MAKIS DE PAIN DE MIE

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de mie sans croute
- 70g de fromage aux herbes
- 2 tranches de jambon blanc
- 20g de graines de sésame
- 50g de beurre fondu

Temps de préparation : 15 min

Pas besoin de cuisson

Recette pour
24 makis

Les étapes de la recette

- ★ Aplatissez avec un rouleau chaque tranche de pain de mie.
- ★ Tartinez de fromage chaque tranche.
- ★ Placez les tranches de jambon sur le fromage.
- ★ Roulez en serrant un maximum.
- ★ Faites fondre le beurre.
- ★ Passez le beurre au pinceau sur les makis de pain de mie.
- ★ Mettez les graines de sésame dans une assiette.
- ★ Roulez les makis dans les graines de sésame.
- ★ Coupez en tronçons.
- ★ Mettez au frais 30 minutes avant de déguster.

Pour varier les plaisir, vous pouvez aussi mettre du saumon ou du surimi râpé à la place du jambon blanc.

BON APPÉTIT !

Exercices de mathématiques

Exercice 1

1. Si tu mets tes makis au réfrigérateur à 18h45, à quelle heure pourras-tu les déguster ?

2. Si tu veux pouvoir proposer les makis à tes invités à 12h00, à quelle heure dois-tu commencer tes préparations ?
   Attention à ne pas oublier le temps de mise au réfrigérateur !

Exercice 2

1. Calcule les ingrédients pour 240 makis.

2. Calcule les ingrédients pour que chaque élève de la classe puisse manger deux makis.

Corrections

Exercice 1

1. 18h45 + 30 min = 19h15
Tu pourras déguster tes makis à 19h15 (juste pour l'heure de l'apéritif !)

2. Il faut enlever 15 minutes de préparation à 12h00, soit 11h45 et 30 minutes de mise au frais, soit 11h15.
Tu devras alors commencer tes préparations à 11h15.

Exercice 2

1. Ingrédients pour 240 makis : 10 fois plus de quantité car il y a 10 fois plus de makis.

   40 tranches de pain de mie
   700g de fromage aux herbes
   20 tranches de jambon blanc
   200g de graines de sésame
   500g de beurre fondu

2. Il y a 24 élèves dans la classe : il faut donc 48 makis pour que chacun en ait 2. Il faut donc 2 fois plus de quantité.

   8 tranches de pain de mie
   140g de fromage aux herbes
   4 de tranches de jambon blanc
   40g de graines de sésame
   100g de beurre fondu