

Noms et prénoms: _____ date: _____ classe: _____

LES TRUFFES AU CHOCOLAT!

1. Regarde la vidéo et complète l'activité dans l'ordre correcte.

Les ingrédients :

90 grammes de chocolat noir

100 grammes de beurre.

2 jeunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

50 grammes de sucre glace

Du cacao en poudre

Des grains de sésame et du pralin doré

Préparation :

1. **Prends** la préparation et fais des petites boules à la main.
2. **Ajoute** le beurre et le chocolat.
3. **Fais fondre** le chocolat avec le beurre dans une casserole avec un peu d'eau.
4. Mets les boules dans le cacao en poudre, puis dans une assiette. Ça y est!
5. **Place** le saladier au frigo pendant deux heures.
6. **Mélange** le sucre glace, le sucre vanillé et les jaunes des œufs dans le saladier, avec le fouet. Quand le mélange est blanc, c'est prêt !

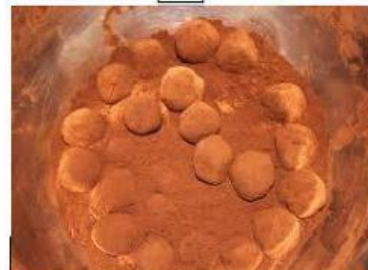
Ustensiles

une casserole

Une fouet

un saladier

Une assiette



Réponds par V(vrai) ou F(faux)

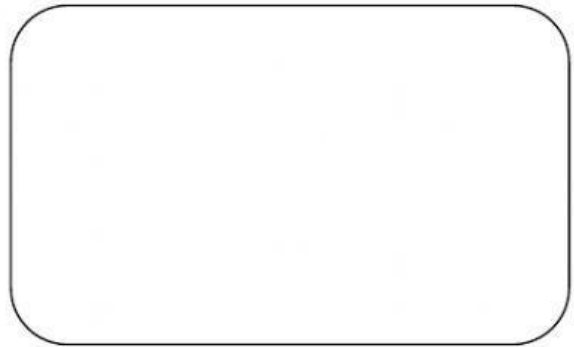
- | | | |
|--|---|---|
| 1. Pour faire les truffes il en faut 90 grammes de chocolat blanc. | V | F |
| 2. On a besoin de 2 jeunes d'œufs ... | V | F |
| 3. On utilise 100 grammes de beurre... | V | F |
| 4. Il ne faut pas du sucre vanillé pour la préparation des truffes | V | F |

Vocabulaire nouveau :

Ingrédients :

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing ingredients.

Ustensiles :

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing utensils.

Verbes :

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing verbs.