

Exercice 3 6 points

Vous lisez cette recette dans un livre de cuisine francophone. Répondez aux questions.

Gâteau au chocolat



Pour 6 personnes

Ingédients :

3 œufs

100 g de beurre

150 g de sucre

1 tablette de chocolat noir spécial pâtisserie

200 g de farine

50 cl de lait (ou deux pots de yaourt nature)

Quelques morceaux d'orange ou de citron pour décorer le plat

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Préparation :

Préchauffez le four 15 minutes à 180 degrés.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez le beurre déjà fondu.

Ajoutez la farine, puis le lait tout doucement en mélangeant bien.

Faites cuire le chocolat à feu doux et mélangez-le à la pâte.

Battez les blancs d'œufs.

Ajoutez les blancs à la préparation.

Mettez le tout dans un plat beurré au four bien chaud.

Surveillez régulièrement la cuisson.

Déposez les morceaux de fruits sur le gâteau et servez sans attendre.

1. De quel type de chocolat avez-vous besoin ?

1,5 point

2. Dans cette recette, vous avez besoin de...

1 point



A.

B.

C.

3. Si vous n'avez pas de lait, que pouvez-vous faire ?

1,5 point

4. La préparation du gâteau est...

- A. moins
- B. aussi ...longue que la cuisson au four.
- C. plus

5. Pendant 15 minutes, vous devez...

- A. chauffer le four vide.
- B. attendre pour servir le gâteau.
- C. mélanger les œufs avec le beurre.