



### 1. ON TROUVE LES INGRÉDIENTS

- Regardez le film. Antoine et Maxime utilisent quels ingrédients?
- Lisez la recette. Soulignez les ingrédients du cake aux olives et trouvez la photo qui correspond.

## ~~~ Cake aux olives ~~~

Mettez la farine dans un saladier.  
 Cassez les œufs. Mélangez les œufs avec la farine.  
 Ensuite, ajoutez le lait et le beurre,  
 puis les olives, le gruyère râpé et la levure.  
 Versez la pâte dans un moule huilé et  
 faites cuire 45 min au four à 180°C.

### Etapas de travail

#### La recette

- Trouvez les ingrédients de la recette.
- Calculez les quantités pour votre classe.
- Dites comment vous préparez la recette.

#### Le livre de cuisine

- Ecrivez la recette pour votre livre de cuisine.

### Ingrédients pour 6 personnes



- Vous voulez préparer un cake pour votre classe. Ecrivez les ingrédients et la quantité qu'il vous faut.

Ingrédients pour ..... personnes:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

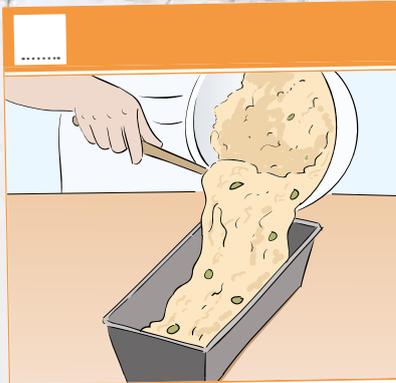
.....

.....



**2. JE PRÉPARE LE CAKE**

- a Comment on prépare le cake aux olives? Mettez les images dans le bon ordre.  
b Complétez le texte.



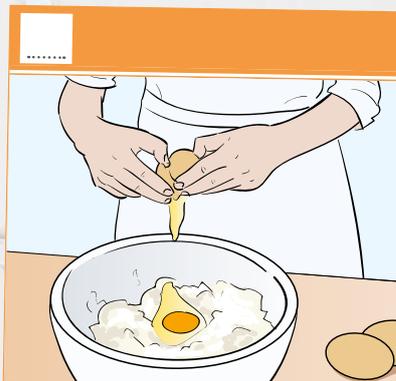
Je ..... la pâte dans un moule.



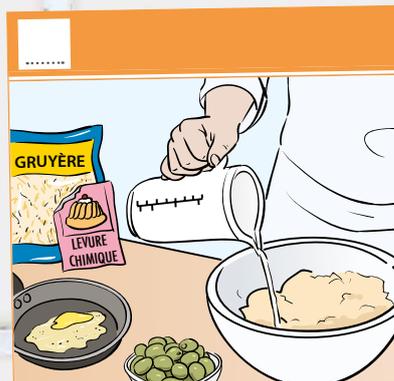
Je ..... la farine dans un saladier.



Je ..... le cake au four à 180 degrés.



Je ..... les œufs.



J'..... le lait, le beurre, le gruyère, les olives et la levure.



Je ..... les œufs avec la farine.



- c Ecoutez et comparez.  
d Parlez. Regardez les images et dites comment vous préparez le cake.

### 3. C'EST QUEL PLAT?

a Voilà des plats typiques de régions françaises. Quelle photo correspond à quel plat?  
Ecrivez la lettre à côté du nom de la recette.



#### ..... Galettes bretonnes

Pour la pâte (12 galettes):  
250 g de farine de sarrasin<sup>1</sup>  
50 g de beurre  
500 ml de lait ou d'eau  
un peu de sel

Pour la garniture:  
1 œuf par galette  
gruyère râpé

Variations:  
champignons, tomates

#### ..... Tarte flambée alsacienne

Pour la pâte à pizza:  
500 g de farine  
20 g de levure fraîche  
75 cl d'eau  
un peu de sel

Pour la garniture:  
200 g d'oignons<sup>2</sup>  
150 g de lardons<sup>3</sup>  
200 g de crème fraîche épaisse

Variations:  
champignons, poivrons, olives ...

