

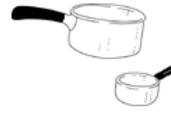
VOCABULAIRE DE LA CUISINE

Le matériel

1. un saladier
2. une casserole
3. une cocotte
4. une cuillère
5. un couvercle

6. un fouet
7. une fourchette
8. un moule à tarte
9. un plat
10. une poêle

11. un robot
12. un rouleau à pâtisserie
13. une spatule
14. un verre



Les étapes

1. ajouter
2. battre les œufs en neige
3. casser les œufs
4. couper

5. éplucher
6. faire fondre
7. mélanger et remuer
8. peser

9. poivrer et saler
10. râper
11. verser



Les modes de cuisson

1. Faire bouillir

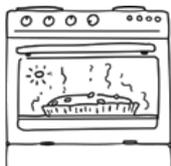
2. Faire cuire en brochettes

3. Faire cuire au four

4. Faire cuire en papillotes

5. Faire cuire à la poêle

6. Faire griller



....



....



....



....



....



....

Exemples de recette :

CAKE AU THON ET AUX OLIVES

pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g de farine

250 g de gruyère râpé

2 boîtes de thon

4 œufs

sel et poivre

1 sachet de levure

250 g d'olives vertes dénoyautées

½ verre d'huile

10 g de beurre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Matériel :

un saladier

un verre

une cuillère en bois

un moule à gâteau

Étapes :

1- Allumer le four (thermostat 7)

2- Verser la farine, la levure, le gruyère, le thon et les olives dans le saladier.

3- Mélanger bien tous ces ingrédients avec la cuillère en bois.

4- Ajouter l'huile, le sel, le poivre et les œufs, puis mélanger.

5- Beurrer le moule à gâteau.

6- Verser la pâte dans le moule.

7- Faire cuire à four chaud pendant environ 40 minutes.

8- Laisser refroidir et démouler le cake.

9- Couper le en tranches.

