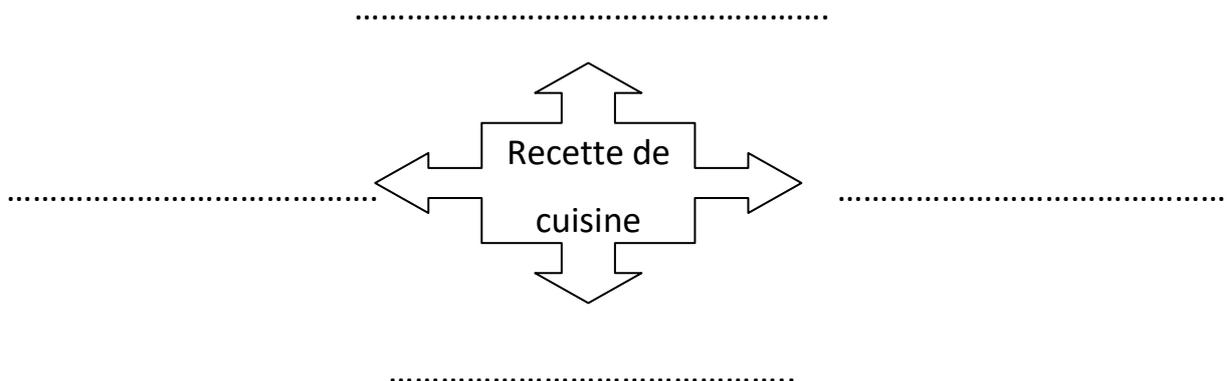


## La recette de cuisine ?



### 1/ A quoi vous fait penser le terme « recette de cuisine » ?



### 2/ Une recette de cuisine c'est quoi ?

 <p>A retenir</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--	---

### 3/ Comment reconnaître une recette de cuisine (ou fiche technique) ?

Dans une recette de cuisine on trouve différents éléments tels que : ( reliez les points à la partie concernée et nommé la .

.....

●

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<p><b>Recette des crêpes :</b></p>  <p><b>Ingrédients</b> pour une douzaine de crêpes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 œufs</li><li>• 250 g de farine</li><li>• ½ litre de lait</li><li>• une pincée de sel</li><li>• une cuillère à soupe d'huile</li></ul> <p><b>Ustensiles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• un saladier</li><li>• un fouet</li><li>• une louche</li><li>• une poêle à crêpes</li><li>• un plat</li></ul>	<p><b>Préparation</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Verser la farine dans le saladier.</li><li>2) Ajouter le sel et former un puit.</li><li>3) Ajouter au centre les œufs.</li><li>4) Mélanger en ajoutant progressivement le lait et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.</li><li>5) Laisser reposer la pâte environ 1 heure.</li><li>6) Verser une louche de pâte dans la poêle bien chaude.</li><li>7) Étaler la pâte et reverser le surplus de pâte.</li><li>8) Cuire chaque face de la crêpe pendant une minute.</li><li>9) Manger chaud.</li></ol> <p> Pour parfumer votre pâte à crêpes, vous pouvez ajouter du sucre vanillé, de la cannelle ou de l'eau de fleur d'oranger.</p>
--	--

.....

●

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dans une recette on trouve donc : .....

### 4/ Le vocabulaire d'une recette de cuisine ( fiche technique)

Dans une recette de cuisine les verbes sont toujours à l'infinif.

Tel que :

- ..... - ..... - .....