

La recette (I)

Macédoine de fruits



Ingrédients	Quantité
Bananes	2
Pommes	3
Poires	3
Orange	2
citron	2
Ananas	1 petite boîte
Pêche/Abricot	1 petite boîte
Sirop	$\frac{1}{2}$ l
Sucre en poudre	100 g

Matériel

2 saladiers
1 couteau
1 presse agrumes
1 verre mesureur
1 casserole
1 spatule
1 passoire

Opérations

1

Dans un grand saladier, mélanger : les bananes coupées en rondelles, les pommes et les poires en dés, les oranges en fines tranches, les ananas et les oreillons de pêche ou d'abricot en morceaux.
Ajouter le jus des citrons.

2

Faire un sirop avec $\frac{1}{2}$ l d'eau et 100g de sucre dans une casserole. Porter à ébullition.
Laisser refroidir
Aromatiser

3

Verser le sirop refroidi sur les fruits.
Laisser macérer une journée (à faire la veille pour consommer le lendemain)
Servir dans des coupelles

*** Prendre une boîte bien hermétique pour transporter votre salade de fruits**

La recette (I) - Questions

1/ Répond aux questions suivantes :

α Quel est le nom de cette recette ?

.....

α Regarde bien les ingrédients nécessaires à cette recette :

- De quels fruits as-tu besoin pour réaliser cette recette ?

.....

- Quelle quantité de sucre faut-il ?

.....

- A-t-on besoin de farine pour réaliser cette recette ?

.....

- Quelle quantité de sirop faut-il ?

.....

α Comment fabrique t-on le sirop nécessaire à la réalisation de la recette ?

.....

α Regarde bien le matériel nécessaire à la réalisation de cette recette :

- Pourquoi a-t-on besoin d'un verre mesureur ?

.....

- A quoi sert un presse-agrumes ?

.....

- Pourquoi a-t-on besoin d'une casserole ?

.....

▫ Regarde bien les opérations nécessaires à la réalisation de la recette :

- Combien y a-t-il d'étapes pour cette recette ?

.....

- La première étape est de :

Mélanger les fruits

Couper les fruits

Verser le jus de citron

- Que veut dire le terme « porter à ébullition » ?

.....

- A quoi cela sert-il de laisser macérer la salade pendant une journée ?

.....

- Dans quoi va-t-on servir les salades de fruits ?

.....

- Dans quoi va-t-on transporter la salade de fruits ?

.....

2/ Entoure dans la recette :

- Le titre de la recette en rouge.
- La liste des ingrédients en bleu.
- La liste des ustensiles en vert.
- Les étapes de la préparation en jaune.

3/ Complète le schéma d'une recette avec les mots soulignés de l'exercice 2

Le schéma d'une recette

A blank template for a recipe diagram. It features a large outer rectangle containing three smaller rectangular boxes: a horizontal one at the top, two vertical ones side-by-side in the middle, and a wide horizontal one at the bottom.

Le schéma d'une recette

A blank template for a recipe diagram, identical to the one above. It features a large outer rectangle containing three smaller rectangular boxes: a horizontal one at the top, two vertical ones side-by-side in the middle, and a wide horizontal one at the bottom.

Reconstituer une recette

1/ Découpe les morceaux puis reconstitue la recette :

1. Dans un grand saladier, mélanger : les bananes coupées en rondelles, les pommes et les poires en dés, les oranges en fines tranches, les ananas et les oreillons de pêche ou d'abricot en morceaux. Ajouter le jus des citrons.
2. Faire un sirop avec 1/2l d'eau et 100g de sucre dans une casserole. Porter à ébullition. Laisser refroidir. Aromatiser.
3. Verser le sirop refroidi sur les fruits. Laisser macérer une journée (à faire la veille pour consommer le lendemain). Servir dans des coupelles.

2
3
3
2
2
1 petite boîte
1 petite boîte
 $\frac{1}{2}$ l
100 g

Ingrédients

La macédoine de fruits

Quantité

Préparation

2 saladiers
1 couteau
1 presse agrumes
1 verre mesureur
1 casserole
1 spatule
1 passoire

Bananes
Pommes
Paires
Orange
citron
Ananas
Pêche/Abricot
Sirop
Sucre en poudre

Ustensiles

La recette – Trace écrite

▫ **La recette de cuisine** nous permet de savoir **comment réaliser un plat**. Elle fait partie de la famille des textes **prescriptifs** : ce sont des textes qui expliquent comment faire, réaliser, fabriquer, utiliser, respecter des consignes ou une démarche à suivre.

