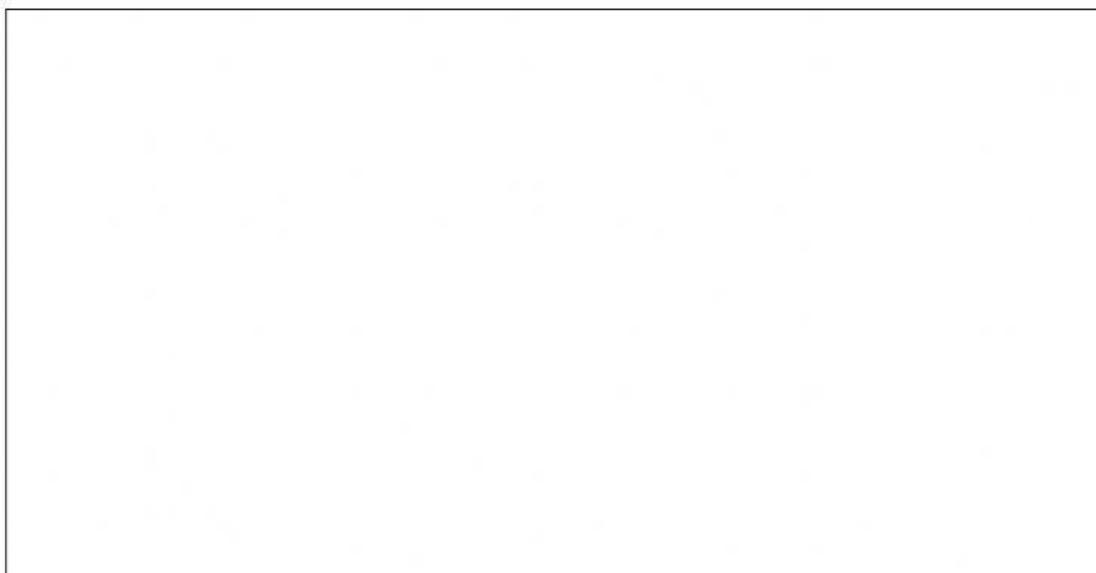


Recette de la quiche lorraine

Regardez la vidéo et faites les exercices.



Exercice 1 – Répondez aux questions.

- | | | |
|---|------|------|
| 1) C'est la recette d'une tarte salée. | VRAI | FAUX |
| 2) C'est une recette végétarienne. | VRAI | FAUX |
| 3) Pour cette recette on utilise de l'huile d'olive. | VRAI | FAUX |
| 4) A la place de la crème fraîche on peut utiliser du lait. | VRAI | FAUX |
| 5) Le four doit être à une température de 200°C. | VRAI | FAUX |

Exercice 2 – Ingrédients



poivre pâte brisée

muscade sel

lardons crème fraîche

œufs gruyère

Exercice 3 – Préparation: mettez en ordre les différentes étapes de la préparation en reliant les phrases aux numéros.

- | | |
|--|----------|
| Ajoutez du sel, du poivre et de la muscade. | 1 |
| Ajoutez le gruyère râpé. | 2 |
| Battez les œufs. | 3 |
| Ajoutez le mélange d'œufs battus et crème sur les lardons. | 4 |
| Ajoutez la crème fraîche. | 5 |
| Distribuez les lardons sur la pâte brisée. | 6 |
| Enfournez à 180°C pour 40 minutes. | 7 |
| Etalez la pâte brisée dans un plat. | 8 |