

Date :  
Prénom :

1 **Observe cette recette puis réponds aux questions**

 **Le gâteau aux poires**

<b>Ingrédients</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•3 poires</li><li>•1 verre et demi de farine</li><li>•1 verre de sucre</li><li>•3 œufs</li><li>•1 sachet de sucre vanillé</li><li>•2 verres de lait</li></ul>	<b>Ustensiles</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•1 couteau</li><li>•1 moule à gâteau</li><li>•1 cuillère</li><li>•1 verre</li><li>•1 saladier</li></ul>	 <b>Temps de cuisson</b> 40 minutes à feu moyen
--	---	--

**Préparation**

1. Enlever la peau des poires.
2. Couper les poires en lamelles et les mettre dans un moule beurré.
3. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sucre vanillé et les œufs.
4. Ajouter le lait et remuer.
5. Verser le mélange sur les fruits.
6. Faire cuire 40 minutes à feu moyen.

a. Quel est le type de ce texte ? .....

b. Quel est le titre de cette recette ? .....

c. Quels sont les différents sous-titres ?

.....  
.....  
.....

d. Où sont placés les verbes et sous quelle forme sont-ils ?

.....  
.....

e. Pour réussir une recette, il faut faire une chose à la fois. Qu'est-ce qui nous le montre dans le texte ?

.....  
.....

Un texte prescriptif est un texte qui explique ce que l'on doit faire.

Dans la vie courante, on trouve de nombreux textes prescriptifs : recettes de cuisine, modes d'emploi, règles du jeu, règlements de vie, de classe, etc.

## 1 Leçon à apprendre pour écrire une recette

Dans une recette, il y a plusieurs parties :

- les ingrédients (aliments dont on aura besoin)
- le matériel (ustensiles dont on aura besoin)
- le temps de préparation et de cuisson + le nombre de personnes prévues
- les étapes de la préparation,
- parfois une photo ou illustration du résultat.

Les étapes sont placées dans l'ordre chronologique, généralement avec des numéros.

Les phrases sont courtes et les verbes sont le plus souvent à l'infinitif ou à l'impératif.

### Exemple :

Fouetter le mélange jusqu'à obtention d'une crème. → Infinitif

Prenez un moule rond de 26 cm de diamètre. → Impératif

## 2 Un peu de vocabulaire

### Liste des verbes spécifiques à la cuisine :

ajouter	détacher	fouetter	napper	retirer
ajouter	disposer	friser	ouvrir	retourner
allumer	dorer	garder	parfumer	reverser
amuser	dresser	garnir	peler	rincer
assaisonner	écailler	gratiner	pincer	rouler
badigeonner	écraser	gratter	piquer	saisir
beurrer	égoutter	griller	placer	saler
bouillir	émincer	hacher	plonger	saupoudrer
caraméliser	entourer	inciser	poivrer	sauter
casser	envelopper	incorporer	porter	sécher
changer	épépiner	infuser	préparer	séparer
chauffer	épilucher	laisser	presser	servir
couper	équeuter	laisser mijoter	rafraîchir	tailler
creuser	essorer	laver	râper	terminer
cuire	étaler	lier	réchauffer	tourner
décorer	faire macérer	mélanger	recupérer	travailler
décortiquer	faire revenir	mettre	refroidir	tremper
découper	farcir	mijoter	remuer	verser
dégraïsser	ficeler	mixer	répartir	vider

### Liste des ustensiles :

une casserole	une cocotte	un récipient	un plat	un moule
un fouet	une cuillère	une couche	un four	un saladier
la pâte	une tarte	un gâteau	une spatule	un rouleau à pâtisserie

1

## J'invente une recette de cuisine fantastique

Il faut inventer une recette fantastique. Quand on réalise cette recette et qu'on la déguste, un évènement magique se produit : celui qui en mange est obligé de sourire, même s'il était en colère ou triste. C'est une recette qui rend heureux. **Attention, toutefois, car il faut suivre très strictement les consignes et au fur et à mesure.**

### a) Trouve entre 3 et 6 ingrédients pour ta recette, qui te donneraient envie de sourire :

-----  
-----

### b) Choisis 4 verbes dans la listes de la leçon

VERBES : -----

### Choisis 4 ustensiles dans la liste de la leçon

USTENSILES : -----

### c) Rédige ta recette sur une feuille à carreaux :

Fais preuve d'imagination, d'humour ou de poésie . Tu dois également :

- utiliser les ingrédients choisis à la question A
- utiliser les verbes et ustensiles choisis à la question B (à souligner dans ta recette),
- respecter la présentation d'une recette (relis bien ta leçon avant de commencer à rédiger).



2

## Je vérifie que toutes les consignes de présentation sont respectées

Pour vérifier que tu as correctement rédigé ta recette , découpe ce "TEST DE LA RECETTE PARFAITE" et colle - le sous ta recette après l'avoir complété soigneusement :

- Ma recette comporte un titre :  oui  non
- Ma recette comporte une liste d'ingrédients :  oui  non
- Ma recette comporte une liste du matériel :  oui  non
- Chaque partie est bien séparée des autres parties :  oui  non
- Les étapes du déroulement sont numérotées:  oui  non
- Les étapes sont dans l'ordre chronologique :  oui  non
- Les verbes sont à l'infinitif ou à l'impératif :  oui  non
- J'utilise tous les ingrédients prévus au début :  oui  non
- J'ai utilisé 4 verbes minimum de la liste :  oui  non
- J'ai utilisé 4 ustensiles minimum de la liste :  oui  non