

## La recette

### Fiche de travail proposée aux élèves

- 1- **Réécris la recette suivante après avoir séparé les mots dans les phrase et intégré la ponctuation correspondante.**

#### Petits gâteaux aux amandes grillées

Faites dorer brièvement les amandes au four puis réduisez-les en poudre fine avec le sucre et le sel dans un mortier ou au mixer. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez la pâte d'amande délicatement à l'aide d'une spatule afin de ne pas faire retomber les blancs. Étalez une feuille de papier d'aluminium légèrement beurrée sur une ou plusieurs plaques à pâtisserie et déposez-y de petits tas de pâte de la taille d'unabricot en les espaçant bien. Faites cuire au four préchauffé à 180° pendant 30 minutes environ. N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson. Servez tiède.

- 2- **Dresse la liste des ingrédients et des ustensiles nécessaires à la réalisation de la recette que tu as obtenue dans l'exercice précédent.**
- 3- **Transforme le texte suivant en recette.**

#### Gâteau au yaourt

Grand-mère sortait son grand saladier de verre, y versait un pot de yaourt. Elle gardait ce pot qui allait lui servir de mesure.

« Pendant que je prépare la pâte, je vais mettre le four à chauffer » disait-elle.

Elle remplissait alors deux fois le pot avec de la farine et deux fois avec du sucre. Elle ajoutait ensuite une cuillère à café de levure en poudre.

Avec sa spatule en bois, elle creusait un puits dans la farine et y cassait deux œufs.

Elle ajoutait alors trois quarts de pot d'huile et un zeste de citron. Puis, il fallait mélanger énergiquement le tout.

Elle préparait ensuite le moule, le beurrait, le farinait et y versait délicatement la pâte.

« Voilà, disait-elle, dans quarante minutes le gâteau sera cuit : j'ai mis le thermostat à 6, c'est à dire plutôt chaud. Ce sera bientôt le moment d'y goûter. »

**Niveau : 7<sup>e</sup>**

**Objectifs :**

- **Présenter un texte injonctif : une recette.**
- **Transformer un texte narratif en une recette.**

**Durée de la séance :** 90 minutes

**Démarche :**

- I- Mise en route
  - Aimez-vous les gâteaux ?
  - Quels sont les ingrédients que maman achète pour préparer votre gâteau préféré ?
  - L'aidez-vous à le faire ? Quels sont les ustensiles qu'elle utilise ?
- II- Faire un brainstorming sur les caractéristiques d'une recette :
  - Temps et mode des verbes
  - Listes trouvées : ingrédients, ustensiles et actions à faire.
- III- Distribution de la fiche de travail et lecture silencieuse des exercices proposés.
- IV- Accorder un moment aux questions des élèves (en cas de besoin).
- V- Lancer le travail individuel puis aborder la correction collective.

**Prolongement**

Travailler en atelier d'écriture « Les Recettes en fête ».

I- Proposer aux élèves une recette de cuisine quelconque afin de suivre sa structure.

Ingrédients

125g de farine de blé

¼ de litre de lait

3 œufs

1 pincée de sel

1 petit morceau de beurre

Du sucre

La recette

1- Mélange la farine et les œufs.

2- Verse le lait en remuant constamment.

3- Ajoute une pincée de sel.

4- Mets un peu de beurre dans une poêle.

5- Verses-y une petite louche de pâte et fais dorer la crêpe d'un côté pendant deux minutes environ.

6- Retourne-la avec la spatule et fais-la cuire de l'autre côté.

7- Fais glisser la crêpe sur une assiette et ajoutes-y autant de sucre que tu souhaites.

Bon appétit !

II- Remplacer la liste des ingrédients par une toute autre liste :

- Thème des vêtements
- Thème des sentiments
- Thème des personnages...

III- Réécrire la recette en modifiant les ingrédients en fonction de la liste choisie.

Ingrédients

...

La recette

- 1- Mélange -----  
-----
- 2- Verse ----- en remuant constamment.
- 3- Ajoute -----
- 4- Mets ----- dans une poêle.
- 5- Verses-y ----- et fais dorer ----- d'un côté  
pendant deux minutes environ.
- 6- Retourne ----- et fais -----  
-----
- 7- Fais glisser ----- et ajoutes-y autant -----  
----- que tu souhaites.

**IV-** Lire les ingrédients puis la recette.