Date : …….. /…… /…… ……..……..

LECTURE – Textes fonctionnels – La recette de cuisine Objectif d'apprentissage : - Savoir lire et trouver des informations dans une recette - Savoir calculer des proportions à partir d'une recette.	

Lis attentivement cette recette :

La tarte chocolat - framboise

Etape 1 : Préparer la pâte brisée sucrée (voir fiche précédente pour les ingrédients)

- Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (abaisser)
- Mettre la pâte dans un moule (foncer)
- Faire des trous dans la pâte à l'aide d'une fourchette (piquer)
- Cuire la tarte th 200° pendant 20 minutes environ sans garniture. On dit « cuire à blanc ».

Etape 2 : Préparer la ganache

Ingrédients :

– 400g de chocolat noir

– 200ml de crème liquide

Technique :

Faire fondre le chocolat dans un saladier au micro-onde

Faire bouillir la crème, ajoutez-la au chocolat et bien mélanger à l'aide 'un fouet

Etape 3 : Garnir la tarte

Prendre des framboises surgelées (car ce n'est pas encore la saison). Les écraser un peu et les mettre au fond de la tarte.

Ensuite verser la ganache, lisser avec une spatule.

Laisser reposer au frigidaire et attendre que ce soit froid.

ASTUCE : Pour couper la tarte sans faire de catastrophe, passer la lame du couteau sous l'eau chaude avant la découpe !

Un peu de maths :

– Une tablette de chocolat pèse 200g. De combien de tablettes, aura-t-on besoin pour :

Nombre de tarte	1 tarte	2 tartes	3 tartes	4 tartes
Poids de chocolat en gramme	400 g	800 g	1 200 g 1kg 200 g	1 600 g 1kg 600g
Nombre de tablettes	2 tablettes	4 tablettes	6 tablettes	8 tablettes

– La tablette de chocolat dessert coûte 1euros 50. Combien va-t-on dépenser ?

Dessine les pièces ou billets nécessaires pour payer.

1 tablette	pour 1 tarte	pour 2 tartes	pour 3 tartes	pour 4 tartes
1 € 50	3 €	4 x 1€50 = 6 €	9€	12 €

Un peu de conversion :

J'ai besoin de 200 ml de crème pour la ganache, cela fait combien :

en cl (centilitres)? 20 cl

en dl (décilitres)? 2 dl

en l (litres)? 0,2 litres

Capacité	kl	hl	dal	l	dl	cl	ml
					2	0	0
				0 ,	2		

capuchon.eklablog.com

Le taboulé

Le taboulé est un plat originaire du Liban à base de feuilles de persil et de semoule.
Voici une version un peu différente avec du boulghour (blé dur concassé = écrasé).
Le boulghour est vendu en grandes surfaces, rayon semoules et produits diététiques.

Ingrédients :

200 g de boulgour (blé concassé)
4 tomates fermes
4 oignons blancs
1 bouquet de menthe
1 gros bouquet de persil
1 poivron jaune *(facultatif)*
1 gros bouquet de persil
Eau froide
50 g de raisins secs
2 citrons
6 cuillères à soupes d'huile d'olive
Sel, poivre

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1h /1h30

Temps de repos : 2h

1. Rincez le boulgour pour enlever l'amidon, **égouttez**-le.
2. Mettez-le dans un saladier. Versez de l'eau froide à hauteur (15 cl environ). Laissez gonfler 1h à 1h30. Les grains restent un peu *fermes.*
3. Pendant ce temps :
   - Mettez à tremper les raisins secs dans un bol d'eau froide.
   - Pressez les citrons.
   - **Equeutez** le persil et la menthe. **Ciselez** ces herbes séparément afin d'obtenir un bol rempli de persil et un demi-bol de menthe.
   - Partagez les tomates en deux, **épépinez**-les, puis détaillez-les en petits dés.
   - Pelez et hachez les oignons blancs.
   - Taillez le poivron en petits cubes.
4. Versez le boulgour dans une passoire, laissez-le égoutter puis **essorez**-le avec les doigts pour enlever l'excédent d'eau.
5. Versez-le dans un plat creux et ajoutez le persil, la menthe, les tomates, le poivron, les oignons et les raisins secs égouttés.
6. Mettez une cuillerée à café de sel dans un bol, ajoutez une bonne pincée de poivre, le jus de citron, et l'huile d'olive. Mélangez puis versez cette vinaigrette sur le boulghour ; mélangez de nouveau.
7. Laissez **macérer** 2 h au réfrigérateur avant de servir.

Compréhension de la recette

1. **Coche la bonne réponse**

Le poivron est ***facultatif*** dans cette recette. Cela veut dire :

□ il faut le mettre.

□ il n'est pas obligatoire mais on peut le mettre.

□ il est interdit.

Les grains de boulgour restent **fermes.** Cela signifie :

□ ils restent secs

□ ils restent mous

□ ils restent durs

2. **Relie chaque mot à sa définition :**

Egoutter	Enlever les queues, les tiges.
Equeuter	Couper en fines lamelles ou en petits morceaux.
Ciseler	Mettre à tremper.
Epépiner	Enlever l'eau en exerçant une force, une pression.
Essorer	Enlever les pépins des pommes, des tomates….
Laisser macérer	Faire écouler le liquide en goutte à goutte avec une passoire.

3. **Je commence la recette à 10h du matin. Pourrais-je manger mon taboulé à midi ?**

Non car il faut 1h à 1h30 pour faire gonfler le boulgour et encore 2h de repos au réfrigérateur. On ne pourra pas le manger avant 13h/13h30.

4. **Ecris la légende sous chaque aliment :**

oignons blancs - boulgour - persil - menthe - raisins secs - poivron

menthe	**oignons blancs**	**persil**	**raisins secs**	**poivron**	**boulgour**