

LA RECETTE

LEÇON 1 : Dégager la silhouette du texte

Situation : Les élèves sont répartis en 3 groupes. Chaque groupe reçoit un document A, B ou C (voir annexes)

Défi : Remettre le texte en forme.

Observations suite à ce défi :

∅ On retrouve 10 parties dans ce texte.

- Le titre de la recette	- Les durées (cuisson et préparation)
- Le titre "ingrédients"	- Le titre "Conseil" ou "remarque"
- La liste des ingrédients	- Le conseil ou la remarque
- Le titre "préparation"	- Une illustration
- Le déroulement de la recette	- Le nombre de personne
	- Liste du matériel

∅ La place des éléments n'a pas une grande importance (mise en page).
Par exemple, l'illustration peut être placée en haut ou en bas...

∅ L'aspect chronologique des informations doit être respecté.

En confrontant les différentes observations, les élèves pourront observer que certaines parties du texte sont obligatoires (en gris dans le tableau ci-dessus) et que d'autres ne le sont pas.

LEÇON 2 : Utilisation des puces

Situation : Chaque enfant reçoit une recette rédigée de façon linéaire. Voir annexe D

Défi : Lister les ingrédients et le déroulement de la recette.

Indice si nécessaire : 1 action par tiret/puce.

Observations suite à ce défi :

- Ø Utilisation de puces ou de tirets
- Ø A chaque puce correspond un ingrédient ou une action (...différent d' une phrase par tiret).

LEÇON 3 : Les verbes : utilisation de l'impératif présent ou de l'infinitif

Situation : Jeux collectif « Jacques a dit... »

Le jeu est lancé par le prof et un enfant prend le relais.

Observations suite à ce jeu :

Collectivement, les enfants vont donner oralement des exemples de phrase utilisées dans le jeu. Le prof les notes au tableau. Ce temps de structuration va permettre de mettre en évidence les points suivants

(ATTENTION : Dans un premier temps, ne pas collecter de verbes réfléchis...)

- Ø Les phrases utilisées dans le jeu sont des ordres.
- Ø Quand l'émetteur s'adresse à 1 personne, les terminaisons sont -e ou -s.
Quand l'émetteur s'adresse à plusieurs personnes, la terminaison est -ez.
Quand l'émetteur est concerné, la terminaison est -ons.
- Ø Il n'y a que 3 personnes.
- Ø Dans ces phrases, le verbe n'a pas de sujet.

Défi : Reprendre la recette reçue lors de la leçon 1 et la lire à 1 ou plusieurs personnes.

Un groupe va observer que dans sa recette, les verbes sont à l'infinitif. Rebondir sur cette remarque pour mettre en évidence que l'infinitif permet aussi d'exprimer un ordre et qu'il est valable aussi bien lorsqu'on s'adresse à 1 personne qu'à plusieurs.

AUTRES IDÉES D'ACTIVITÉS

- Faire varier les quantités (proportionnalités en math)
- Faire varier le nombre (sing/plu)
- Travailler sur la pronominalisation
- Les organisateurs textuels
- La forme négative (Ne mélange pas – MAI S... Ne PAS mélanger)
- Les expressions culinaires (voir en annexe document E)
- Les verbes spécifiques à la cuisine (voir en annexe document E)
- Savoir écrire une recette. Par exemple « La recette du meilleur ami ».

ANNEXES

DOCUMENT A (prof)

Beignets de tomates vertes

Prêt en quelques minutes, cet en-cas croustillant et doré mérite un César pour sa délicieuse saveur !

Cuisson : 10 min

Préparation : 5 min

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

115 g de polenta
1/2 cuil. à café de sel à l'ail
1 cuil. à café de marjolaine séchée
2 cuil. à soupe de farine
sel et poivre
1 œuf
4 grosses tomates vertes ou à peine
mûres, coupées en rondelles épaisses
huile de tournesol, pour la friture



1
Mettre la polenta sur une assiette plate et ajouter le sel à l'ail et la marjolaine. Mettre la farine dans une autre assiette et saler et poivrer selon son goût. Battre légèrement l'œuf dans une assiette creuse.



2
Passer successivement les rondelles de tomate dans la farine, dans l'œuf battu et dans la polenta, en les secouant légèrement pour retirer l'excédent de panure.



3
Chauffer 2,5 cm d'huile dans une poêle, faire frire les beignets en plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, en les retournant à mi-cuisson, et réserver au chaud. Disposer sur un plat et servir.

CONSEIL :

A base de maïs moulu, la polenta est très populaire en Italie. Elle existe dans différentes moutures, allant de grosse à fine. Vous en trouverez dans les grandes surfaces et magasins bio.

DOCUMENT A (élève)

CONSEIL :

A base de maïs moulu, la polenta est très populaire en Italie. Elle existe dans différentes moutures, allant de grosse à fine. Vous en trouverez dans les grandes surfaces et magasins bio.



