

# La recette (5)

## Gâteau de riz au caramel

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

### Ingrédients (pour 6 Personnes) :

- 300 g de riz rond (pour les desserts)
- 75 cl de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre et 60 g pour le caramel +  $\frac{1}{2}$  citron
- Une gousse de vanille



### Préparation de la recette :

- 1) Faire bouillir de l'eau dans une casserole puis y verser le riz, faire chauffer pendant 4 mn. Egoutter le riz.
- 2) Verser le lait dans une casserole, ouvrir la gousse de vanille, faire tomber les grains dans le lait
- 3) Ajouter le riz et faire cuire pendant 25 mn à feu moyen jusqu'à ce que le lait soit absorbé (avec une spatule ne pas cesser de remuer, pour éviter que le lait brûle au fond de la casserole). Retirer du feu
- 4) Dans une terrine, mélanger le sucre avec les œufs
- 5) Verser la préparation dans le riz
- 6) Faire le caramel, en tapisser les bords du moule : (mettre le sucre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau froide et quelques gouttes de citron, faire chauffer jusqu'à l'obtention du caramel, retirer du feu dès qu'il y a coloration)
- 7) Verser le riz dans le moule et cuire dans le four à 180° pendant 25 mn



Apporter un moule à brioche, un tablier, un torchon, du papier d'aluminium et les ingrédients

# Compréhension de la recette

1 Répond aux questions suivantes :

α Quelle est le titre de la recette étudiée ?

.....

α De quel type de recette s'agit-il ?

.....

α Quelles sont les quantités pour les ingrédients suivants ?

- sucre: .....

- riz : .....

- lait : .....

α Combien de temps faut-il faire cuire le riz ?

.....

α Quelle est la différence entre le riz rond et le riz long que tu manges dans tes plats ?

.....

α Pourquoi faut-il remuer sans cesse le riz et le lait dans la casserole ?

.....

α Pendant combien de temps faut-il chauffer le riz et le lait ?

.....

α Comment fait-on du caramel ?

.....

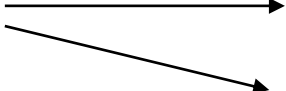
α Quelle est la température de cuisson ?

.....

2. Relève tous les verbes dans les étapes de la préparation :

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

3. Relie chaque ustensile aux verbes qui indiquent ce que l'on peut faire avec :

- une casserole •  • bouillir
- un couteau • • chauffer
- une fourchette • • piquer
- une marmite • • cuire
- un fouet • • fouetter
- • couper
- • mijoter
- • battre

4. Transforme les phrases comme dans l'exemple :

*Egoutte le riz → Il faut égoutter le riz. → Egouter*

- *Verse le lait → Il faut ..... → .....*
- *Ouvre la gousse de vanille → Il faut ..... → .....*
- *..... → Il faut retirer du feu → .....*
- *Mélange le sucre avec les œufs → Il faut ..... → .....*
- *..... → Il faut faire le caramel → .....*

# Recette et verbes à l'infinitif

1

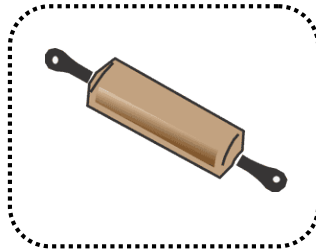
Relie l'ustensile nécessaire pour réaliser l'action indiquée par le verbe :

• *éplucher*

• *fouetter*

• *mélanger*

• *étaler*



2

Réécris cette recette en mettant les verbes à l'infinitif :

1. Lave tous les fruits.
2. Pèle l'ananas, coupe-le en quatre, retire le bâton central et découpe chaque quartier en morceaux.
3. Pèle les oranges et sépare-les en quartiers.
4. Pèle les pommes et les poires, enlève la partie centrale avec les pépins et coupe-les en cubes.
5. Equete les fraises et coupe les plus grosses en deux. Pèle les mangues et les kiwis. Taille les mangues en morceaux et les kiwis en rondelles.
6. Dans un grand saladier, réunis tous les fruits. Ajoute les grains de raisin noir et blanc.
7. Ajoute en dernier la banane et arrose-la d'un jus de citron pour qu'elle ne s'oxyde pas.
8. Soupepoudre de sucre et sucre vanillé. Mélange délicatement. Garde au frais.

1. Laver tous les fruits.

2. ....

3. ....

4. ....

5. ....

6. ....

7. ....

8. ....