EXPLOITER UNE RECETTE

I. Lis attentivement la recette et fais les exercices qui la suivent.
Διάβασε προσεκτικά τη συνταγή και κάνε τις ασκήσεις που την ακολουθούν.

Tarte au chocolat noir

Préparation : 25 min
Cuisson : 25 min

Ingrédients
Pour la pâte :
200 g de farine
100 g de beurre
1 œuf
40 g de sucre
1 pincée de sel
Pour la garniture :
200 g de chocolat noir
20 cl de crème fraîche liquide
8 cl de lait
1 œuf

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Préparer la pâte en mélangeant d'abord tous les ingrédients secs dans un grand saladier.
Ajouter le beurre coupé en morceaux.
Ajouter l'œuf et mélanger.
Malaxer la pâte et faire une boule.
Etaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Disposer dans le moule à tarte.
Faire cuire 15 min.
Faire fondre le chocolat cassé en morceaux en versant dessus la crème bien chaude.
Patienter 1 minute.
Remuer bien avec une Maryse le chocolat et laisser refroidir un peu.
Battre l'œuf avec le fouet.
Mélanger l'œuf battu au mélange chocolat-crème.
Verser le tout sur la pâte, et laisser cuire 10 minutes.
Saupoudrer de cacao en poudre une fois la tarte refroidie.
https://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-au-chocolat-noir_15641.aspx#d46020-p1

Mavromataki Despina
Enseignante flé

LIVEWORKSHEETS

A. Les phrases suivantes sont vraies ou fausses? Choisis en mettant une croix dans case correspondante.
Οι παρακάτω φράσεις είναι σωστές ή λανθασμένες; Διάλεξε βάζοντας ένα σταυρό στο αντίστοιχο κουτάκι!

		VRAI	FAUX
1	Πρόκειται για ένα επιδόρπιο		
2	Το πρώτο υλικό που προσθέτουμε είναι το βούτυρο		
3	Για τη συνταγή χρειαζόμαστε 2 αυγά		
4	Ο συνολικός χρόνος προετοιμασίας είναι 25 λεπτά		
5	Η συντομογραφία «g» σημαίνει «γραμμάρια»		

B. Classe les mots en trois listes: ingrédients, ustensiles et actions.

Ταξινόμησε τις λέξεις σε 3 λίστες: υλικά, εργαλεία και ενέργειες.

un saladier / du beurre / mélanger / de la farine / une maryse / verser / ajouter / un moule à tarte / étaler

Ingrédients	Ustensiles	Actions

Mavromataki Despina
Enseignante flé

LIVEWORKSHEETS

II. Associe les titres et les contenus des rubriques.
Αντιστοίχισε τους τίτλους και τα περιεχόμενα των στηλών.

1 le titre

2 le déroulement de la preparation

3 les ustensiles

4 les informations supplémentaires

5 les ingrédients

6 la photo

A
350 g de macaroni
40 g de beurre
140 g de comté
140 g de parmesan râpé
140 g de mozzarella
80 g de crème fraîche épaisse

B

C
Gratin de macaronis au fromage

D
Faites cuire les macaronis à l'eau bouillante salée.
Egouttez, ajoutez-y le beurre, et disposez les pâtes dans un plat à gratin.
Mélangez ensemble dans un bol le comté, le parmesan et la crème fraîche, puis versez le tout sur les pâtes.
Incorporez la mozzarella en tranches, puis faites gratiner au four, à 180°C pendant 20 min.

E
Temps Total : 45 min
Préparation : 10 min
Cuisson : 35 min
Pour 4 personnes

F
1 plat à gratin
1 bol
1 saladier
1 four

Mavromataki Despina
Enseignante flé

LIVEWORKSHEETS