



Avant d'imprimer votre petit livre,

### quelques recommandations...

Pour que le pliage soit réussi il faut imprimer le petit livre

**en conservant sa taille d'origine (100%)**

(vérifiez que votre logiciel de lecture de fichiers pdf ne réduise pas le document au moment de l'impression).

Économisez votre papier en **imprimant uniquement la page 2** de ce document.

Si vous ne parvenez pas à plier votre petit livre, regardez notre vidéo explicative sur [www.lespetiteshistoires.fr](http://www.lespetiteshistoires.fr)

### ... quelques informations...

Le petit livre que vous allez imprimer est protégé par la licence Creative Commons

**Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas d'œuvres dérivées**



Vous avez le droit de reproduire, distribuer et communiquer l'œuvre mais en respectant les conditions suivantes :

- Vous devez attribuer l'œuvre de la manière indiquée par l'auteur de l'œuvre ou le titulaire des droits (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'ils vous approuvent, vous ou votre utilisation de l'œuvre).
- Vous n'avez pas le droit d'utiliser cette œuvre à des fins commerciales.
- Vous n'avez pas le droit de modifier, de transformer ou d'adapter cette œuvre.

### ... et une idée pour nous soutenir !

Afin de promouvoir le site et d'enrichir son contenu, nous vous remercions de ne pas diffuser ce document au format pdf. Faites-nous plutôt connaître en partageant l'adresse :

[www.lespetiteshistoires.fr](http://www.lespetiteshistoires.fr)

ou en partageant le lien de la fiche du livre.

Merci et bonne lecture !



Fais ramollir les feuilles de gélatine pendant environ deux minutes, dans un bol d'eau froide.

Pour commencer, mélange le sucre et l'eau dans une casserole. Il faut essayer d'obtenir un sirop épais. Pour cela, le mieux est de faire chauffer à feu moyen pendant une vingtaine de minutes, en remuant bien régulièrement.

### du matériel...

- 2 casseroles
- 1 bol
- 1 saladier
- 1 batteur
- 1 moule rectangulaire
- du papier cuisson

### ... et un adulte

pour s'occuper des cuissons, des appareils électriques et modérer la consommation de friandises.

Lorsque le sirop est prêt, retire-le du feu et verse-y le jus de fruit en remuant bien.

Monte les blancs en neige bien ferme.

Pendant ce temps, fais chauffer le jus de fraise (ou d'un autre fruit) jusqu'à frémissement, puis rajoute la gélatine pour qu'elle fonde dedans.

### Pour cette recette, il faut :

#### des ingrédients...

- 500 g de sucre
- 10 feuilles de gélatine
- 175 ml de jus de fraises (ou d'autres fruits selon tes goûts)
- 2 blancs d'œufs
- 250 ml d'eau
- un peu d'huile
- du sucre glace

Une fois que le mélange a refroidi, répartis la préparation dans un moule rectangulaire, dont tu auras recouvert le fond de papier cuisson huilé. Laisse ensuite reposer le tout au réfrigérateur durant toute une nuit.

Délicatement et progressivement, verse le sirop obtenu dans les blancs en neige tout en continuant à battre au fouet pendant cinq minutes afin que le mélange soit mousseux et léger.

## Les petites histoires

[www.lespetiteshistoires.fr](http://www.lespetiteshistoires.fr)

# Les guimauves de Louis

d'après l'histoire  
« Le secret de la cabane »

de Marie Pagoulatos

Histoires de goûts



Dès 7 ans



Petite astuce : Pour que ta recette soit encore plus gourmande, tu peux aussi faire fondre du chocolat et plonger les cubes de guimauve dedans !

Pour finir, découpe la guimauve en cubes, roule-les dans du sucre glace... et bonne dégustation ! (avec modération)



Cette recette a été réalisée pour compléter la lecture de la petite histoire

« Le secret de la cabane »  
de Marie Pagoulatos  
disponible sur

[www.lespetiteshistoires.fr](http://www.lespetiteshistoires.fr)

Avec également d'autres histoires originales et inédites mais aussi des grands classiques, des énigmes, des contes, des poèmes, des livres jeux ou encore des livres pour découvrir et apprendre.