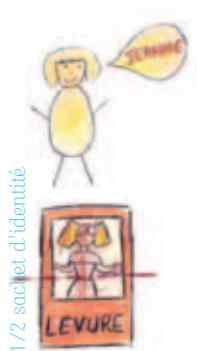
Cette activité a été proposée par les assistantes maternelles à Chloé, Morgane, Oscar, Zoé, Juliette, Louis, Destiny et Juliette. Ensemble, ils ont échangé leurs idées de recette. L'idée retenue: une génoise cuite dans différents moules: un rond, plusieurs petits gâteaux de différentes formes (cœurs, nounours, coquillages, ronds) afin que chaque enfant

puisse décorer le sien; le tout regroupé sous forme de pyramide.

Pour la décoration des petits gâteaux: ganache au chocolat, pâte d'amande ou sucre glace, vermicelles de différentes formes et couleurs, petits cœurs en sucre,...

Les enfants ont d'abord participé à l'écriture de la recette.

Les ingrédients et les droits correspondants ont été dessinés afin qu'ils soient compréhensibles par de jeunes enfants âgés de 20 mois à 3 ans. Chacun a pu colorier un ingrédient et le droit qui y était rattaché. Puis est venue le moment de réaliser les gâteaux et de les décorer. Une fois la pyramide achevée, il ne restait plus qu'à la déguster...



CHEVILLY-  
LARUE (94)

**CENTRES DE LOISIRS  
PIERRE ET MARIE CURIE  
ET JACQUES-GILBERT  
COLLET**

**8 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**



Emma, Christlène, Sephana, Emilie, Jenna, Willis et Sainy ont échangé sur les droits de l'enfant et effectué un énorme travail de recherche sur la non-discrimination. Ils ont réalisé un livret souvenir de ces échanges et consigné leurs petites phrases, dessins et photos.

À la suite de cette activité, ils ont réalisé la recette de leur gâteau magique nommé «différents mais identiques». Tout un symbole

pour un gâteau représentant un visage noir et blanc fait de droits à une maison, de la paix, à des jouets, à une belle maison ou encore de droit à l'amour de papa et maman . Ce «gâteau d'amour» a été ensuite partagé avec tous les enfants du centre de loisirs et les pâtissiers étaient très fiers de le montrer et de le faire goûter à leurs amis. «En tout cas c'est (leur) gâteau le plus beau du monde!»

\*\*\*\*\*

# Le gâteau magique «différents mais identiques»

\*\*\*\*\*

**PRIX SPÉCIAL  
DROITS DE L'ENFANT**



## PRIX SPÉCIAL VILLE AMIE DES ENFANTS

\*\*\*\*\*

# Gâteau de tous les droits

\*\*\*\*\*

POISSY (78)

**ACCUEIL DE LOISIRS  
MATERNEL LES SABLONS  
12 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS**

Ce gâteau d'anniversaire a été réalisé par vingt enfants du centre de loisirs maternel aidés de la directrice de la structure et d'une animatrice. Le résultat est magnifique! Ce superbe dessert est constitué de trois gâteaux au yaourt (voir recette page 12). La base a été coupée en trois parts égales et

garnie de ganache au chocolat (voir page 8) et de chantilly au Nutella. Les enfants ont ensuite procédé au décor de leur pyramide recouverte de glaçage au chocolat avec des Smarties, de la pâte d'amande et des lettres en pâte sablée recouvertes de glace royale et de vermicelles de couleurs.

**Chantilly au Nutella:** 500g de Nutella  
500g de droit à l'égalité \* 1 litre de crème liquide 1 litre de droit d'être respecté

Faire bouillir la crème et verser sur le Nutella – Mélanger et laisser refroidir – Une fois l'appareil froid, mettre dans un batteur et laisser monter la chantilly

**Pâte sablée (lettres de l'UNICEF):**

250g de farine 250g de droit d'être aimé, à avoir une famille \* 150g de beurre 150g de droit d'être soigné 100g de sucre 100g de droit d'aller à l'école \* 1 œuf 1 droit aux loisirs

Mélanger avec les mains, la farine, le beurre coupé en petits morceaux et le sucre – Une fois le mélange homogène, ajouter l'œuf et continuer à malaxe jusqu'à obtention d'une pâte – Laisser reposer au frais 1h puis étaler la pâte et détailler les lettres U.N.I.C.E.F à l'aide d'un emporte pièce – Cuire au four à 180° pendant 10 mn.

LAMBRES-LEZ-DOUAI  
(59)  
ÉCOLE ROGER SALENGRO  
CLASSES DE CM1 ET CM2  
DE MMES CARDON ET MULTAN  
7 DROITS DE L'ENFANT  
REPRÉSENTÉS

Dans le cadre de différentes activités, les 47 élèves des deux classes ont étudié les droits de l'enfant puis ont élaboré ensemble la recette du gâteau «la mélodie des droits de l'enfant». Ils ont ensuite réalisé le gâteau en classe, ainsi que sa décoration.

