



## HAS Fiche activité

## Lire une recette

**Objectif :** Lire et comprendre une recette de cuisine dans le but de réaliser la recette en autonomie.

### Compétences travaillées

D1-SST D.1.Pratiquer des langages

Exploiter un document constitué de divers supports.

D2-SST D.2 .S'approprier des outils et méthodes

Extraire les informations pertinentes d'un document et les mettre en relation pour répondre à une question.

**Activité :** A l'aide des informations contenues dans la recette ci-dessous, compléter la colonne « Réponses » du tableau.

### Gâteau nid de Pâques au chocolat

★★★★☆ 4.5/5

Dessert

Gâteau

Gâteau au chocolat

1/5

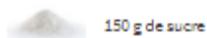


Temps 1h55    Personnes 10    Facile ●●●○    Bon marché ●●●○

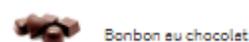
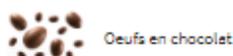
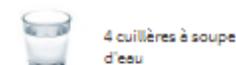
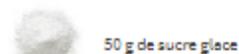
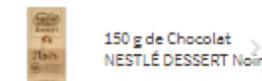
### Ingrédients

Nombre de personnes

10



Pour le glaçage :



### Préparation

Temps Total : 1h55

Préparation : 25 min    Repos : 1 h    Cuisson : 30 min

- 1 Préchauffez le four thermostat 6 (180°C). Cassez 200 g de chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au four à micro-ondes 2 minutes à 500W.
- 2 Hors du feu, ajoutez 125 g de beurre en petits morceaux et mélangez bien.
- 3 Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec le sucre puis ajoutez progressivement le chocolat et le beurre fondus, la farine et la poudre d'amandes.
- 4 Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- 5 Faites cuire cette préparation dans un moule en couronne beurré, 30 minutes au four. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 6 Pour le glaçage, faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec l'eau. Ajoutez le beurre en mélangeant bien puis, peu à peu le sucre glace. Versez ce glaçage sur le gâteau en le nappant entièrement.
- 7 Placez au réfrigérateur 1 heure.
- 8 Décorez le centre du gâteau avec une friture de chocolat et des petits oeufs de Pâques.

Informations recherchées	Réponses
NOM DE LA RECETTE	<input type="text"/>
CATÉGORIE DU PLAT	<input type="checkbox"/> Entrée <input type="checkbox"/> Plat <input type="checkbox"/> Dessert
NOMBRE DE PERSONNES	<input type="text"/>
TEMPS TOTAL DE FABRICATION	<input type="text"/>
TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON	<input type="text"/>
QUANTITÉ TOTALE DE BEURRE NÉCESSAIRE	<input type="text"/>
QUE DOIT-ON FAIRE AVEC LES ŒUFS ?	<input type="text"/>
COMMENT DOIT-ON FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT ?	<input type="text"/>
À QUEL ENDROIT S'EFFECTUE LE TEMPS DE REPOS DU GÂTEAU ?	<input type="text"/>
QUELLE EST LA FORME DU MOULE À GÂTEAU ?	<input type="text"/>

**Ce qu'il faut retenir : voir fiche suivante**



## Ce qu'il faut retenir :

### Le titre

#### Gâteau nid de Pâques au chocolat

★★★★☆ 4,5/5



Temps 1h55    Personnes 10    Facile ●●●●○    Bon marché ●●●●○

### Les ingrédients

Les produits et les quantités utilisées dans la préparation

#### Ingrédients

Nombre de personnes

- 1 tablette de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 5 oeufs
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande
- 50 g de farine

Pour le glaçage :

- 150 g de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 30 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 4 cuillères à soupe
- Oeufs en chocolat
- Bonbon au chocolat

#### Préparation

Temps Total : 1h55

Préparation : 25 min    Repos : 1 h    Cuisson : 30 min

Préchauffez le four thermostat 5 (180°C).

### Le nombre de personnes

Bien identifier le nombre de personnes.

Si on veut le modifier, il faut diviser ou multiplier la quantité des ingrédients (utiliser la règle de proportionnalité).

### Les verbes

Ce sont les actions, le plus souvent les verbes sont à l'infinitif mais ils peuvent aussi être conjugués comme dans l'exemple

- 5 Faites cuire cette préparation dans un moule en couronne beurré, 30 minutes au four. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 6 Pour le glaçage, faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec l'eau. Ajoutez le beurre en mélangeant bien puis, peu à peu le sucre glace. Versez ce glaçage sur le gâteau en le nappant entièrement.
- 7 Placez au réfrigérateur 1 heure.
- 8 Décorez le centre du gâteau avec une friture de chocolat et des petits oeufs de Pâques.

### Le déroulement

Les différentes étapes de la préparation