

Mission archéo - Gâteau marbré à étage (stratigraphique)

À faire avec un adulte.

Avant de commencer, lis toute la recette jusqu'au bout !
Eh oui, un vrai scientifique prépare son plan avant de se lancer !



Niveau
Facile



Préparation
15 min



Cuisson
35 min

Ingrédients (base)

- 3 œufs
- ¾ tasse (150 g) de sucre
- ⅔ tasse (150 g) de beurre fondu
(ou ½ tasse / 120 ml d'huile neutre)
- 1⅔ tasse (200 g) de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé d'extrait de vanille (si disponible)

Pour les couleurs / couches

- Biscuits secs écrasés (Petit Beurre, Marie, Graham)
- Cacao en poudre non sucré
- Curcuma (pour la couleur !)
- Cannelle (optionnelle)

Écofact

- 1 pois chiche, fève ou macaroni (toute autre graine sèche ou pâte). L'écofact doit être suffisamment grand pour être repéré par l'enfant; un grain de riz, par exemple, serait trop difficile à trouver.



Étape 1 — Préparer la pâte de base

- Préchauffer le four à **350 °F (180 °C)**.
- Dans un grand bol, mélanger :
 - les œufs et le sucre,
 - le beurre fondu (ou l'huile),
 - le lait.
- Ajouter la farine et la poudre à pâte.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Étape 2 — Diviser et colorer les couches

Diviser la pâte **en 3 bols** (quantités équivalentes).

Couche 1 — Préhistoire (biscuit)

- Ajouter **2 c. à soupe de biscuits écrasés**
- Ajouter **une pincée de cannelle** (optionnelle)
Couleur beige + texture granuleuse

Couche 2 — Nouvelle-France (chocolat)

- Ajouter **1½ c. à soupe de cacao**
Couleur brun foncé, bien contrastée

Couche 3 — Régime britannique (vanille)

- Ajouter **l'extrait de vanille**
- Ajouter **une micro-pincée de curcuma**
Couleur jaune pâle, bien distincte

Étape 3 — Créer les strates

- Beurrer un moule à gâteau.
- Verser les pâtes **l'une après l'autre**, sans mélanger, dans cet ordre :
 - Préhistoire
 - Nouvelle-France
 - Régime britannique
- **L'adulte cache au hasard l'écofact** (pois chiche) dans une couche.

⚠ **L'enfant ne doit pas regarder à ce moment-là.**

Étape 4 — Cuisson

- Enfourner **35 à 45 minutes** à 350 °F (180°C)
- Laisser refroidir complètement avant la fouille.

Étape 5 — Époque contemporaine

- Ajouter un **glaçage simple** (sucre à glacer + un peu d'eau ou de citron)
Dernière couche : époque contemporaine