

La recette (1)

Macédoine de fruits



Ingrédients	Quantité
Bananes	2
Pommes	3
Poires	3
Orange	2
citron	2
Ananas	1 petite boîte
Pêche/Abricot	1 petite boîte
Sirop	$\frac{1}{2}$ l
Sucre en poudre	100 g

Matériel

2 saladiers
1 couteau
1 presse agrumes
1 verre mesureur
1 casserole
1 spatule
1 passoire

Opérations

1

Dans un grand saladier, mélanger : les bananes coupées en rondelles, les pommes et les poires en dés, les oranges en fines tranches, les ananas et les oreillons de pêche ou d'abricot en morceaux.
Ajouter le jus des citrons.

2

Faire un sirop avec $\frac{1}{2}$ l d'eau et 100g de sucre dans une casserole. Porter à ébullition.
Laisser refroidir
Aromatiser

3

Verser le sirop refroidi sur les fruits.
Laisser macérer une journée (à faire la veille pour consommer le lendemain)
Servir dans des coupelles

* Prendre une boîte bien hermétique pour transporter votre salade de fruits

Compréhension du texte

1 Répond aux questions suivantes :

α Quel est le nom de cette recette ?

α Regarde bien les ingrédients nécessaires à cette recette :

- De quels fruits as-tu besoin pour réaliser cette recette ?

- Quelle quantité de sucre faut-il ?

- A-t-on besoin de farine pour réaliser cette recette ?

- Quelle quantité de sirop faut-il ?

α Comment fabrique t-on le sirop nécessaire à la réalisation de la recette ?

α Regarde bien le matériel nécessaire à la réalisation de cette recette :

- Pourquoi a-t-on besoin d'un verre mesureur ?

- A quoi sert un presse-agrumes ?

- Pourquoi a-t-on besoin d'une casserole ?

α Regarde bien les opérations nécessaires à la réalisation de la recette :

- Combien y a-t-il d'étapes pour cette recette ?

.....

- La première étape est de :

Mélanger les fruits

Couper les fruits

Verser le jus de citron

- Que veut dire le terme « porter à ébullition » ?

.....

- A quoi cela sert-il de laisser macérer la salade pendant une journée ?

.....

- Dans quoi va-t-on servir les salades de fruits ?

.....

- Dans quoi va-t-on transporter la salade de fruits ?

.....

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 Complète le schéma d'une recette avec les mots soulignés de l'exercice 2

Le schéma d'une recette

A large rectangular frame containing a template for a recipe diagram. At the top, there is a horizontal rectangular box. Below it, there are two vertical rectangular boxes side-by-side. At the bottom, there is a large horizontal rectangular box.

Le schéma d'une recette

A large rectangular frame containing a template for a recipe diagram, identical to the one above. It features a horizontal box at the top, two vertical boxes side-by-side in the middle, and a large horizontal box at the bottom.

Reconstituer une recette

1

Découpe les morceaux puis reconstitue la recette :

1. Dans un grand saladier, mélanger: les bananes coupées en rondelles, les pommes et les poires en dés, les oranges en fines tranches, les ananas et les oreillons de pêche ou d'abricot en morceaux. Ajouter le jus des citrons.
2. Faire un sirop avec 1/2 l d'eau et 100g de sucre dans une casserole. Porter à ébullition. Laisser refroidir. Aromatiser.
3. Verser le sirop refroidi sur les fruits. Laisser macérer une journée (à faire la veille pour consommer le lendemain). Servir dans des coupelles.

2
3
3
2
2
1 petite boîte
1 petite boîte
 $\frac{1}{2}$ l
100 g

Ingrédients

La macédoine de fruits

Quantité

Préparation

2 saladiers
1 couteau
1 presse agrumes
1 verre mesureur
1 casserole
1 spatule
1 passoire

Bananes
Pommes
Paires
Orange
citron
Ananas
Pêche/Abricot
Sirop
Sucre en poudre

Ustensiles