9 Tâche ciblée

9. LA QUICHE AUX POIREAUX PAS À PAS

A. Lisez cette recette et indiquez l'ordre chronologique des photos.

La quiche aux poireaux

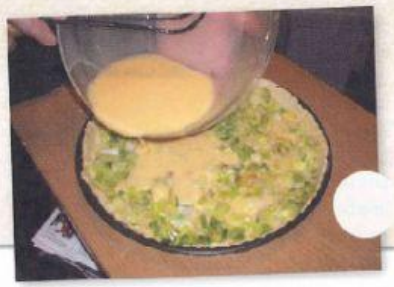
Temps de préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :
1 pâte brisée prête à dérouler
4 beaux poireaux
50 g de gruyère râpé
4 œufs
50 cl de lait
un peu de beurre
sel et poivre

1. Tout d'abord, mélangez dans un saladier le lait, le sel et le poivre.
2. Ajoutez-y les œufs et battez le tout.
3. Préparez ensuite les poireaux : lavez-les soigneusement pour bien éliminer la terre et coupez-les en fines rondelles.
4. Faites-les revenir quinze minutes dans une poêle avec un peu de beurre.
5. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et ajoutez-y le gruyère râpé.
6. Versez-y les poireaux puis la préparation aux œufs.
7. Mettez au four à 200 degrés et faites cuire 35 minutes.
8. Servez la quiche tiède avec des petites tomates.








LIVEWORKSHEETS

B. Virginie a sa propre recette de la quiche aux poireaux. Écoutez et notez les différences par rapport à la précédente.

Piste 34

La recette de Virginie

Elle met du lait mais aussi .....

Elle ne met pas tout le poireau .....

Elle pique la pâte avec .....

Elle dit que la cuisson est de .....

Elle recommande de servir la quiche avec .....

10. VOS RECETTES

A. Par petits groupes, choisissez un plat que vous aimez et que vous savez faire. Puis, complétez cette fiche.

Notre recette

Temps de préparation : .....

Cuisson : .....

Ingrédients pour 4 personnes : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B. Maintenant, écrivez les étapes de la recette.

Temps de Préparation : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Chaque groupe explique à la classe sa spécialité. Ensuite, vous pouvez afficher vos recettes ou les photocopier pour en faire un recueil.

Découvrez les activités 2.0 sur rond-point.emdl.fr

LIVEWORKSHEETS