FRA-B123 Les phrases de la vie

Le repas-partage
Situation d'apprentissage

Source : Pixabay

Situation d'apprentissage élaborée par :
Stéphane St-Pierre, conseiller pédagogique
Josée Beaulne, enseignante
Pascale Auger, enseignante
Version : 8 mai 2020

Aide à l'apprentissage

Nom de l'élève : _____

SALADE DE CHOU-FLEUR ET DE PETITS POIS

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 2 MIN
PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

- 1 petit chou-fleur, coupé en petits bouquets (environ 600 g)
- 300 g (2 tasses) de petits pois surgelés, décongelés
- 280 g (2 tasses) de tomates cerises, coupées en deux
- 2 oignons verts, hachés
- 1 citron, le zeste râpé finement
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 15 ml (1 c. à soupe) de menthe fraîche ciselée
- 15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais ciselé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire le chou-fleur environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit *al dente*. Refroidir dans un bol d'eau glacée. Égoutter et réserver dans un bol.
2. Ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer. Mélanger.

Source : Ricardo cuisine

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

SALADE DE CHOU-FLEUR ET DE PETITS POIS

1. Quel est le titre de la recette choisie?

_____

2. Combien d'actions doit-on faire dans l'étape 2 de la préparation? Nommez-les.

_____

3. Pendant combien de temps doit-on faire cuire le chou-fleur?

_____

4. Placez les mots de l'encadré dans les phrases suivantes.

ciselé – ciselée – ingrédients – refroidir - salée

a) Lorsque le chou-fleur est cuit, je dois le faire

_____ dans un bol d'eau.

b) Il ne faut pas oublier d'ajouter les autres _____.

c) Il ne faut qu'une cuillerée à soupe de basilic frais

_____ et de menthe fraîche _____.

d) Enfin, je dois m'assurer que l'eau bouillante est

_____.

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

PIZZA MINUTE

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 12 MIN
PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

SAUCE

- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'origan séché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de vinaigre balsamique
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre

PIZZA

- 4 pains naans ou 4 tortillas
- 500 ml (2 tasses) de garnitures au choix (poivrons, champignons, saucisses, viande fumée, reste de poulet cuit)
- 375 ml (1 ½ tasse) de fromage mozzarella râpé

PRÉPARATION

Sauce

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

Pizza

2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 210°C (425°F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
3. Badigeonner les pains de sauce. Répartir les garnitures et le fromage sur les pains. Déposer sur la plaque et cuire de 10 à 12minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

Source : Ricardo cuisine

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

PIZZA MINUTE

1. Quel est le titre de la recette choisie?

_____

2. Combien y a-t-il de garnitures dans la pizza? Nommez-les.

_____

3. Quelle «partie» de cette recette doit-être faite en premier?

_____

4. Placez les mots de l'encadré dans les phrases suivantes.

choix – cuisson – pizza – plaque - sauce

a) Je ne suis pas obligé de mettre toutes les garnitures. Je fais donc un _____.

b) Je dois mettre du fromage mozzarella râpé sur ma _____ et j'ajoute du sel et du poivre dans ma _____.

c) Avec cet objet, je fais deux actions : tapisser et déposer. Il s'agit de la _____.

d) Pour cette recette, le temps de _____ est de 12 minutes.

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

TARTE AU SUCRE

PRÉPARATION : 5 MIN
CUISSON : 30 MIN
PORTIONS : 8
SE CONGÈLE

INGRÉDIENTS

- 310 ml (1 1/4 de tasse) de cassonade
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 250 ml (1 tasse) de crème 35% à fouetter
- 1 œuf
- 1 abaisse de pâte brisée, non cuite (voir recette)

PRÉPARATION

1. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

2. Dans une casserole, hors du feu, mélanger la cassonade et la fécule de maïs. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

3. Cuire à feu moyen jusqu'à ébullition et épaississement. Verser dans l'abaisse et cuire au four environ 25 minutes.

Source : Ricardo cuisine

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

TARTE AU SUCRE

1. Quel est le titre de la recette choisie?

_____

2. Cette température équivaut à 375 ℉.

_____

3. Si je veux préparer une abaisse, que dois-je faire?

_____

4. Placez les mots de l'encadré dans les phrases suivantes.

bas – casserole – ébullition – moyen - pâte

a) Je dois cuire à feu _____ jusqu'à

_____.

b) La grille, quant à elle, doit être placée dans le

_____ du four.

c) C'est à l'intérieur de celle-ci que tous les ingrédients sont

mélangés : une _____.

d) Elle doit être non cuite : la _____.

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.