

MON PROJET D'ECRITURE

La recette de cuisine

Compétences : RD Rédiger des textes courts de différents types (récits, descriptions, recettes, dialogues...)

La recette

Recette 1

CAKE AU JAMBON ET AUX OLIVES

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 250 g de gruyère râpé
- 250 g d'olives vertes dénoyautées
- 250 g de jambon en petits dés
- 1/2 verre d'huile
- 4 œufs
- 10 g de beurre
- sel et poivre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Matériel

- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 verre
- 1 moule à cake



Étapes

1. Allume le four (thermostat 7).
2. Verse la farine, la levure, le gruyère, le jambon et les olives vertes dans le saladier.
3. Mélange bien tous ces ingrédients avec la cuillère en bois.
4. Ajoute l'huile, le sel, le poivre et les œufs, puis mélange de nouveau.
5. Beurre le moule à cake.
6. Verse la pâte dans le moule.
7. Fais cuire à four chaud pendant environ 40 minutes.
8. Laisse refroidir et démoule le cake.
9. Coupe-le en tranches.

Recette 2

MOUSSE AUX FRUITS

Ingrédients pour 4 personnes

- 25 g de sucre en poudre
- 220 g de fraises
- 25 cL de yaourt
- 10 cL de crème fraîche
- le jus d'un demi-citron
- 4 tranches de kiwi
- 2 cerises confites

Matériel

- 2 bols
- 4 ramequins
- 1 couteau
- 1 fourchette
- 1 cuillère
- 1 fouet à main



Préparation : 25 minutes

Étapes

1. Laver les fraises et les couper en morceaux.
2. Les écraser dans un bol, à l'aide de la fourchette.
3. Ajouter le yaourt aux fruits.
4. Dans l'autre bol, fouetter la crème avec le fouet pour la faire épaissir.
5. Ajouter le sucre et la crème à la purée de fruits.
6. Bien mélanger.
7. Verser la mousse obtenue dans les ramequins.
8. Mettre au frais.
9. Décorer avec les tranches de kiwi et les cerises confites au moment de servir.

A) Lis les deux recettes ci-dessus et réponds aux questions.

1. Recette du cake aux olives et au jambon.

Est-ce une recette sucrée ou salée ?

.....

Qu'est-ce qui te l'indique ?

.....

Combien y a-t-il de rubriques ? Nomme-les.

.....
.....
.....

Pourquoi, à ton avis, présente-t-on ainsi une recette ?

.....
.....

Dans la rubrique *Étapes*, souligne le premier mot de chaque phrase.
(au crayon de papier)

.....

Par quel mot commence chaque phrase ?

.....

Dans quel ordre sont placées les phrases ?

.....

2. Recette de la mousse aux fruits.

Est-ce une recette sucrée ou salée ?

.....

Qu'est-ce qui te l'indique ?

.....

Dans la rubrique *Etapas*, souligne le premier mot de chaque phrase.
(au crayon de papier)

.....

Par quel mot commence chaque phrase ?

.....

Que peux-tu dire des verbes dans cette recette ?

.....

B) Lis la recette du gâteau aux pommes ci-dessous.

Casse 5 œufs dans un saladier. Ajoute 6 cuillerées de sucre fin, 1 sachet de sucre vanillé et mélange bien avec un fouet. Verse ensuite 6 cuillerées à soupe de lait, 3 cuillerées à soupe de d'huile, 5 cuillerées à soupe de farine et 1 sachet de levure chimique. Mélange bien le tout. Beurre un moule rond et verses-y la pâte. Ajoute 3 pommes pelées et coupées en morceaux. Mets au four, thermostat 7 (200° environ) et fais cuire pendant 20 minutes.

Cette recette est-elle bien lisible ? Pourquoi ?

.....

.....

.....

C) La recette de la compote de pommes de Mathurin est incompréhensible. Aide-le à remettre les différentes étapes dans l'ordre. Puis réécris la recette.

A) Ecrase les morceaux restants dans la casserole avec une fourchette.

B) Epluche les pommes et coupe-les en morceaux.

C) Fais cuire à feu doux en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois.

D) Laisse refroidir la compote.

E) Mets-les dans une casserole avec une noisette de beurre, une cuillerée à soupe d'eau et du sucre en poudre.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....