



Voici une recette. Observe les différentes parties :

Les sablés

Les ingrédients

- 1 cuillère à café de cannelle
- 125 grammes de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf

Les ustensiles

- un rouleau à pâtisserie
- un bol
- des emporte-pièces
- une cuillère à soupe

Le déroulement

- 1- Ramollir le beurre dans un bol.
- 2- Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le miel, la farine et la cannelle.
- 3- Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- 4- Découper les formes avec les emporte-pièces.
- 5- Placer les sablés sur la plaque du four.
- 6- Enfourner les sablés pendant 10 minutes sur thermostat 5.

Bon appétit !

Le ingrédients :

Les produits et la quantité que l'on utilise dans une préparation.

Les verbes :

Lorsque l'on cuisine, il faut faire des choses. Ce sont des actions.

Le plus souvent les verbes sont écrits à l'infinitif.

Le titre :

Le titre de la recette.

Les ustensiles :

Le matériel utile pour préparer la recette

Le déroulement :

Les différentes étapes de la préparation.

Quelles sont les parties de la recette ?

- 1- Dans un saladier verser le yaourt et garder le pot.
- 2- Ajouter les œufs et mélanger avec le fouet.
- 3- Ajouter le sucre et mélanger.
- 4- Ajouter la farine. Mélanger à chaque pot.
- 5- Ajouter la levure et mélanger.
- 6- Ajouter le 1/2 pot d'huile et mélanger.
- 7- Verser la pâte dans un moule à manqué.
- 8- Cuire le gâteau au four pendant 30 minutes à 180 degrés.

- un fouet
- une cuillère à soupe
- une spatule
- un saladier
- un moule à manqué

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 3 pots de farine à gâteaux
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de levure

Le gâteau au yaourt