



La recette de la soupe des 3 petits cochons

Les écrits fonctionnels : « Reconnaître et utiliser différents types d'écrits dans la vie quotidienne affiches, recettes... »
« Utiliser des objets , utstensiles de la vie courante... »

Les ingrédients :



du beurre



des carottes



un oignon



des navets



des pommes de terre



des poireaux




du thym



de l'eau



une marmite

	<p style="text-align: center;"><u>Objectifs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Participer à un projet commun</i> ➤ <i>utiliser des objets de la vie courante</i> ➤ <i>repérer et lire un objet fonctionnel de la langue : une recette</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Participer à un atelier suite à la lecture d'un album</i>
<p><u>Atelier cuisine</u></p>	<p style="text-align: center;">« Les trois petits cochons font une soupe de légumes ! »</p>

La recette :

Prendre la marmite, et à feu doux, faire fondre le beurre.

Mettre les oignons à frire légèrement.

Eplucher les légumes.

Les couper.

Ajouter les légumes coupés dans la marmite et les laisser dorer.

Quand tous les légumes sont dorés, ajouter le bouquet garni (thym).

Ajouter de l'eau.

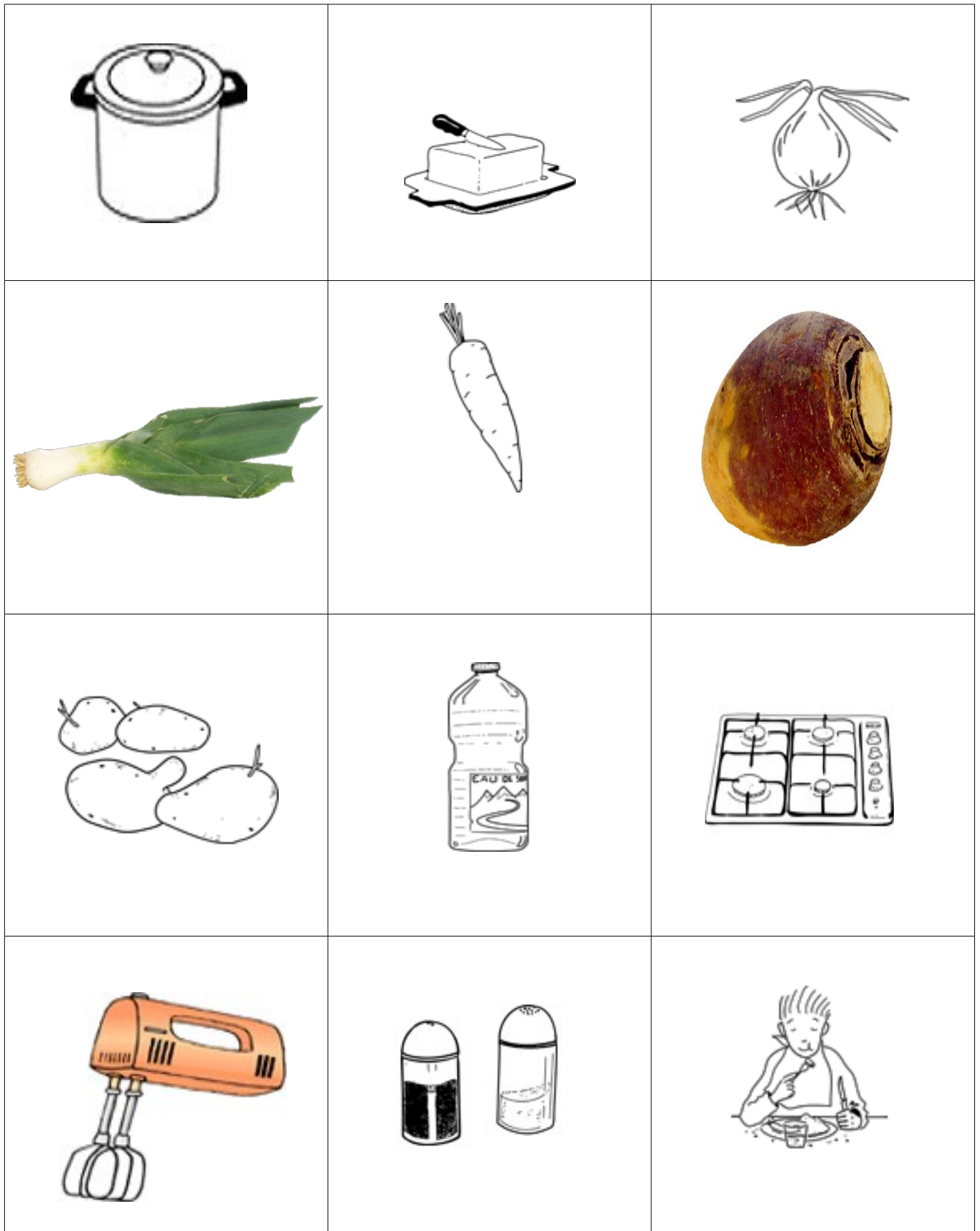
Saler.

Laisser cuire pendant 20 minutes.

Quand c'est cuit, passer au mixeur.

Si vous n'avez pas de mixeur, écraser les légumes dans le bouillon avec un presse-purée !

Dégustez chaud !



La soupe de 3 petits cochons