

NOM :

Prénom :

date :

CM

LECTURE UTILE CORRECTION

N° 04

total : / 22

note : / 20

1- Lis attentivement la première page (10 minutes) puis réponds au stylo noir aux questions de la page 2 sans regarder.

2- Une fois terminé, complète tes réponses au stylo bleu en regardant la première page.

LINE UTILE 4


Les recettes gourmandes

miam miam miam miam miam miam miam

Type de plat : Confiserie

difficulté : ■ ■ ■ ■ ■


prix : ●●●●●



Truffles au chocolat et à la noisette

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minute



Ingrédients pour 50 truffles :

- 200g de chocolat noir
- 125g de beurre
- 50g de pâte à tartiner
- 125g de noisettes décortiquées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- du cacao amer

- Faire fondre le chocolat noir cassé en morceaux au bain-marie. Ajouter le beurre en petit morceaux jusqu'à obtenir un mélange onctueux, puis ajouter la pâte à tartiner.
- Dans un petit saladier, mettre le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œuf et mélanger. Incorporer le mélange de chocolat à la préparation. Laisser refroidir le mélange au réfrigérateur pendant une heure.
- Prendre la moitié des noisettes, les réduire en petits morceaux (avec le mixeur) et les placer dans une assiette creuse.
- Former une truffe en prenant une noisette, l'enrouler dans la pâte refroidie puis faire rouler dans les miettes de noisettes (à la manière du cacao).
- S'il vous reste un peu de pâte, vous pouvez rouler des truffles dans le cacao amer.



QUESTIONNAIRE

1 - De quoi parle ce document ?

Il s'agit d'une recette de cuisine. /1

2 - À quoi sert-il ?

Il indique les ingrédients nécessaires et la façon de préparer les truffes. /2

3 - Donner le nom exact de cette recette.

Elle s'appelle « Truffes au chocolat et à la noisette. » /1

4 - Est-il nécessaire d'avoir un four ?

Non, ce n'est pas nécessaire. /1

5 - Quel est le temps de préparation ?

Il faut 15 minutes pour préparer la recette. /1

6 - Quel est le temps de cuisson ?

Il n'y a pas besoin de cuisson. /1

7 - Combien de truffes peut-on réaliser en suivant cette recette ?

On peut réaliser 50 truffes. /1

8 - Combien faut-il prévoir d'ingrédients au total ?

Il faut utiliser 8 ingrédients. /1

9 - Quels ingrédients faut-il peser ?

Il faut peser : le chocolat, le beurre, la pâte à tartiner, les noisettes et le sucre en poudre. /5

10 - Quels types de sucre peut-on utiliser ?

Il faut utiliser du sucre vanillé et du sucre en poudre. /2

11 - À quoi correspondent les petits carrés dans la préparation de la recette ?

Les carrés du haut servent à indiquer la difficulté de la recette. Les carrés noirs servent à marquer chaque étape. /2

12 - Combien de temps faut-il laisser refroidir la préparation ?

Il faut laisser refroidir pendant 1 heure au réfrigérateur. /1

13 - Quel appareil ménager doit-on utiliser ?

On doit utiliser un mixeur. /1

14 - Comment sait-on si cette recette est facile ou non à réaliser ?

À côté de difficulté seul un carré est noirci. /1

15 - Est-elle chère, moyennement chère ou peu chère en achats d'ingrédients ?

Les 3 ronds coloriés à côté du prix montrent que la recette est chère. /1