Date : …….. /…… /…… ………..…………………………..

|  |  |
| --- | --- |
| **Textes fonctionnels – La recette de cuisine**  Objectifs d’apprentissage :   * Savoir lire et trouver des informations dans une recette * Comprendre les quantités d’une recette et utiliser la proportionnalité. * Effectuer des conversions de masses. |  |

**Lis attentivement la recette puis réponds aux questions :**

**Filet mignon en croûte**

**Ingrédients :** **pour 4 personnes**

1 filet mignon de porc

1 pâte feuilletée

2 tranches de jambon blanc

100 g de gruyère râpé

1 oignon jaune

1 jaune d'œuf

20 g de beurre

**Techniques :**

1. **Emincer** l’oignon. Le faire **revenir** avec du beurre dans une sauteuse environ 3 min. Retirer et réserver l’oignon.
2. Faire **dorer** la viande de chaque côté, laisser cuire 10 minutes à feu doux.
3. Rajouter les oignons et laisser cuire encore 5 minutes. **Assaisonner** avec du sel et du poivre. Réserver.
4. Dérouler la pâte feuilletée. Y déposer le jambon, le gruyère. Recouvrir avec les oignons.
5. Ajouter le filet mignon. Fermer et souder la pâte avec de l'eau.

Vous pouvez tracer des lignes au couteau pour décorer la pâte.

1. A l'aide d'un pinceau, la **badigeonner** de jaune d'oeuf additionné d'eau.
2. Mettre à cuire au four à 200°C pendant 45 minutes.

**Conseils**

Servir avec de petites pommes de terre rissolées, un fagot de haricots verts et quelques petits champignons cuits au beurre.

**Exercices :**

**Relie le geste technique à l’image correspondante :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **émincer** | **faire revenir** | **faire dorer** | **assaisonner** | **badigeonner** |

● ● ● ● ●

● ● ● ● ●

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **C:\Users\g.peyragrosse\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.MSO\898533DC.tmp** |  |

**Dessine ce que tu vas ajouter sur la pâte feuilletée. Ecris la légende. (techniques 4 et 5)**

Pâte feuilletée

**Pour fermer la pâte feuilletée, quelle astuce te donne-t-on ?**

□ souder en appuyant fort □ souder avec de l’huile souder avec de l’eau.

**Avec quel accompagnement te conseille-t-on de servir cette viande ?**

**………………………………………………………………………………………………………………….**

**………………………………………………………………………………………………………………….**

UN PEU DE CALCUL

**1) Calcule le temps total de cuisson (ajoute le temps dans la sauteuse et dans le four).**

**Le ingrédients sont prévus pour 4 personnes, si l’on veut en faire pour 8 personnes, il faut doubler les quantités.**

**2) Ecris dans le tableau ce qu’il faudra prévoir pour 8 personnes :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de filet**  **mignon** | **Nombre de pâte feuilletée** | **Tranches de jambon** | **Gruyère**  **râpé** | **Beurre** |
|  |  |  |  |  |

**3) Un filet mignon de porc pèse en moyenne 500g.**

**Trouve le poids de 2 filets, 3 filets, 4 filets et 5 filets en grammes (g).**

**Convertis ensuite en kilogrammes.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 filet** | **2 filets** | **3 filets** | **4 filets** | **5 filets** |
| **500 g** |  |  |  |  |
| **0,5 kg** |  |  |  |  |