Exemples : la règle d'un jeu, une notice de fabrication, des consignes d'exercices, un règlement, une prescription médicale.

▫ Dans une recette, les verbes sont toujours **à l'infinitif**.

Exemples : mélanger la pâte, verser la farine, mettre au four...

La structure de la recette – Trace écrite

TITRE DE LA RECETTE

Nombre de personnes :

Temps de préparation : *(temps pour préparer la recette)*

Temps de cuisson : *(temps nécessaire à la cuisson du plat)*

PHOTO

(pas toujours présente sur les fiches recettes)

INGREDIENTS

(les produits dont on a besoin avec leur quantité. Ils sont écrits sous forme de liste).

USTENSILES

(le matériel que l'on utilise)

PREPARATION

(les différentes étapes à suivre pour réaliser la recette).

La recette (2)

Muffins au chocolat

Ingrédients pour 7 muffins

100 g de farine
30 g de chocolat en poudre
50 g de sucre
1 cuillère à café de levure chimique
10 cl de lait
1 oeuf
1 cuill à soupe d'huile
50 g de pépites de chocolat



Opérations

1. Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le chocolat, le sucre, et une pincée de sel.
2. Dans un autre saladier battre au fouet le lait, l'huile, l'œuf
Ajouter au mélange la $\frac{1}{2}$ des pépites de chocolat
3. Ajouter cette préparation aux poudres (1), jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
4. Répartir le mélange dans les alvéoles du moule à muffins, saupoudrer du reste de pépites
5. Faire cuire 20 à 22 mn dans un four préchauffé Th6 (180°)

La recette (2) - Questions

1/ Répond aux questions suivantes :

α Quel est le nom de cette recette ?

.....

α Coche les ingrédients dont tu as besoin pour cette recette :

- | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> <i>sucre</i> | <input type="checkbox"/> <i>pommes</i> | <input type="checkbox"/> <i>beurre</i> | <input type="checkbox"/> <i>sucre vanillé</i> | <input type="checkbox"/> <i>farine</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>œufs</i> | <input type="checkbox"/> <i>chocolat</i> | <input type="checkbox"/> <i>vanille</i> | <input type="checkbox"/> <i>amandes</i> | <input type="checkbox"/> <i>fraises</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>lait</i> | <input type="checkbox"/> <i>chapelure</i> | <input type="checkbox"/> <i>levure</i> | <input type="checkbox"/> <i>sel</i> | <input type="checkbox"/> <i>citron</i> |

α Ecris les quantités qui correspondent à chaque ingrédient :

- sucre :
- farine :
- chocolat en poudre :

α Avec quel ustensile bat-on l'œuf, l'huile et le lait ?

.....

α Cherche la définition du mot « homogène » dans le dictionnaire :

- homogène :

.....

α En t'aidant de cette définition, peux-tu expliquer ce qu'est une « pâte homogène » ?

.....

α A quelle température faut-il cuire les Muffins ?

.....

α Quel est le temps de cuisson ?

.....

2/ Entoure dans la recette :

- Le titre de la recette en rouge.
- La liste des ingrédients en bleu.
- La liste des ustensiles en vert.
- Les étapes de la préparation en jaune.

3/ Souligne les verbes présents dans la recette puis réponds aux questions :

α Sous quelle forme les verbes sont-ils présents dans la recette ?

.....

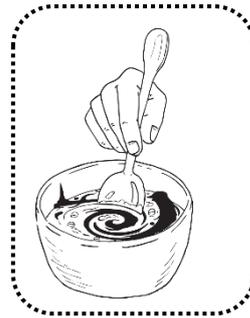
α Associe chaque verbe au dessin qui lui correspond :

• *mélanger*

• *battre*

• *répartir*

• *saupoudrer*



α D'après toi, une fiche recette sert à :

- nous raconter une histoire*
- expliquer comment faire pour réaliser quelque chose*
- nous apporter des informations sur les aliments*

α Peux-tu citer d'autres textes qui font partie de la même famille que les recettes ?

.....

