

La recette (3)

Crumble aux fraises

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 4 Personnes) :

- 150 g de [fraises](#)
- 150 g de farine
- 150 g de [sucre](#)
- 150 g de [beurre](#) ramolli
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de [cannelle](#) (facultatif)



Préparation de la recette :

1) Préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6)

2) Enlever la queue des fraises, les laver et les couper en deux dans le sens de la hauteur. Les disposer dans un saladier et saupoudrer les fraises de deux cuillères à soupe de sucre, du sachet de sucre vanillé et de la cuillère à café de cannelle.

3) Puis dans un saladier, verser les 150 g de farine, y ajouter les 150 g de sucre puis les 150 g de beurre ramolli que vous rajouterez par petits morceaux.

4) Malaxer la pâte jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse et friable.

Rajouter les 100g de poudre d'amande, malaxer à nouveau.

5) Répartir les fraises dans le fond des 4 ramequins (ou moule à manqué) et y rajouter la pâte par-dessus.

6) Enfourner pendant environ 40 min à 190°C (Thermostat 6).

Compréhension de la recette

1 Répond aux questions suivantes :

α Quelle recette vas-tu préparer avec cette fiche ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

une entrée

un plat

un dessert

α Recopie chaque ingrédient dans la colonne qui lui correspond :

<i>Ingrédient sucré</i>	<i>Ingrédient salé</i>
.....
.....
.....
.....

α A quoi cela sert-il de préchauffer le four ?

.....

α Comment fait-on du beurre ramolli ?

.....

α Avec quoi malaxe t-on la pâte ?

.....

α Quel est le temps de cuisson ?

.....

α A quelle température correspond le thermostat 6 du four ?

.....

α La liste des ustensiles n'est pas présente sur la fiche de la recette. Lis bien les étapes de la préparation puis écris les ustensiles dont tu as besoin pour réaliser le crumble.

-
-
-
-
-
-

2

Cite trois ingrédients et trois ustensiles qui ne sont pas présents dans cette recette mais que tu pourras retrouver dans d'autres :

α Ingrédients :

.....

.....

.....

α Ustensiles :

.....

.....

.....

3

Classe ces ustensiles en trois familles :

un four – un tablier – un torchon – une cuillère – un saladier – un fouet - une spatule – un micro-ondes – un mixeur – un verre doseur – des gants – un bol – une balance

<i>Famille 1 :</i>	<i>Famille 2:</i>	<i>Famille 3 :</i>
.....
.....
.....
.....
.....

Ingrédients et Ustensiles

1 Complète dans le tableau la liste des ingrédients et des ustensiles :

une fourchette- du sucre- un couteau- de la farine- un saladier- une 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.

Ingrédients	Ustensiles
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2 Les ingrédients de cette recette ont été effacés, peux-tu les réécrire ?

La salade de fruits

Ustensiles :

- un saladier
- un épluche- légumes
- un ouvre- boîtes
- un couteau
- une cuillère en bois.

Ingrédients :

-
-
-
-
-

Préparation :

Enlever la peau de bananes et des kiwis, couper les fruits en rondelles.

Éplucher les pommes et les coupes en morceaux.

Enlever la peau de mandarines et en détacher les quartiers.

Mettre les fruits dans le saladier.

Ouvrir la boîte de fruits au sirop avec l'ouvre- boîte.

Verser le contenu de la boîte dans le saladier et mélanger les fruits avec la cuillère en bois.

Mettre le saladier au réfrigérateur.