

La recette (2)

Muffins au chocolat

Ingrédients pour 7 muffins

100 g de farine
30 g de chocolat en poudre
50 g de sucre
1 cuillère à café de levure chimique
10 cl de lait
1 oeuf
1 cuill à soupe d'huile
50 g de pépites de chocolat



Opérations

1. Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le chocolat, le sucre, et une pincée de sel.
2. Dans un autre saladier battre au fouet le lait, l'huile, l'œuf
Ajouter au mélange la $\frac{1}{2}$ des pépites de chocolat
3. Ajouter cette préparation aux poudres (1), jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
4. Répartir le mélange dans les alvéoles du moule à muffins, saupoudrer du reste de pépites
5. Faire cuire 20 à 22 mn dans un four préchauffé Th6 (180°)

Compréhension de la recette

1 Répond aux questions suivantes :

α Quel est le nom de cette recette ?

α Coche les ingrédients dont tu as besoin pour cette recette :

- | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> sucre | <input type="checkbox"/> pommes | <input type="checkbox"/> beurre | <input type="checkbox"/> sucre vanillé | <input type="checkbox"/> farine |
| <input type="checkbox"/> œufs | <input type="checkbox"/> chocolat | <input type="checkbox"/> vanille | <input type="checkbox"/> amandes | <input type="checkbox"/> fraises |
| <input type="checkbox"/> lait | <input type="checkbox"/> chapelure | <input type="checkbox"/> levure | <input type="checkbox"/> sel | <input type="checkbox"/> citron |

α Ecris les quantités qui correspondent à chaque ingrédient :

- sucre :
- farine :
- chocolat en poudre :

α Avec quel ustensile bat-on l'œuf, l'huile et le lait ?

α Cherche la définition du mot « homogène » dans le dictionnaire :

- homogène :

α En t'aidant de cette définition, peux-tu expliquer ce qu'est une « pâte homogène » ?

α A quelle température faut-il cuire les Muffins ?

α Quel est le temps de cuisson ?

2 Entoure dans la recette :

- Le titre de la recette en rouge.
- La liste des ingrédients en bleu.
- La liste des ustensiles en vert.
- Les étapes de la préparation en jaune.

3 Souligne les verbes présents dans la recette puis réponds aux questions :

α Sous quelle forme les verbes sont-ils présents dans la recette ?

.....

α Associe chaque verbe au dessin qui lui correspond :

• *mélanger*

• *battre*

• *répartir*

• *saupoudrer*



α D'après toi, une fiche recette sert à :

- nous raconter une histoire
- expliquer comment faire pour réaliser quelque chose
- nous apporter des informations sur les aliments

α Peux-tu citer d'autres textes qui font partie de la même famille que les recettes ?

.....

1

Entoure en rouge les textes qui appartiennent à la famille des textes prescriptifs :

Avez-vous déjà vu une gentille petite fille
 Danser avec un gorille?
 Avez-vous déjà vu une anguille
 Sortir d'une coquille?
 Avez-vous déjà vu un poisson de mer
 Jouer avec un ver de terre?
 Avez-vous déjà vu un pivert
 Manger des haricots verts et du camembert?
 Avez-vous déjà vu un cerf
 Aller aux sports d'hiver?
 Avez-vous déjà vu des fraisières
 Pousser dans un grenier?

1

Îles flottantes au caramel

Ce dessert simple et classique a toujours énormément de succès.

2

Pour 6 personnes

Préparation : 45 mn

- 6 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre

POUR LA CRÈME ANGLAISE :

- 1/2 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre

POUR LE CARAMEL :

- 10 cl d'eau
- 100 g de sucre en poudre

1. Préparez la crème anglaise : faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans une jatte jusqu'à ce que vous obteniez un mélange bien moussieux, puis versez le lait bouillant sur cette préparation. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire à feu doux pendant 4 à 5 mn tout en remuant et sans atteindre l'ébullition. Versez dans une coupe et laissez refroidir.

2. Mettez sur le feu une casserole d'eau suffisamment grande pour pocher les blancs d'œufs et laissez frémir. À l'aide d'un fouet électrique, montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient

bien fermes. Ajoutez le sucre en pluie tout en fouettant pendant 1 mn. À l'aide d'une écumoire, façonnez en morceaux les blancs en neige et mettez-les à pocher dans l'eau pendant 2 à 3 mn en les retournant. Egouttez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

3. Préparez le caramel : dans une casserole, versez l'eau et ajoutez le sucre, puis portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange commence à dorer. Versez-le sur un marbre et laissez-le durcir, puis cassez des éclats.

4. Disposez les blancs en neige cuits dans la coupe de crème anglaise et décorez des éclats de caramel. Servez sans attendre.

Le thaumatrope araignée

Matériel :

- Du papier
- De la colle
- Une paille pour boire

Préparation : 15 mn



Réalisation :

1. Imprimer le motif : <http://www.minieco.co.uk/>. Découper les deux disques imprimés.
2. Coller les disques l'un contre l'autre avec la paille au centre.
3. Appuyer et laisser sécher.
4. Faire rouler la paille entre les mains. L'araignée est dans sa toile !

On peut utiliser aussi une pique en bois, et imaginer d'autres dessins.

3

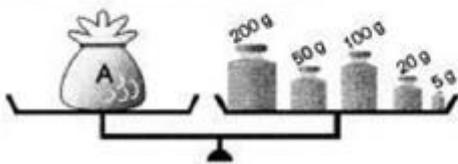
Du lait au beurre

Si la vache est nourrie au foin, son lait donne un beurre dur, de couleur jaune pâle. Si elle mange de l'herbe, le beurre est plus mou et plus coloré. Pour obtenir 1 kilo de beurre, il faut écrémer 22 litres de lait entier.



4

1 Quelles masses marquées faut-il placer dans le plateau de droite pour équilibrer la balance ?



5

Ce jour-là, Domiget décida de ne pas aller travailler. Les nombreux dossiers sur son bureau attendraient bien un jour ou deux. Il se rendit à la gare des autobus, s'approcha du tableau des départs qui était affiché à hauteur d'homme, ferma les yeux et pointa au hasard son index sur l'affiche. Il se dirigea vers le guichet et prit un billet pour la destination que le sort lui avait affectée. Après deux heures de voyage, il descendit de l'autobus. La place du village était vaste.

6



7

À côté de chaque numéro, écris de quel genre de texte il s'agit (recette, roman,...)

- Texte 1 :
- Texte 2 :
- Texte 3 :
- Texte 4 :
- Texte 5 :
- Texte 6 :
- Texte 7 :