

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

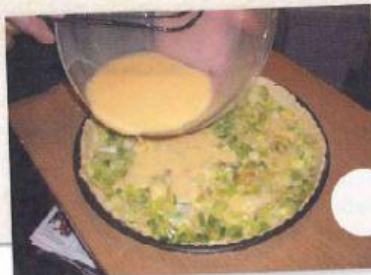
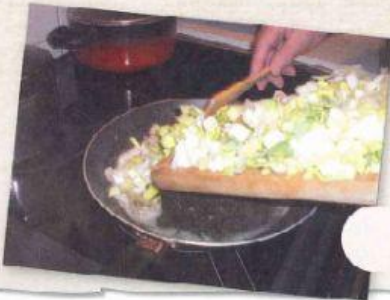
Temps de préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingédients 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.





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

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.

