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**

Voici la recette de la pâte brisée. Cette pâte est la base des tartes salées ou sucrées.

**Lis attentivement cette recette**:

 **LA PÂTE BRISEE**

**Ingrédients :** (pour une tarte pour 8 personnes)

- 250g de farine

- 125g de beurre

- 1 jaune d’œuf

- 50 g d’eau (ou 50 ml)

- 30g de sucre (pour une tarte sucrée)

- ou une petite cuillère à café de sel (pour une tarte salée)

**Techniques :**

1) Préparer les ingrédients.

2) Mettre la farine, le sucre ou le sel et le beurre coupé en petits morceaux dans un **« cul de poule » .**

3) **Sabler** l’ensemble.

4) Je sépare le blanc d’œuf et je mets le jaune dans la pâte. J’incorpore en même temps l’eau.

5) **Fraiser** la pâte. La mettre en boule et la laisser reposer un peu.

6) **Abaisser** la pâte au rouleau

7) **Foncer** la pâte dans un plat à tarte et la **piquer** avec une fourchette.

 La pâte est prête à être utilisée dans la recette de votre choix !

**Puis fais les exercices suivants :**

**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 aux fraisestarte saumon/épinardstarte à la tomatetarte amandes/abricotstarte aux champignonstarte 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 ? ……………………………………………

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

…………………………………………………………………………………………………………….

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre de tartes | 1 | 2 | 4 |  |
| Nombre de personnes |  |  |  | 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)** |  |  |
| **beurre (g)** |  |  |
| **oeuf** |  |  |
| **eau (mL)** |  |  |

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 !**