

## 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

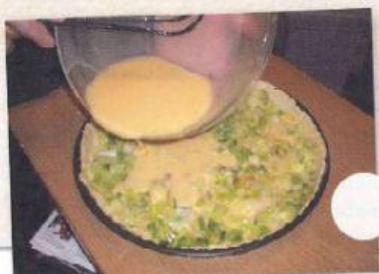
Temps de préparation : 25 minutes

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.





- 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.

- B.** Maintenant, écrivez les étapes de la recette.

## *Notre recette*

Temps de préparation : .....

Cuisson : .....

Ingrédients pour 4 personnes : .....

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.