#### ..... Quiche lorraine

Pour la pâte:  
200 g de farine  
100 g de beurre  
75 ml d'eau  
un peu de sel

Pour la garniture:  
3 oeufs  
150 g de lardons<sup>3</sup>  
100 g de gruyère râpé  
400 ml de lait

1 la farine de sarrasin Buchweizenmehl  
2 un oignon eine Zwiebel  
3 les lardons Speckwürfel



CD 123

b Ecoutez la recette et regardez les photos. C'est quel plat?

### 4. LE LIVRE DE CUISINE

Choisissez votre plat préféré et notez la recette.

## Nom de la recette

Pour ... personnes

Les Ingrédients:

---



---



---



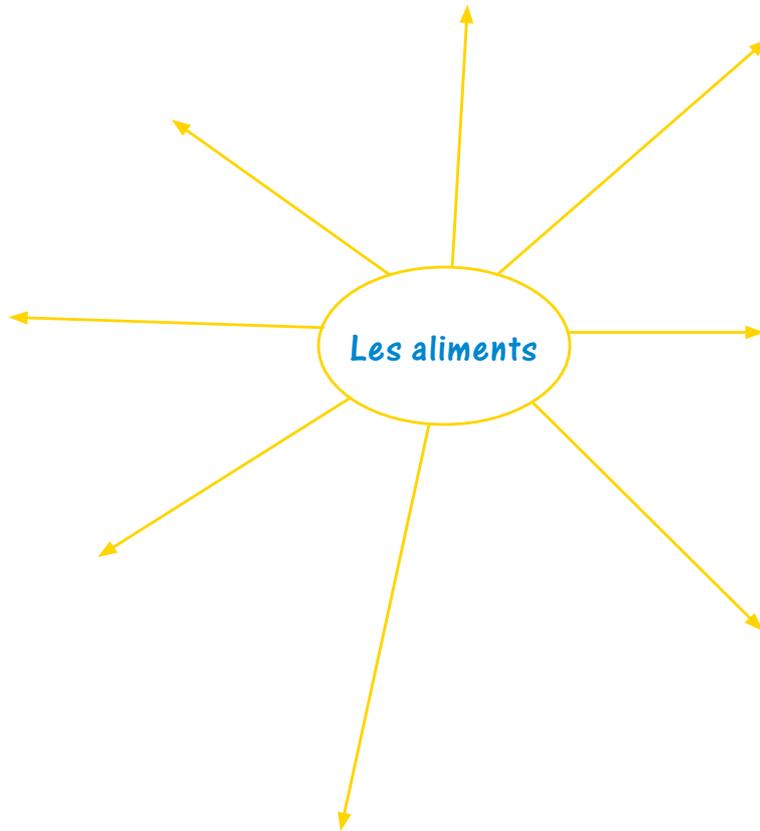
---

La préparation:

une photo de votre plat

**MON DICO PERSONNEL**

Fais un filet de mots avec les aliments de tes recettes préférées.  
Illustre-les avec des photos (cahier, page 101).



Les phrases de ma recette:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### MA DOCUMENTATION

Ecrivez le nom des recettes présentées dans votre classe.  
Combien d'étoiles (★) vous leur donnez?

★★★ C'est le top!    ★★ C'est super!  
★ C'est bon.

NOS RECETTES	
nom de la recette:	★★★ ★★★ ★★★

### MON OPINION

Mon plat préféré c'est

parce que

Mon bilan			
• Ich kann ein Rezept meiner Wahl beschreiben.			
• Ich kann die Zutaten dieses Rezeptes benennen.			
• Ich kann mindestens drei französische Rezepte nennen.			
• Wie hat die Zubereitung geklappt?			
• Wie hat die Präsentation geklappt?			
• Ich habe zum Kochbuch der Klasse beigetragen.			
• Ich bewerte meine Arbeit in der Gruppe und meinen Einsatz so:			
• Ich habe beide Evaluationsseiten (S. 57 / 58) ausgefüllt.			
• Was könnte verbessert werden?			
• Dies hat mir besonders gut gefallen:			