Préparation : 5 min

INGRÉDIENTS

Cuisson : 10 min



Passer successivement les rondelles de tomate dans la farine, dans l'œuf battu et dans la polenta, en les secouant légèrement pour retirer l'excédent de panure.



Chauffer 2,5 cm d'huile dans une poêle, faire frire les beignets en plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, en les retournant à mi-cuisson, et réserver au chaud. Disposer sur un plat et servir.



Mettre la polenta sur une assiette plate et ajouter le sel à l'ail et la marjolaine. Mettre la farine dans une autre assiette et saler et poivrer selon son goût. Battre légèrement l'œuf dans une assiette creuse.

Beignets de tomates vertes

Prêt en quelques minutes, cet en-cas croustillant et doré mérite un César pour sa délicieuse saveur !

Pour 4 personnes

115 g de polenta
1/2 cuil. à café de sel à l'ail
1 cuil. à café de marjolaine séchée
4 grosses tomates vertes ou à peine mûres

sel et poivre
1 œuf
2 cuil. à soupe de farine
huile de tournesol, pour la friture

DOCUMENT B (prof)

GATEAU AU CHOCOLAT

QUANTITÉS : 4 ou 5 personnes.

50 g de chocolat à croquer	2 oeufs
50g de beurre	1 pincée de sel
50g de farine	50g de sucre

CUISSON

30 minutes – Thermostat 4 ou 180°

MATERIEL

1 verre mesureur	1 cuillère en bois
1 spatule en caoutchouc	1 terrine
1 casserole	1 fouet électrique
1 moule à manqué de 18cm de diamètre	1 grille

PREPARATION

- 1° Allumez le four et beurrer un moule à manqué.
- 2° Faites fondre doucement le chocolat dans une casserole au bain-marie (c'est-à-dire en interposant une casserole d'eau chaude) ou sur un diffuseur.
- 3° Hors du feu, ajoutez le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs, la farine.
- 4° Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement avec la spatule en caoutchouc en soulevant et en coupant la pâte (ne pas tourner).
- 5° Versez la pâte aussitôt dans le moule beurré et faites cuire à four doux. Il ne faut pas ouvrir le four avant 30 mn. Vérifiez la cuisson avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort nette, retirez le gâteau du four et démoulez chaud sur une grille.

RECOMMANDATIONS

Il faut éviter que le chocolat cuise trop fort, car il se transforme en pâte granuleuse.
Il faut manier les blancs d'œufs avec précaution en les incorporant avec délicatesse à la pâte. Il ne faut surtout pas tourner, car ils retomberaient. Ils doivent être utilisés immédiatement. Le four et le moule doivent donc être prêts à l'avance.

DOCUMENT B (élève)

PREPARATION

30 minutes – Thermostat 4 ou 180°

50 g de chocolat à croquer
50g de beurre
50g de farine

2 oeufs
1 pincée de sel
50g de sucre

CUISSON

MATERIEL

- 1° Allumez le four et beurrer un moule à manqué.
- 2° Faites fondre doucement le chocolat dans une casserole au bain-marie (c'est-à-dire en interposant une casserole d'eau chaude) ou sur un diffuseur.
- 3° Hors du feu, ajoutez le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs, la farine.
- 4° Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement avec la spatule en caoutchouc en soulevant et en coupant la pâte (ne pas tourner).
- 5° Versez la pâte aussitôt dans le moule beurré et faites cuire à four doux. Il ne faut pas ouvrir le four avant 30 mn. Vérifiez la cuisson avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort nette, retirez le gâteau du four et démoulez chaud sur une grille.

GATEAU AU CHOCOLAT

RECOMMANDATIONS

QUANTITÉS : 4 ou 5 personnes.

Il faut éviter que le chocolat cuise trop fort, car il se transforme en pâte granuleuse.
Il faut manier les blancs d'œufs avec précaution en les incorporant avec délicatesse à la pâte. Il ne faut surtout pas tourner, car ils retomberaient. Ils doivent être utilisés immédiatement. Le four et le moule doivent donc être prêts à l'avance.

1 verre mesureur	1 cuillère en bois
1 spatule en caoutchouc	1 terrine
1 casserole	1 fouet électrique
1 moule à manqué de 18cm de diamètre	1 grille

DOCUMENT C (prof)

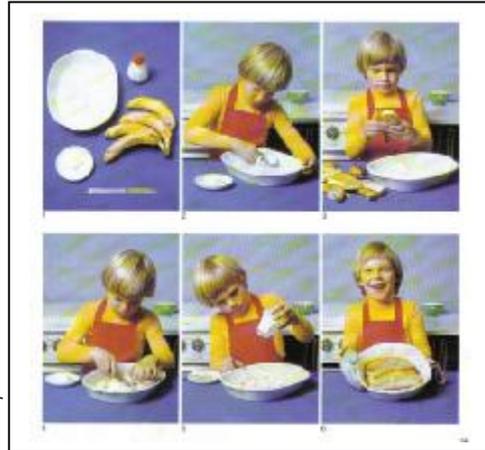
BANANES AU FOUR

Ingrédients :

- 4 bananes
- du sucre en poudre
- du beurre

Déroulement :

- Beurre le plat.
- Epluche les bananes et dispose-les dans le plat.
- Mets quelques noisettes de beurre sur chaque banane.
- Saupoudre avec un peu de sucre.
- Mets à four chaud environ 30 minutes.



