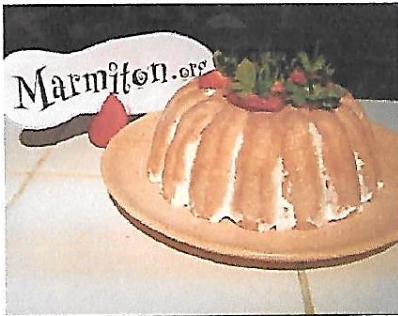


La recette (6)

Charlotte aux pommes

| | Ingrédients | Quantité | Matériel |
|--|--|--|--|
|  | Pommes Vanille Sucre poudre Beurre Crème fraîche épaisse Biscuits à la cuillère | 1 kg 1 gousse 150g 50g 1 pot de 20cl Environ 30 | 1 casserole 1 assiette 1couteau à légumes 1 verre 1 spatule <u>1 moule à charlotte</u> 1 bol 1 verre mesureur |
| | sirop | Eau Sucre alcool | 1verre 2 cuil à soupe 1 cuillère à soupe 1 batteur ou un fouet 1 terrine |

Opérations

| | |
|---|---|
| 1 | <u>Faire la compote de pommes :</u> 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 |
| 4 | Verser la crème dans une terrine, la fouetter avec 50g de sucre |
| 5 | Mélanger la crème fouettée avec la marmelade |
| 6 | Verser cette préparation dans le moule, couvrir de biscuits, verser à nouveau la compote et couvrir de biscuits (faire des étages) |
| 7 | Mettre au réfrigérateur. A faire la veille |

⊕ Apporter un tablier, torchon, un moule et du papier d'aluminium

Compréhension de la recette

1 Répond aux questions suivantes :

α Quelle est la recette présentée sur cette fiche ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

.....

α Quelles sont les quantités pour les ingrédients suivants ?

- sucre:

- beurre :

- pommes :

- crème :

α Avec quels ingrédients fais-tu la compote de pommes ?

.....

α Avec quel ustensile vas-tu éplucher tes pommes ?

.....

α Pourquoi faut-il cuire la compote à feu doux ?

.....

α Comment vas-tu faire le sirop de la charlotte ?

.....

α Ecris un synonyme du mot « marmelade » :

α A t-on besoin de faire cuire le gâteau ?

.....

2 Poligne les verbes dans les différentes étapes de la préparation :

α Où les verbes se situent-ils le plus souvent ?

.....

α Ces verbes ont-ils un sujet ?

.....

α De quel genre de phrases s'agit-il ?

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

3 Ecris l'impératif des verbes suivants en t'aidant du modèle :

Chauffer la casserole → Chauffe la casserole.

- *Eplucher les pommes.* → *les pommes.*
- *Couper en quartiers.* →
- *Remuer avec une spatule* →
- *Laisser la compote refroidir.* →
- *Chauffer le sirop.* →
- *Tremper les biscuits.* →
- *Tapisser le moule.* →
- *Verser la crème.* →
- *Fouetter avec le sucre.* →
- *Mélanger la crème fouettée.* →
- *Laisser la compote refroidir.* →

L'impératif dans la recette

1 Lis la recette des crêpes puis réécris-la en utilisant l'impératif comme si tu t'adressais à l'un de tes camarades :

La recette des crêpes

- Verser la farine dans le plat et ajouter une pincée de sel.
- Casser les œufs, les ajouter à la farine ainsi que les 10 g de sucre.
- Mélanger à l'aide d'un fouet.
- Verser le lait peu à peu et bien mélanger.
- Bien battre.
- Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
- Laisser la pâte reposer au moins une heure.
- Chauffer la poêle et y mettre du beurre.
- Verser une louche de pâte et laisser cuire.
- Ne pas oublier de retourner la crêpe.
- Ajouter du beurre avant de cuire chaque crêpe.

La recette des crêpes

- la farine dans le plat etune pincée de sel.
- les œufs,-les à la farine ainsi que les 10 g de sucre.
- à l'aide d'un fouet.
- le lait peu à peu et bien.
- Bien battre.
- le beurre fondu et bien.
-la pâte reposer au moins une heure.
- la poêle et -y du beurre.
- une louche de pâte et cuire.
- pas de retourner la crêpe.
- du beurre avant de cuire chaque crêpe.