

VOCABULAIRE DE LA CUISINE

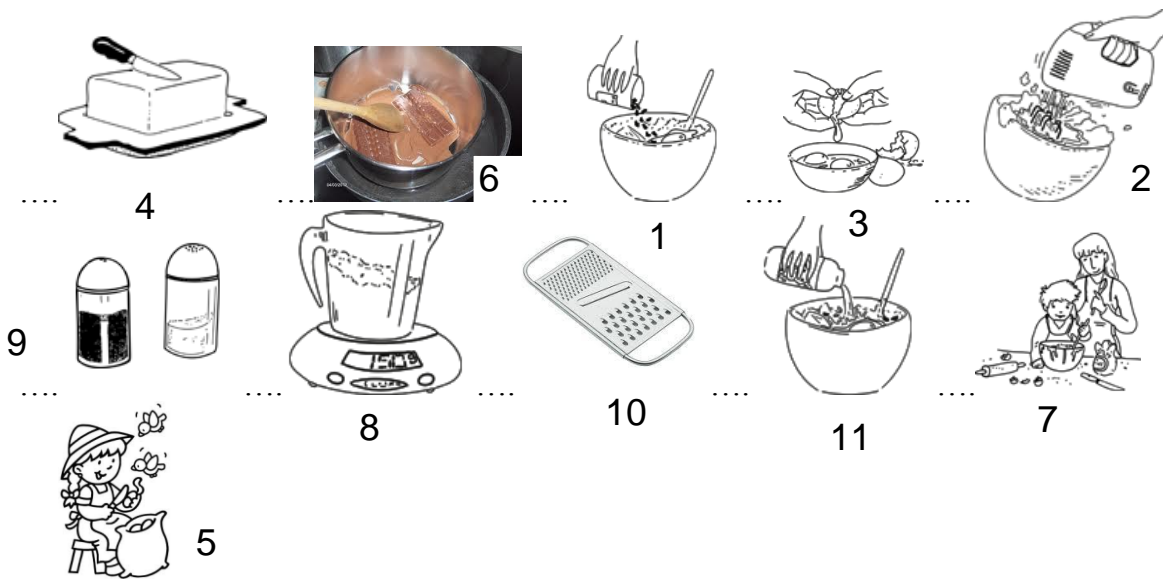
Le matériel

- | | | |
|------------------|---------------------|-----------------------------|
| 1. un saladier | 6. un fouet | 11. un robot |
| 2. une casserole | 7. une fourchette | 12. un rouleau à pâtisserie |
| 3. une cocotte | 8. un moule à tarte | 13. une spatule |
| 4. une cuillère | 9. un plat | 14. un verre |
| 5. un couvercle | 10. une poêle | |



Les étapes

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------|
| 1. ajouter | 5. éplucher | 9. poivrer et saler |
| 2. battre les œufs en neige | 6. faire fondre | 10. râper |
| 3. casser les œufs | 7. mélanger et remuer | 11. verser |
| 4. couper | 8. peser | |

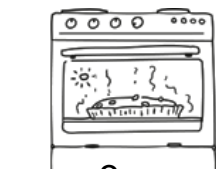


Les modes de cuisson

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



....
3



....
5



....
1



....
2



....
4



....
2

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.

