

LA FABRICATION DU MICHOT POMMÉ ET SA CUISSON AU FOUR

Animation Savoir-Faire

Confectionné lors de la fabrication du pain, avec un restant de pâte et une pomme ramassée sous le pommier. Ce dessert était souvent pour les enfants. Chaque personne réalise son michot pommé, puis participe à l'enfournement dans le four à bois. Le michot est dégusté tout ensemble, avec une bolée de cidre ou de jus de pomme !



Contenu de l'animation

- Aborder une recette traditionnelle pratiquée, lors de la fabrication du pain.
- Comprendre le fonctionnement et la mise en chauffe d'un four à pain, à cuisson au bois.
- Réalisation du michot aux pommes.
- Visite libre de l'écomusée.

Déroulement de l'animation

- Confection du michot pommé, à base de pâte à pain, de pomme, beurre, sucre.
- Cuisson et enfournement dans le four à bois.
- Pendant la cuisson, visite libre de l'écomusée.
- Dégustation du michot avec un verre de cidre ou jus de pomme.

Durée et Nombre de personnes

Durée : 2h15

Effectif : minimum 15 pers et maximum 40 pers. Groupe divisé en deux, si + de 20 pers, avec alternance animation et visite libre de l'écomusée.

Informations pratiques

- Animation réalisable toute l'année, selon disponibilités (sauf vacances de Noël)
- Tarif : 7,50 € par pers (animation, dégustation et visite libre)
- Prévoir un traducteur
- Possibilité de pique-nique (sous abri).
- Toilettes et parking pour le car à proximité.

CONTACT : 02 96 34 80 77

MAIL : ASSOCIATION-FERME-DANTAN@WANADOO.FR

ÉCOMUSÉE DE LA FERME D'ANTAN – 22270 PLÉDÉLIAC –
www.ferme-dantan22.com