



OUTIL N°1 ANALYSE DE DOCUMENTS LA RECETTE

7D

Les truffes au chocolat et aux amandes

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir.
- 2 cuillère à soupe de sucre.
- 2 cuillère à soupe de lait.
- 30 g de beurre.
- 180 g d'amandes en poudre.
- Du chocolat en poudre.
- 1 œuf.

Préparation :

1. Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le lait.
2. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Laisser refroidir.
3. Ajouter les amandes, le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger le tout.
4. Mettre au frais deux heures.
5. Façonner entre deux paumes des petites boules.
6. Mettre la boule dans une tasse à café où l'on a mis un peu de cacao en poudre. Agiter la boule dans la tasse.
7. Mettre au frais



Le clafoutis aux bananes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 4 bananes.
- 3 œufs.
- 20 cl de lait.
- 120 g de farine.
- 100 g de sucre.
- 50 g de beurre.

Préparation :

Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine. Ajouter les œufs battus en remuant. Verser le lait et le beurre fondu en fouettant bien. Préchauffer le four à 210°. Eplucher et découper les bananes en rondelles. Déposer les morceaux de fruits dans un moule beurré. Verser la pâte dessus. Enfourner pendant 10 minutes, puis baisser le four à 180° et laisser le clafoutis encore 20 minutes





OUTIL N°2
LA SILHOUETTE DE LA
LA RECETTE

7E

Nom de la recette

Temps cuisson / préparation

INGREDIENTS / USTENSILES

(les quantités sont données)

Préparation

Ce qu'il faut faire

- présenté sous forme de **paragraphes numérotés** ou non.
- dans l'**ordre chronologique** des actions.