Date : …….. /…… /…… ………..…………………………..

|  |  |
| --- | --- |
| **LECTURE – Textes fonctionnels – La recette de cuisine**Objectif d’apprentissage :* Savoir lire et trouver des informations dans une recette
 |  |

**Un peu de cuisine : Les tartes**

**Correction des exercices :**

**1) Dans la recette, les gestes techniques sont soulignés et écrits en gras.**

 **Retrouve leur définition.**

Sabler ● ● Ecraser la pâte avec la paume de sa main

Fraiser ● ● Etendre la pâte, l’aplatir avec un rouleau.

Abaisser ● ● Faire des trous pour empêcher la pâte de gonfler

Foncer ● ● Mélanger les ingrédients avec ses mains.

Piquer ● ● Disposer la pâte dans le moule.

**2) Voici différentes recettes de tartes : classe-les dans le tableau.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Tartes salées | Tartes sucrées |
|  | tarte saumon/épinardstarte à la tomatetarte aux champignons | tarte aux fraisestarte amandes/abricotstarte aux pommes  |

**3) Trouve le mot qui est le synonyme de « cul de poule », qui signifie la même chose.**

□ cuillère **□ saladier** □ rouleau □ fouet

**4) Cette recette utilise-t-elle l’œuf en entier ?** OUI - **NON**

 Si non, que va-t-il rester ? Il reste le blanc d’œuf.

**5) Pour combien de personnes sera la tarte réalisée avec la recette ?**

La tarte réalisée sera pour 8 personnes.

 **Un peu de calcul : Complète le tableau. Tu peux faire des calculs.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre de tartes | 1 | 2 | 4 | **10****8 x 10 = 80** |
| Nombre de personnes | **8** | **2 x 8****=16** | **4 x 8****= 32** | 80 |

**6) Si l’on veut faire des tartes pour l’IME, comme il y a 16 jeunes, il faut 2 tartes donc il faut doubler les quantités.**

Complète la liste de course en regardant la recette.

Puis calcule les quantités pour la deuxième colonne.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Pour 1 tarte** | **Pour 2 tartes** |
| **farine (g)** | **250** | **250 + 250 = 500** |
| **beurre (g)** | **125** | **125 + 125 = 250** |
| **oeuf** | **1** | **2** |
| **eau (mL)** | **50** | **50 + 50 = 100** |

On double les quantités. On prend 2 fois la quantité de départ.

**DEFI CUISINE :**

* **Réalise une pâte brisée sucrée ou salée avec cette recette.**
* **Puis garnis ta tarte avec les ingrédients de ton choix.**
* **Prends une photo pour la partager et envoie le résultat par mail.**
* **BONNE CUISINE !**