Lis cette recette:

BROWNIES CHOCOLAT-AMANDES

Préparation : 20 min **Cuisson :** 20 min

Ingrédients : (pour 6 personnes)

150 g de Beurre 200 g de Chocolat Noir 50 g de Farine 150 g de Sucre en Poudre 3 œufs 150 g d'amandes effilées

Ustensiles:

- Casseroles
- Grand saladier
- moule rectangulaire

Recette:

- 1. Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- 2. Faire fondre le chocolat.
- 3. Dans une poêle anti-adhésive, faire dorer les amandes en les remuant constamment. Les laissez refroidir.
- 4. Travailler le beurre avec le sucre pour le rendre crémeux.
- 5. Incorporer la farine, puis les œufs.
- 6. Ajouter le chocolat.
- 7. Incorporer les amandes.
- 8. Versez le tout dans le moule.
- 9. Cuire 20 min.
- 10. Laisser reposer 10 min avant de démouler.
- 11. Couper-le en carrés.

Conseils:

- Servir avec une crème anglaise
- Proposer d'abord de petites parts.

Encadre en vert les ingrédients, en bleu les ustensiles, en rouge le titre de la recette, en jaune les temps de préparation et de cuisson et en violet la recette.

Combien de personnes mangeront grâce à cette recette ?

Trie les mots suivants : Une fourchette- du sucre- un couteau- de la farine- un saladierune banane- un bol- une louche- une râpe- de la crème- une assiette- du chocolat- des olives- du sel- un moule- un plat à tarte- de l'huile- un citron.

Ustensiles

Ajoute deux mots dans chaque colonne.

I Ina magatta	~~	mmágamta	tonione	0000000		
Une recette	se	presente	toujours	comme	ceci	

TITRE DE LA RECETTE

Temps de préparation et cuisson

ingrédients

ustensiles

Recette:

Les étapes sont numérotées.

Les phrases sont écrites à l'infinitif ou à l'impératif.

Conseils pour le service ou la dégustation

Colorie en vert les ingrédients, en bleu les ustensiles, en rouge le titre de la recette, en jaune les temps de préparation et de cuisson et en violet la recette.



Rédaction

Écrire une recette (2)



Découpe les morceaux et remets la recette dans l'ordre :

- 4- Découper les formes avec les emporte-pièces.
- 5- Placer les sablés sur la plaque du four.
- 6- Enfourner les sablés pendant 10 minutes sur thermostat 5.

Bon appétit!

Les sablés

- des emporte-pièces
- une cuillère à soupe

- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf

Les ingrédients

- 1 cuillère à café de cannelle
- 125 grammes de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel

Les ustensiles

- un rouleau à pâtisserie
- un bol

Le déroulement

- 1- Ramollir le beurre dans un bol.
- 2- Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le miel, la farine et la cannelle.
- 3- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.



La salade de fruits.		
<u>Ingrédients</u> :	Ustensiles : - un saladier - un épluche- légumes - un ouvre- boîtes - un couteau - une cuillère en bois.	
Préparation: Enlever la peau des 2 bananes et des 5 kirceplucher les 3 pommes et les coupes en renlever la peau de 2 mandarines et en dé Mettre les fruits dans le saladier. Duvrir la boîte de fruits au sirop avec l'orderser le contenu de la boîte dans le saladier.	norceaux. tacher les quartiers. uvre- boîte.	
euillère en bois. Mettre le saladier au réfrigérateur.	arer et meranger res francs avec ra	

Quelles informations manquent dans cette recette?



Écrire une recette (3)



Observe cette bande dessinée, c'est en fait une recette de cuisine. Rédige cette recette selon les règles que nous avons vues.



écrire une recette

Appréciation de l'ensemble :Excellent – très bien – bien – moyen – ne respecte pas les consignes

D'après	moi		la maîtresse	
Dans le détail	oui	non	oui	non
J'ai respecté la mise en page de la recette.				
Tous les éléments sont présents (ingrédients, ustensiles,				
temps de préparation)				
J'ai numéroté les étapes.				
J'ai utilisé un vocabulaire adapté.				
Les phrases sont à l'infinitif ou à l'impératif.				
Tous les verbes sont au même mode.				
J'ai évité les répétitions en utilisant les pronoms.				
J'ai fait attention au soin.				
J'ai fait attention à la ponctuation.				
J'ai accordé les sujets et les verbes.				
J'ai accordé les groupes nominaux.				
J'ai vérifié l'orthographe des mots employés dans un				
dictionnaire				

Écrire une recette (4)



Tout au long des albums d'Astérix, Panoramix donne des indications sur la recette de la potion magique.

Grâce à ces bulles et en imaginant le reste, écris la recette de la potion magique.













Appréciation de l'ensemble :

Excellent – très bien – bien – moyen – ne respecte pas les consignes

D'après	moi		la maîtresse	
Dans le détail	oui	non	oui	non
J'ai respecté la mise en page de la recette.				
Tous les éléments sont présents (ingrédients, ustensiles,				
temps de préparation)				
J'ai numéroté les étapes.				
J'ai utilisé un vocabulaire adapté.				
Les phrases sont à l'infinitif ou à l'impératif.				
Tous les verbes sont au même mode.				
J'ai évité les répétitions en utilisant les pronoms.				
J'ai fait attention au soin.				
J'ai fait attention à la ponctuation.				
J'ai accordé les sujets et les verbes.				
J'ai accordé les groupes nominaux.				
J'ai vérifié l'orthographe des mots employés dans un				
dictionnaire				