Les textes prescriptifs

1/ Entoure en rouge les textes qui appartiennent à la famille des textes prescriptifs :

Avez-vous déjà vu une gentille petite fille
 Danser avec un gorille?
 Avez-vous déjà vu une anguille
 Sortir d'une coquille?
 Avez-vous déjà vu un poisson de mer
 Jouer avec un ver de terre?
 Avez-vous déjà vu un pivert
 Manger des haricots verts et du camembert?
 Avez-vous déjà vu un cerf
 Aller aux sports d'hiver?
 Avez-vous déjà vu des fraisières
 Pousser dans un grenier?

1

Îles flottantes au caramel

Ce dessert simple et classique a toujours énormément de succès.

Pour 6 personnes

⌚ Préparation : 45 mn

- 6 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre

POUR LA CRÈME ANGLAISE :

- 1/2 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre

POUR LE CARAMEL :

- 10 cl d'eau
- 100 g de sucre en poudre

1. Préparez la crème anglaise : faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans une jatte jusqu'à ce que vous obteniez un mélange bien moussieux, puis versez le lait bouillant sur cette préparation. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire à feu doux pendant 4 à 5 mn tout en remuant et sans atteindre l'ébullition. Versez dans une coupe et laissez refroidir.

2. Mettez sur le feu une casserole d'eau suffisamment grande pour pocher les blancs d'œufs et laissez frémir. À l'aide d'un fouet électrique, montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient

bien fermes. Ajoutez le sucre en pluie tout en fouettant pendant 1 mn. À l'aide d'une écumoire, façonnez en morceaux les blancs en neige et mettez-les à pocher dans l'eau pendant 2 à 3 mn en les retournant. Égouttez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

3. Préparez le caramel : dans une casserole, versez l'eau et ajoutez le sucre, puis portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange commence à dorer. Versez-le sur un marbre et laissez-le durcir, puis cassez des éclats.

4. Disposez les blancs en neige cuits dans la coupe de crème anglaise et décorez des éclats de caramel. Servez sans attendre.

2

Le thaumatrope araignée

Matériel :

- Du papier
- De la colle
- Une paille pour boire

Préparation : 15 mn



Réalisation :

1. Imprimer le motif : <http://www.minieco.co.uk/>. Découper les deux disques imprimés.
2. Coller les disques l'un contre l'autre avec la paille au centre.
3. Appuyer et laisser sécher.
4. Faire rouler la paille entre les mains. L'araignée est dans sa toile !

On peut utiliser aussi une pique en bois, et imaginer d'autres dessins.

3

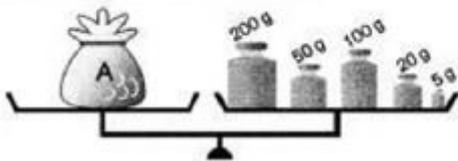
Du lait au beurre

Si la vache est nourrie au foin, son lait donne un beurre dur, de couleur jaune pâle. Si elle mange de l'herbe, le beurre est plus mou et plus coloré. Pour obtenir 1 kilo de beurre, il faut écrémer 22 litres de lait entier.



4

1 Quelles masses marquées faut-il placer dans le plateau de droite pour équilibrer la balance ?



5

Ce jour-là, Domiget décida de ne pas aller travailler. Les nombreux dossiers sur son bureau attendraient bien un jour ou deux. Il se rendit à la gare des autobus, s'approcha du tableau des départs qui était affiché à hauteur d'homme, ferma les yeux et pointa au hasard son index sur l'affiche. Il se dirigea vers le guichet et prit un billet pour la destination que le sort lui avait affectée. Après deux heures de voyage, il descendit de l'autobus. La place du village était vaste.

6



7

2/ A côté de chaque numéro, écris de quel genre de texte il s'agit (recette, roman,...) :

- Texte 1 :
- Texte 2 :
- Texte 3 :
- Texte 4 :
- Texte 5 :
- Texte 6 :
- Texte 7 :

La recette (3)

Crumble aux fraises

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 4 Personnes) :

- 150 g de [fraises](#)
- 150 g de farine
- 150 g de [sucre](#)
- 150 g de [beurre](#) ramolli
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de [cannelle](#) (facultatif)



Préparation de la recette :

1) Préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6)

2) Enlever la queue des fraises, les laver et les couper en deux dans le sens de la hauteur. Les disposer dans un saladier et saupoudrer les fraises de deux cuillères à soupe de sucre, du sachet de sucre vanillé et de la cuillère à café de cannelle.