**Génoise:** 2 oeufs 2 droits d'avoir des loisirs \* 120g de sucre 120g de droit à être aimé, d'avoir une famille \* 120g de farine 120g de soins médicaux \* 120g de beurre 120g de droit d'aller à l'école \* ½ sachet de levure 1/2 sachet d'identité \* 2 citrons 2 droits à l'égalité \* **Glaçage:** 150g de sucre \* 150g de protection de la vie privée \* 4 C à soupe de jus de citron 4 C à soupe d'égalité \* **Décoration:** Bandelettes de bonbons acidulés \* Smarties \* Mikados \* Fraises Haribo  
Mélanger les ingrédients de la génoise  
– Verser la pâte bien homogène dans un moule à manqué – Mettre au four 30 min thermostat 5/6 – Dissoudre le sucre dans le jus de citron de façon à obtenir une crème coulante – Découper le gâteau en forme de xylophone – Décorer avec le glaçage ainsi que les éléments de décoration – Déguster !



\*\*\*\*\*  
La mélodie  
des droits de l'enfant  
\*\*\*\*\*

**PRIX SPÉCIAL**  
**ORIGINALITÉ**



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆  
Ils ont tous participé  
au concours !  
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆







## LE RÉSEAU VILLE AMIE DES ENFANTS A 10 ANS

Créé en 2002 par l'Unicef France et l'Association des maires de France, le réseau des Villes amies des enfants regroupe des communes dont la volonté et l'engagement sont de défendre et de promouvoir la Convention internationale des droits de l'enfant. Il comprend aujourd'hui 227 villes qui font plus et mieux pour l'épanouissement des 0-18 ans. Au quotidien, ces collectivités mettent en œuvre un programme d'actions innovant dans les domaines de la santé, de l'éducation, de la protection, de l'accès aux services de base, à la culture, aux savoirs, aux loisirs... auprès de 2 millions d'enfants et de jeunes.

### BIBLIOGRAPHIE

#### CHRISTOPHE FELDER A RÉCEMMENT PUBLIÉ

Macarons,  
La Martinière, mai 2012  
Mes p'tits choux,  
La Martinière, mars 2012  
Pièce unique : 45 desserts  
à l'assiette, chics et faciles,  
La Martinière  
Atelier Saveurs, oct. 2011  
Gâteaux et tartes,  
Pointdeux, sept. 2011  
Délicieux macarons salés,  
La Martinière,  
Atelier Saveurs, mai 2011  
Les meilleurs macarons,  
La Martinière,  
Atelier Saveurs, déc. 2010

Leçons de pâtisserie :  
l'intégrale, La Martinière,  
Atelier Saveurs, oct. 2010

Succulents spéculoos,  
Minerva, avril 2010

#### MICHEL ET DOMITILLE LANGOT ONT RÉALISÉ ENSEMBLE UNE VINGTAINE DE LIVRES, NOTAMMENT

Les vertus des graines  
et des noix,  
Domitille et Michel Langot,  
2008  
Prix du Gourmand Cook  
Award 2008  
catégorie Best health  
and nutrition book  
So fresh, des fruits  
et des légumes de l'entrée  
au dessert, 2005

So good, des céréales  
de l'entrée au dessert,  
2005

#### En collaboration avec Guy Martin

Gourmand de père en fils,  
2006  
La cuisine des Blondes,  
2007  
Guy Martin à la carte, 2008  
Les sauces indispensables,  
2009  
Sensing, 2009

#### En collaboration avec Jacques Thorel

Les extra de l'ordinaire,  
2007

### OURS

Directrice de la publication :  
Michèle Barzach – Respon-  
sable de la rédaction : Béné-  
dicte Jeannerod – Coordination  
éditoriale : Julie Zerlauth-Disic  
– Création des recettes : plus de  
1 000 enfants des Villes amies  
des enfants – Réalisation des  
recettes et conseils : Christophe  
Felder – Conception graphique et  
illustrations : desPetitsPOis.net  
– Iconographie : Michel et Domi-  
tille Langot et villes participantes  
(p. 32 à 40) – Impression : tcgra-  
phite – Tirage en série limitée à  
3 000 ex – Dépôt légal : juin 2012



Unicef France – Ville amie des enfants  
3, rue Duguay Trouin 75282 Paris cedex 06  
01.44.39.17.47  
[www.unicef.fr](http://www.unicef.fr) | [www.villeamiedesenfants.fr](http://www.villeamiedesenfants.fr)



Ville amie des enfants