

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.

