

Français – Lecture fonctionnelle

Compétences travaillées :

- Comprendre une recette de cuisine.
- Connaître les spécificités de ce type de texte

**Charlotte aux pommes****Ingrédients**

1 kg de Pommes 1 gousse de Vanille 150g de Sucre en poudre 50g de Beurre
 20cL de crème fraîche épaisse environ 30 Biscuits à la cuillère

Pour le sirop 1 verre d'eau 2 cuil. à soupe de sucre 1 cuil. à soupe d'alcool

Matériel

1 casserole 1 assiette 1 couteau 1 épluche-légumes 1 verre
 1 spatule 1 saladier 1 bol 1 moule à charlotte
 1 verre mesureur 1 batteur ou un fouet

**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 à charlotte.

4. Verser la crème dans un saladier, la fouetter avec 50g de sucre.

5. Ajouter la compote de pommes dans la crème et mélanger doucement.

6. Verser cette préparation dans le moule. Recouvrir de biscuits.

Verser à nouveau la compote et couvrir de biscuits pour avoir plusieurs étages.

7. Mettre au réfrigérateur et attendre le lendemain pour déguster.

COMPREHENSION DE LA RECETTE : Lis le recette puis réponds aux questions

1) Comment s'appelle cette recette ? Copie le titre

.....

2) De quel type de recette s'agit-il ?

- une entrée un plat un dessert

3) Quelles sont les quantités pour les ingrédients suivants ?

- sucre : - beurre :.....
- pommes : - crème :.....

4) Lis l'opération 1. De **quels ingrédients** as-tu besoin pour faire la compote ?

-
-
-
-

5) Avec quel ustensile vas-tu **éplucher** tes pommes ? **Entoure-le**



6) Comment vas-tu faire le sirop de la charlotte ? Complète la phrase.

Je mélange l'....., le, l'.....

7) A-t-on besoin de faire cuire le gâteau ? OUI NON

8) Peut-on la manger tout de suite ?

- OUI NON, il faut attendre le lendemain

ETUDE DE LA LANGUE

Souligne les verbes dans les différentes étapes de la préparation

Où les verbes se situent-ils le plus souvent ?

- au début au milieu à la fin de la phrase

De quel genre de phrases s'agit-il ?

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