



Sablés de Pâques



Sablés de Pâques

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Combien y a-t-il d'illustrations <u>dans la marche à suivre</u> du texte ? | Il y a 8 illustrations. ● Il y a 6 illustrations. ● ● Il y a 4 illustrations. ● ● ● |  |
| 2. Quel est le genre de ce texte ? | C'est une recette de cuisine. ● C'est une histoire. ● ● C'est un texte documentaire. ● ● ● | |
| 3. Combien y a-t-il de sous-titres dans ce texte ? | Il y a 5 sous-titres. ● Il y a 4 sous-titres. ● ● Il y a 3 sous-titres. ● ● ● | |
| 4. Combien y a-t-il de mots dans le titre ? | Il y a 2 mots dans le titre. ● Il y a 3 mots dans le titre. ● ● Il y a 4 mots dans le titre. ● ● ● | |
| 5. Quelle quantité de farine doit-on utiliser ? | Il faut 250 grammes de farine. ● Le texte ne le dit pas. ● ● Il n'y a pas de farine dans cette recette. ● ● ● | |
| 6. Combien faut-il d'œufs pour faire ces sablés ? | Il n'y a pas d'œuf dans cette recette. ● Il faut un œuf. ● ● Le texte ne le dit pas. ● ● ● | |
| 7. Pour combien de personnes cette recette est-elle faite ? | Elle est faite pour 25 personnes. ● Le texte ne le dit pas. ● ● Elle est faite pour 2 personnes. ● ● ● | |
| 8. Par quoi commence-t-on la recette ? | On fait cuire au four à 180 degrés. ● Le texte ne le dit pas. ● ● On mélange la farine, le sucre et sel. ● ● ● | |
| 9. Combien de temps doit-on cuire les sablés au four ? | Le texte ne le dit pas. ● Il faut les cuire 10 minutes. ● ● Il faut les cuire 15 minutes. ● ● ● | |
| 10. Avec quoi mélange-t-on les ingrédients pour faire une boule de pâte ? | Le texte ne le dit pas. ● avec la spatule ● ● avec les mains ● ● ● |  |

11. ● ●

12. ●

Sablés de Pâques

Ingrédients

- 250 grammes de farine



- 1 œuf



- un peu de sel



- 125 grammes de sucres



-125 grammes de beurre



Ustensiles



- une spatule - du papier sulfurisé - un rouleau à pâte - un grand saladier

- des emporte-pièces en forme de poule, d'oeuf ou de lapin



Marche à suivre

1. Verse dans un saladier la farine, le sucre et une pincée de sel.



2. Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le beurre au four à micro-ondes puis verse-le dans le saladier avec l'oeuf.



3. Remue avec la spatule puis mélange avec tes mains pour former une grosse boule. Mets ta boule 15 minutes au réfrigérateur pour que la pâte soit moins collante.



4. Saupoudre un peu de farine sur une table bien propre et étale la pâte avec l'aide le rouleau. Demande à un adulte de faire chauffer le four à 180 degrés.



5. Pose le papier sulfurisé sur une plaque du four, découpe les sablés avec les emporte-pièces et pose-les sur la plaque.



6. Demande à un adulte de mettre la plaque dans le four. Fais cuire 10 minutes. Une fois les sablés refroidis tu pourras les décorer.