3) Puis dans un saladier, verser les 150 g de farine, y ajouter les 150 g de sucre puis les 150 g de beurre ramolli que vous rajouterez par petits morceaux.

4) Malaxer la pâte jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse et friable.

Rajouter les 100g de poudre d'amande, malaxer à nouveau.

5) Répartir les fraises dans le fond des 4 ramequins (ou moule à manqué) et y rajouter la pâte par-dessus.

6) Enfourner pendant environ 40 min à 190°C (Thermostat 6).

La recette (3) - Questions

1/ Répond aux questions suivantes :

α Quelle recette vas-tu préparer avec cette fiche ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

une entrée

un plat

un dessert

α Recopie chaque ingrédient dans la colonne qui lui correspond :

<i>Ingrédient sucré</i>	<i>Ingrédient salé</i>
.....
.....
.....
.....

α A quoi cela sert-il de préchauffer le four ?

.....

α Comment fait-on du beurre ramolli ?

.....

α Avec quoi malaxe t-on la pâte ?

.....

α Quel est le temps de cuisson ?

.....

α A quelle température correspond le thermostat 6 du four ?

.....

α La liste des ustensiles n'est pas présente sur la fiche de la recette. Lis bien les étapes de la préparation puis écris les ustensiles dont tu as besoin pour réaliser le crumble.

-
-
-
-
-
-

2/ Cite trois ingrédients et trois ustensiles qui ne sont pas présents dans cette recette mais que tu pourras retrouver dans d'autres :

α Ingrédients :

.....

.....

.....

α Ustensiles :

.....

.....

.....

3/ Classe ces ustensiles en trois familles :

un four – un tablier – un torchon – une cuillère – un saladier – un fouet - une spatule –
un micro-ondes – un mixeur – un verre doseur – des gants – un bol – une balance

<i>Famille 1 :</i>	<i>Famille 2 :</i>	<i>Famille 3 :</i>
.....
.....
.....
.....
.....

Ingrédients et Ustensiles

1/ Complète dans le tableau la liste des ingrédients et des ustensiles :

une fourchette- du sucre- un couteau- de la farine- un saladier- une banane- un bol- une louche- une râpe- de la crème- une assiette- du chocolat- des olives- du sel- un moule- un plat à tarte- de l'huile- un citron.

<i>Ingrédients</i>	<i>Ustensiles</i>
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2/ Les ingrédients de cette recette ont été effacés, peux-tu les réécrire ?

La salade de fruits

Ustensiles :

- un saladier
- un épluche- légumes
- un ouvre- boîtes
- un couteau
- une cuillère en bois.

Ingrédients :

-
-
-
-
-

Préparation :

Enlever la peau de bananes et des kiwis, couper les fruits en rondelles.

Éplucher les pommes et les coupes en morceaux.

Enlever la peau de mandarines et en détacher les quartiers.

Mettre les fruits dans le saladier.

Ouvrir la boîte de fruits au sirop avec l'ouvre- boîte.

Verser le contenu de la boîte dans le saladier et mélanger les fruits avec la cuillère en bois.

La recette : Ingrédients et ustensiles - Trace écrite -

- Les ingrédients : C'est ce qui se mange et qui sert à faire la cuisine.
- Exemples : *des œufs, du lait, de la farine, du beurre, du sucre, du chocolat, ...*

- Les ustensiles : C'est le matériel qui sert à préparer les plats.

Il y a plusieurs familles d'ustensiles :

- Les accessoires : un four, un four micro-ondes, un batteur électrique, une balance, ...
- La vaisselle : fourchettes, couteaux, cuillères, verres, assiettes, saladiers, verre doseur, spatules, fouet, bol, ...
- Le linge : des gants, un tablier, un torchon, ...

La recette : Ingrédients et ustensiles - Trace écrite -

✎ Les ingrédients : C'est ce qui se et qui sert à

.....

✎ Exemples :

.....

✎ Les ustensiles : C'est le qui sert à

.....

Il y a plusieurs familles d'ustensiles :

- Les : un four, un four micro-ondes, un batteur électrique, une balance, ...

- La : fourchettes, couteaux, cuillères, verres, assiettes, saladiers, verre doseur, spatules, fouet, bol, ...

- Le : des gants, un tablier, un torchon, ...

