


# La recette (4)

## Salade piémontaise

	Ingrédients	Quantité	Matériel
	Pommes de terre Œufs Cornichons Tomates Dés de jambon (persil)	1,200kg 3 4 3 200g (1 bouquet)	1 faitout 1 casserole 1 assiette 1 couteau à légumes 1 verre 1 paire de ciseaux
salade			
mayonnaise	Huile Œufs moutarde	$\frac{1}{4}$ de l d'huile 2 1 cuillère à soupe	1 bol 1 verre mesureur 1 batteur ou un fouet 1 terrine et des couverts à salade

### Préparation de base : La cuisson à l'eau, et la mayonnaise

#### Opérations

1	Faire cuire les pommes de terre (utiliser un autocuiseur, pour une cuisson rapide)
2	Faire cuire les œufs (10 mn pour être durs)
3	Peler les pommes de terre refroidies. Les couper en quartiers (assez épais) dans un terrine
4	Faire refroidir les œufs, les éplucher, les couper en quartiers dans la terrine
5	Couper les cornichons en rondelles
6	Couper les tomates en quartiers
7	Faire la mayonnaise : Attention l'œuf et l'huile doivent être à la même température. Dans un bol mettre le jaune, et la cuillère de moutarde. Battre en ajoutant de l'huile par petites quantités. Assaisonner de sel et de poivre
8	Ajouter la mayonnaise au mélange (pommes de terre, tomates, dés de jambon, œufs)
9	Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Persiller
10	Mettre au frais

⊕ Apporter un tablier, torchon, et une boîte assez grande pour emporter la préparation

# Compréhension de la recette

1 Répond aux questions suivantes :

α Quelle est la recette présentée sur cette fiche ?

α De quel type de recette s'agit-il ?

α De combien de légumes as-tu besoin pour réaliser cette recette ?

α De quels ingrédients as-tu besoin pour préparer la mayonnaise ?

α De quelle quantité de pommes de terre as-tu besoin ?

α Pourquoi a-t-on besoin de faire cuire les œufs 10 min ?

α As-tu besoin de tout l'œuf pour faire la mayonnaise ? Si non, quelle partie dois-tu utiliser ?

α Que signifie l'expression « couper en rondelles » ?

α Que signifie l'expression « couper en quartiers » ?

1 Recopie chaque élément de matériel dont tu as besoin pour la recette (sans oublier la boîte et le tablier) dans la bonne colonne :

<i>Les accessoires</i>	<i>La vaisselle</i>	<i>Le linge</i>
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

2 Complète les lignes comme dans l'exemple :

- une salière → du sel
- du sucre → un sucrier
- une cafetière → du .....
- la salade → un .....
- une saucière → de la .....
- la soupe → une .....

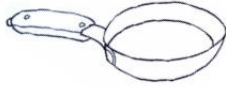
3 Complète les phrases suivantes avec les mots suivants ::

*couteau à légumes – tablier - verre mesureur – boîte hermétique - faitout  
fouet - casserole*

- Pour faire cuire les pommes de terre, on utilise un .....
- On bat l'œuf et l'huile avec un .....
- Pour enlever la peau des pommes de terre, on utilise un .....
- On cuit les œufs dans une .....
- Pour éviter de se salir, il faut mettre un .....
- Pour mesurer la quantité d'huile, il faut utiliser un .....
- Lorsque la salade est préparée, on la transporte dans une .....

# Le matériel de cuisine

1 Complète les phrases avec les mots illustrés :



une poêle



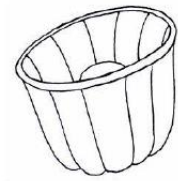
un saladier



une passoire



une soupière



un moule

- Pour égouter les pâtes, on les passe dans .....
- Pour faire sauter les crêpes on utilise .....
- On sert la soupe dans ..... avec une louche.
- Pour cuire un gâteau, on verse la pâte dans .....
- Dans ....., on peut mélanger la salade.

2 Lis les étapes de la préparation et complète la liste suivante :

## Ingrédients :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

## Matériel

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Temps de cuisson : .....

## Préparation :

1. Casse 5 œufs dans un saladier.
2. Ajoute 6 cuillerées à soupe de sucre.
3. Mélange le tout avec un fouet.
4. Verse 6 cuillerées à soupe de lait et 3 c à s d'huile.
5. Ajoute 5 c. à s de farine et 1 sachet de levure chimique.
6. Remue bien le tout.
7. Beurre le moule et verses-y la pâte.
8. Ajoute 3 pommes pelées et coupées.
9. Mets au four à 250 degrés et fais cuire pendant 20 minutes.