

Prénom : _____

Date: _____

CONJUGUER A L'IMPERATIF PRESENT

TRUFFES NOIRES



*Pour 50 truffles
Préparation: 30 minutes
+ 1 nuit au réfrigérateur*

Ingrédients
350 g de chocolat à 60 % de cacao
25 cl de crème liquide
50 g de beurre
100 g de cacao amer en poudre

Déroulement

- 🍪 Faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant sans cesse. Il ne doit pas être chaud.
- 🍪 Dans une casserole, porter la crème liquide à ébullition. La verser dans le chocolat et fouetter très énergiquement quelques secondes. Incorporer le beurre et fouetter de nouveau.
- 🍪 Verser la préparation dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.
- 🍪 Le lendemain, saupoudrer le plan de travail de cacao en poudre. Démouler la préparation. Couper des carrés de 2 cm de côté et les passer dans le cacao en poudre.
- 🍪 Garder les truffles au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

1. Souligne les actions à réaliser de la recette.

2. Ré-écrit cette recette à l'impératif présent, 2ème personne du pluriel.

Déroulement

- 🍪 _____ fondre le chocolat au bain-marie en remuant sans cesse. Il ne doit pas être chaud.
- 🍪 Dans une casserole, _____ la crème liquide à ébullition. _____ dans le chocolat et _____ très énergiquement quelques secondes. _____ le beurre et fouetter de nouveau.
- 🍪 _____ la préparation dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé. _____ refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.
- 🍪 Le lendemain, _____ le plan de travail de cacao en poudre. _____ la préparation. _____ des carrés de 2 cm de côté et _____ dans le cacao en poudre.
- 🍪 _____ les truffles au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

3. Ré-écris cette recette à l'impératif présent, 1ère personne du singulier.

Déroulement

- ① _____ fondre le chocolat au bain-marie en remuant sans cesse. Il ne doit pas être chaud.
- ② Dans une casserole, _____ la crème liquide à ébullition. _____ dans le chocolat et _____ très énergiquement quelques secondes. _____ le beurre et fouetter de nouveau.
- ③ _____ la préparation dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé. _____ refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.
- ④ Le lendemain, _____ le plan de travail de cacao en poudre. _____ la préparation. _____ des carrés de 2 cm de côté et _____ dans le cacao en poudre.
- ⑤ _____ les truffes au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

4. Ré-écris cette recette à l'impératif présent, 2ème personne du pluriel.

Déroulement

- ① _____ fondre le chocolat au bain-marie en remuant sans cesse. Il ne doit pas être chaud.
- ② Dans une casserole, _____ la crème liquide à ébullition. _____ dans le chocolat et _____ très énergiquement quelques secondes. _____ le beurre et fouetter de nouveau.
- ③ _____ la préparation dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé. _____ refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.
- ④ Le lendemain, _____ le plan de travail de cacao en poudre. _____ la préparation. _____ des carrés de 2 cm de côté et _____ dans le cacao en poudre.
- ⑤ _____ les truffes au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