La recette (4)

Salade piémontaise

	Ingrédients	Quantité	Matériel
 <p>salade mayonnaise</p>	Pommes de terre Œufs Cornichons Tomates Dés de jambon (persil)	1,200kg 3 4 3 200g (1 bouquet)	1 faitout 1 casserole 1 assiette 1couteau à légumes 1 verre 1 paire de ciseaux
	Huile Œufs moutarde	$\frac{1}{4}$ de l d'huile 2 1 cuillère à soupe	1 bol 1 verre mesureur 1 batteur ou un fouet 1 terrine et des couverts à salade

Préparation de base : La cuisson à l'eau, et la mayonnaise

Opérations

1	Faire cuire les pommes de terre (utiliser un autocuiseur, pour une cuisson rapide)
2	Faire cuire les œufs (10 mn pour être durs)
3	Peler les pommes de terre refroidies. Les couper en quartiers (assez épais) dans un terrine
4	Faire refroidir les œufs, les éplucher, les couper en quartiers dans la terrine
5	Couper les cornichons en rondelles
6	Couper les tomates en quartiers
7	Faire la mayonnaise : Attention l'œuf et l'huile doivent être à la même température. Dans un bol mettre le jaune, et la cuillère de moutarde. Battre en ajoutant de l'huile par petites quantités. Assaisonner de sel et de poivre
8	Ajouter la mayonnaise au mélange (pommes de terre, tomates, dés de jambon, œufs
9	Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Persiller
10	Mettre au frais

⊕ Apporter un tablier, torchon, et une boîte assez grande pour emporter la préparation

La recette (4) - Questions

1/ Répond aux questions suivantes :

α Quelle est la recette présentée sur cette fiche ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

.....

α De combien de légumes as-tu besoin pour réaliser cette recette ?

.....

α De quels ingrédients as-tu besoin pour préparer la mayonnaise ?

.....

α De quelle quantité de pommes de terre as-tu besoin ?

.....

α Pourquoi a-t-on besoin de faire cuire les œufs 10 min ?

.....

α As-tu besoin de tout l'œuf pour faire la mayonnaise ? Si non, quelle partie dois-tu utiliser ?

.....

α Que signifie l'expression « couper en rondelles » ?

.....

α Que signifie l'expression « couper en quartiers » ?

.....

α Recopie chaque élément de matériel dont tu as besoin pour la recette (sans oublier la boîte et le tablier) dans la bonne colonne :

<i>Les accessoires</i>	<i>La vaisselle</i>	<i>Le linge</i>
.....
.....
.....
.....
.....

2/ Complète les lignes comme dans l'exemple :

- une salière → du sel
- une cafetière → du
- une saucière → de la
- du sucre → un sucrier
- la salade → un
- la soupe → une

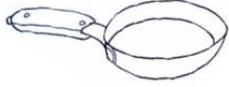
3/ Complète les phrases suivantes avec les mots suivants :

*couteau à légumes – tablier - verre mesureur – boîte hermétique - faitout
fouet - casserole*

- Pour faire cuire les pommes de terre, on utilise un
- On bat l'œuf et l'huile avec un
- Pour enlever la peau des pommes de terre, on utilise un
- On cuit les œufs dans une
- Pour éviter de se salir, il faut mettre un
- Pour mesurer la quantité d'huile, il faut utiliser un
- Lorsque la salade est préparée, on la transporte dans une

Le matériel de cuisine

1/ Complète les phrases avec les mots illustrés :



une poêle



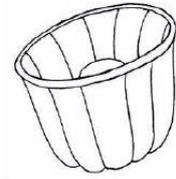
un saladier



une passoire



une soupière



un moule

- Pour égoutter les pâtes, on les passe dans
- Pour faire sauter les crêpes on utilise
- On sert la soupe dans avec une louche.
- Pour cuire un gâteau, on verse la pâte dans
- Dans, on peut mélanger la salade.

2/ Lis les étapes de la préparation et complète la liste suivante :

Ingrédients :

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Matériel

-

-

-

-

-

-

Temps de cuisson :

Préparation :

1. Casse 5 œufs dans un saladier.
2. Ajoute 6 cuillerées à soupe de sucre.
3. Mélange le tout avec un fouet.
4. Verse 6 cuillerées à soupe de lait et 3 c à s d'huile.
5. Ajoute 5 c. à s de farine et 1 sachet de levure chimique.
6. Remue bien le tout.
7. Beurre le moule et verses-y la pâte.
8. Ajoute 3 pommes pelées et coupées.
9. Mets au four à 250 degrés et fais cuire pendant 20 minutes.