DOCUMENT C (élève)

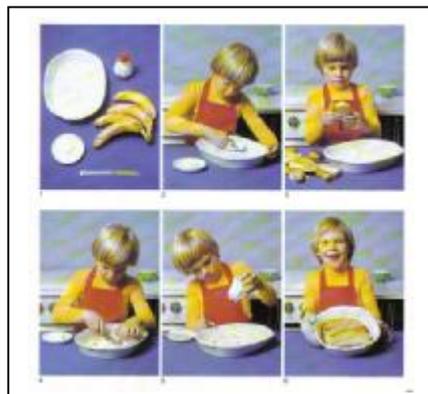
- 4 bananes
- du sucre en poudre
- du beurre

- Beurre le plat.
- Epluche les bananes et dispose-les dans le plat.
- Mets quelques noisettes de beurre sur chaque banane.
- Saupoudre avec un peu de sucre.
- Mets à four chaud environ 30 minutes.

Déroulement :

Ingrédients :

BANANES AU FOUR



DOCUMENT D (prof)

Le sandwich marin



Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">- 12 tranches de pain de mie- 1 grosse boîte de miettes de thon- 1 avocat- 5 à 10cl de jus de citron- Un peu de beurre ou de margarine
Préparation	<ul style="list-style-type: none">- Dans un saladier, mélange le thon émietté avec la chair de l'avocat.- Ajoute le jus de citron et mixe le tout. Si tu n'as pas de mixeur, écrase ces ingrédients avec une fourchette. Il faut obtenir une pâte crémeuse.- Tartine une fine couche de beurre sur une tranche de pain de mie, puis tartine par-dessus une bonne couche de crème de thon. Termine le sandwich en posant une seconde tranche de pain de mie.
Une idée	Tu peux t'amuser à découper les tranches de pain de mie en forme de poisson.

DOCUMENT D (élève)

Ingrédients : 12 tranches de pain de mie. 1 grosse boîte de miettes de thon. 1 avocat. 5 à 10cl de jus de citron. Un peu de beurre ou de margarine.

Préparation : Dans un saladier, mélange le thon émietté avec la chair de l'avocat. Ajoute le jus de citron et mixe le tout. Si tu n'as pas de mixeur, écrase ces ingrédients avec une fourchette. Il faut obtenir une pâte crémeuse. Tartine une fine couche de beurre sur une tranche de pain de mie, puis tartine par-dessus une bonne couche de crème de thon. Termine le sandwich en posant une seconde tranche de pain de mie.

Le sandwich marin



Une idée	Tu peux t'amuser à découper les tranches de pain de mie en forme de poisson.

DOCUMENT E

1) Quelques verbes utilisés en cuisine

absorber	casser	disposer	farcir	laver	poivrer	saupoudrer
accompagner	chauffer	dorer	ficeler	mariner	poser	sécher
additionner	couper	ébouillanter	flamber	mélanger	préparer	séparer
ajouter	creuser	écraser	fouetter	mettre	presser	servir
allumer	cuire	égoutter	frir	mijoter	râper	terminer
arroser	décorer	émincer	garder	mixer	réchauffer	tremper
assaisonner	décortiquer	envelopper	garnir	nettoyer	remuer	verser
badigeonner	découper	éplucher	glacer	ouvrir	répartir	vider
beurrer	délayer	essorer	gratiner	paner	retirer	
bouillir	dénoyauter	étaler	griller	peler	retourner	
caraméliser	détacher	faire revenir	hâcher	piquer	rissoler	
			incorporer	poêler	saler	

2) Quelques expressions utilisées en cuisine

Chauffer au bain-marie : placer une petite casserole contenant la préparation à cuire dans une plus grande contenant de l'eau bouillante.

Creuser un puit ou faire une fontaine : ménager un creux dans la farine d'une pâte pour y mettre œufs, beurre, eau...

Monter ou battre les œufs en neige : augmenter le volume des blancs d'œufs en les battants.

Faire rissoler, revenir ou sauter : faire frir à feu vif pour colorer.

Porter à ébullition : faire bouillir un liquide.

Dorer la pâte : enduire d'un jaune d'œuf avant la cuisson pour colorer.

...