La recette (5)

Gâteau de riz au caramel

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 Personnes) :

- 300 g de riz rond (pour les desserts)
- 75 cl de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre et 60 g pour le caramel + $\frac{1}{2}$ citron
- Une gousse de vanille



Préparation de la recette :

- 1) Faire bouillir de l'eau dans une casserole puis y verser le riz, faire chauffer pendant 4 mn. Egoutter le riz.
- 2) Verser le lait dans une casserole, ouvrir la gousse de vanille, faire tomber les grains dans le lait
- 3) Ajouter le riz et faire cuire pendant 25 mn à feu moyen jusqu'à ce que le lait soit absorbé (avec une spatule ne pas cesser de remuer, pour éviter que le lait brûle au fond de la casserole). Retirer du feu
- 4) Dans une terrine, mélanger le sucre avec les œufs
- 5) Verser la préparation dans le riz
- 6) Faire le caramel, en tapissant les bords du moule : (mettre le sucre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau froide et quelques gouttes de citron, faire chauffer jusqu'à l'obtention du caramel, retirer du feu dès qu'il y a coloration)
- 7) Verser le riz dans le moule et cuire dans le four à 180° pendant 25 mn



Apporter un moule à brioche, un tablier, un torchon, du papier d'aluminium et les ingrédients

La recette (5) - Questions

1/ Répond aux questions suivantes :

α Quelle est le titre de la recette étudiée ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

.....

α Quelles sont les quantités pour les ingrédients suivants ?

- sucre:

- riz :.....

- lait :

α Combien de temps faut-il faire cuire le riz ?

.....

α Quelle est la différence entre le riz rond et le riz long que tu manges dans tes plats ?

.....

.....

α Pourquoi faut-il remuer sans cesse le riz et le lait dans la casserole ?

.....

α Pendant combien de temps faut-il chauffer le riz et le lait ?

.....

α Comment fait-on du caramel ?

.....

α Quelle est la température de cuisson ?

.....

Recettes et verbes à l'infinitif

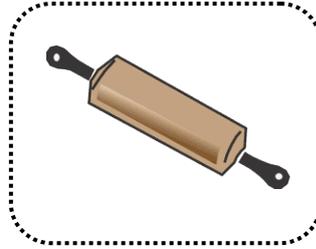
1/ Relie l'ustensile nécessaire pour réaliser l'action indiquée par le verbe :

• *éplucher*

• *fouetter*

• *mélanger*

• *étaier*



2/ Réécris cette recette en mettant les verbes à l'infinitif :

1. Lave tous les fruits.
2. Pèle l'ananas, coupe-le en quatre, retire le bâton central et découpe chaque quartier en morceaux.
3. Pèle les oranges et sépare-les en quartiers.
4. Pèle les pommes et les poires, enlève la partie centrale avec les pépins et coupe-les en cubes.
5. Equete les fraises et coupe les plus grosses en deux. Pèle les mangues et les kiwis. Taille les mangues en morceaux et les kiwis en rondelles.
6. Dans un grand saladier, réunis tous les fruits. Ajoute les grains de raisin noir et blanc.
7. Ajoute en dernier la banane et arrose-la d'un jus de citron pour qu'elle ne s'oxyde pas.
8. Soupeudre de sucre et sucre vanillé. Mélange délicatement. Garde au frais.

1. Laver tous les fruits.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

La recette (6)

Charlotte aux pommes

	Ingrédients	Quantité	Matériel
	Pommes Vanille Sucre poudre Beurre Crème fraîche épaisse Biscuits à la cuillère	1 kg 1 gousse 150g 50g 1 pot de 20cl Environ 30	1 casserole 1 assiette 1couteau à légumes 1 verre 1 spatule 1 moule à charlotte 1 bol 1 verre mesureur 1 batteur ou un fouet 1 terrine
sirop	Eau Sucre alcool	1verre 2 cuil à soupe 1 cuillère à soupe	

Opérations

1	Faire la compote de pommes : Eplucher les pommes, les couper en quartiers, mettre ceux-ci dans une casserole avec une gousse de vanille, 1 cuillère à soupe de beurre et 100g de sucre. Couvrir et faire fondre à feu doux, remuer avec une spatule de temps en temps Quand la compote est cuite la laisser refroidir
2	Faire un sirop avec un verre d'eau et 2 cuillères à soupe de sucre et 1 cuillère à soupe d'alcool. Faire chauffer.
3	Tremper les biscuits dans ce sirop et en tapisser un moule
4	Verser la crème dans une terrine, la fouetter avec 50g de sucre
5	Mélanger la crème fouettée avec la marmelade
6	Verser cette préparation dans le moule, couvrir de biscuits, verser à nouveau la compote et couvrir de biscuits (faire des étages)
7	Mettre au réfrigérateur. A faire la veille

⊕ Apporter un tablier, torchon, un moule et du papier d'aluminium

La recette (6) - Questions

1/ Répond aux questions suivantes :

α Quelle est la recette présentée sur cette fiche ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

.....

α Quelles sont les quantités pour les ingrédients suivants ?

- sucre:

- beurre :.....

- pommes :

- crème :.....

α Avec quels ingrédients fais-tu la compote de pommes ?

.....

α Avec quel ustensile vas-tu éplucher tes pommes ?

.....

α Pourquoi faut-il cuire la compote à feu doux ?

.....

α Comment vas-tu faire le sirop de la charlotte ?

.....

α Ecris un synonyme du mot « marmelade » :

α A t-on besoin de faire cuire le gâteau ?

.....

2/ Souligne les verbes dans les différentes étapes de la préparation :

α Où les verbes se situent-ils le plus souvent ?

.....

α Ces verbes ont-ils un sujet ?

.....

α De quel genre de phrases s'agit-il ?

- Elles posent une question.
- Elles racontent une histoire.
- Elles donnent un conseil, un ordre.
- Elles marquent la surprise.

3/ Ecris l'impératif des verbes suivants en t'aidant du modèle :

Chauffer la casserole → Chauffe la casserole.

- Eplucher les pommes. → les pommes.
- Couper en quartiers. →
- Remuer avec une spatule →
- Laisser la compote refroidir. →
- Chauffer le sirop. →
- Tremper les biscuits. →
- Tapisser le moule. →
- Verser la crème. →
- Fouetter avec le sucre. →
- Mélanger la crème fouettée. →
- Laisser la compote refroidir. →

L'impératif dans la recette

1/ Lis la recette des crêpes puis réécris-la en utilisant l'impératif, comme si tu t'adressais à l'un de tes camarades :

La recette des crêpes

- Verser la farine dans le plat et ajouter une pincée de sel.
- Casser les œufs, les ajouter à la farine ainsi que les 10 g de sucre.
- Mélanger à l'aide d'un fouet.
- Verser le lait peu à peu et bien mélanger.
- Bien battre.
- Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
- Laisser la pâte reposer au moins une heure.
- Chauffer la poêle et y mettre du beurre.
- Verser une louche de pâte et laisser cuire.
- Ne pas oublier de retourner la crêpe.
- Ajouter du beurre avant de cuire chaque crêpe.

La recette des crêpes

- la farine dans le plat etune pincée de sel.
- les œufs,-les à la farine ainsi que les 10 g de sucre.
- à l'aide d'un fouet.
- le lait peu à peu et bien.
- Bien battre.
- le beurre fondu et bien.
-la pâte reposer au moins une heure.
- la poêle et -y du beurre.
- une louche de pâte et cuire.
- pas de retourner la crêpe.
- du beurre avant de cuire chaque crêpe.

La recette : Mode impératif - Trace écrite -

▫ Le mode impératif s'utilise quand on donne un ordre, un conseil. Les verbes conjugués à l'impératif n'ont pas de sujet exprimé.

▫ Exemples : *Epluche les pommes / Mélangez la crème / Mettons au four.*

INFINITIF	Je parle à UNE personne	Je parle à UNE AUTRE PERSONNE ET MOI	Je parle à PLUSIEURS PERSONNES
<i>Eplucher</i>	Epluche	Epluchons	Versez
<i>Mélanger</i>	Mélange	Mélangeons	Mélangez
<i>Mettre</i>	Mets	Mettons	Mettez

La recette : Mode impératif - Trace écrite -

☒ Le mode impératif s'utilise quand on donne,
.....

Les verbes conjugués à l'impératif

☒ Exemples : / /
.....

INFINITIF	Je parle à UNE personne	Je parle à UNE AUTRE PERSONNE ET MOI	Je parle à PLUSIEURS PERSONNES
<i>Eplucher</i>			
<i>Mélanger</i>			
<i>Mettre</i>			