

Indice N°1



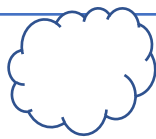
- Je suis **entre** le pot de miel et le sucre.
- Je suis **devant** un paquet de farine.
- Je suis **derrière** les oeufs.

Qui suis-je ?

Dessine un



dans le



de l'ingrédient trouvé sur ta feuille « lexique des ingrédients ».

Indice N°2

Trouve l'ingrédient qui n'est représenté qu'une seule fois. Entoure-le.



Dessine un



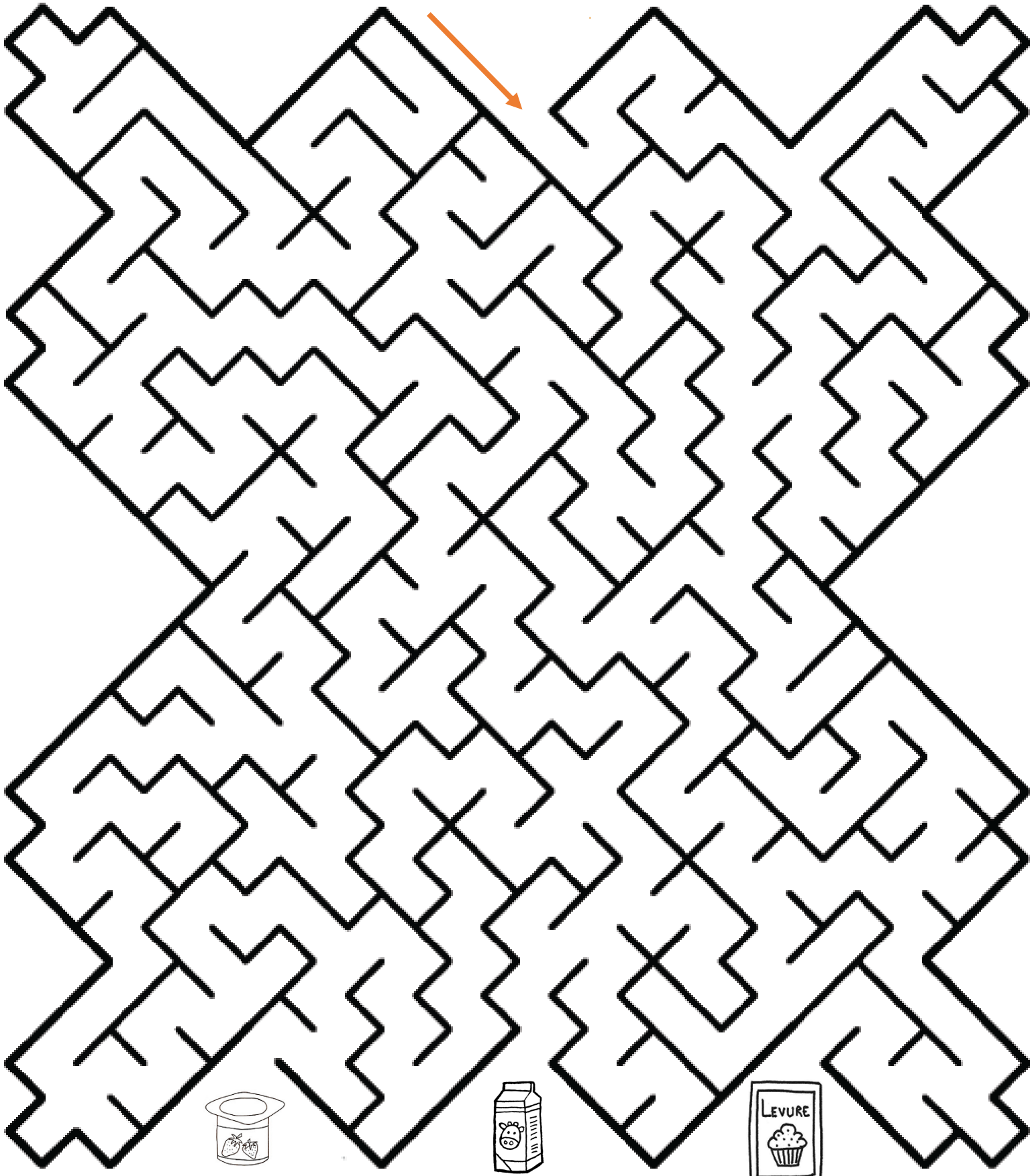
dans le



de l'ingrédient trouvé sur ta feuille « lexique des ingrédients ».

Indice N°3

Suis le chemin et trouve le bon ingrédient.



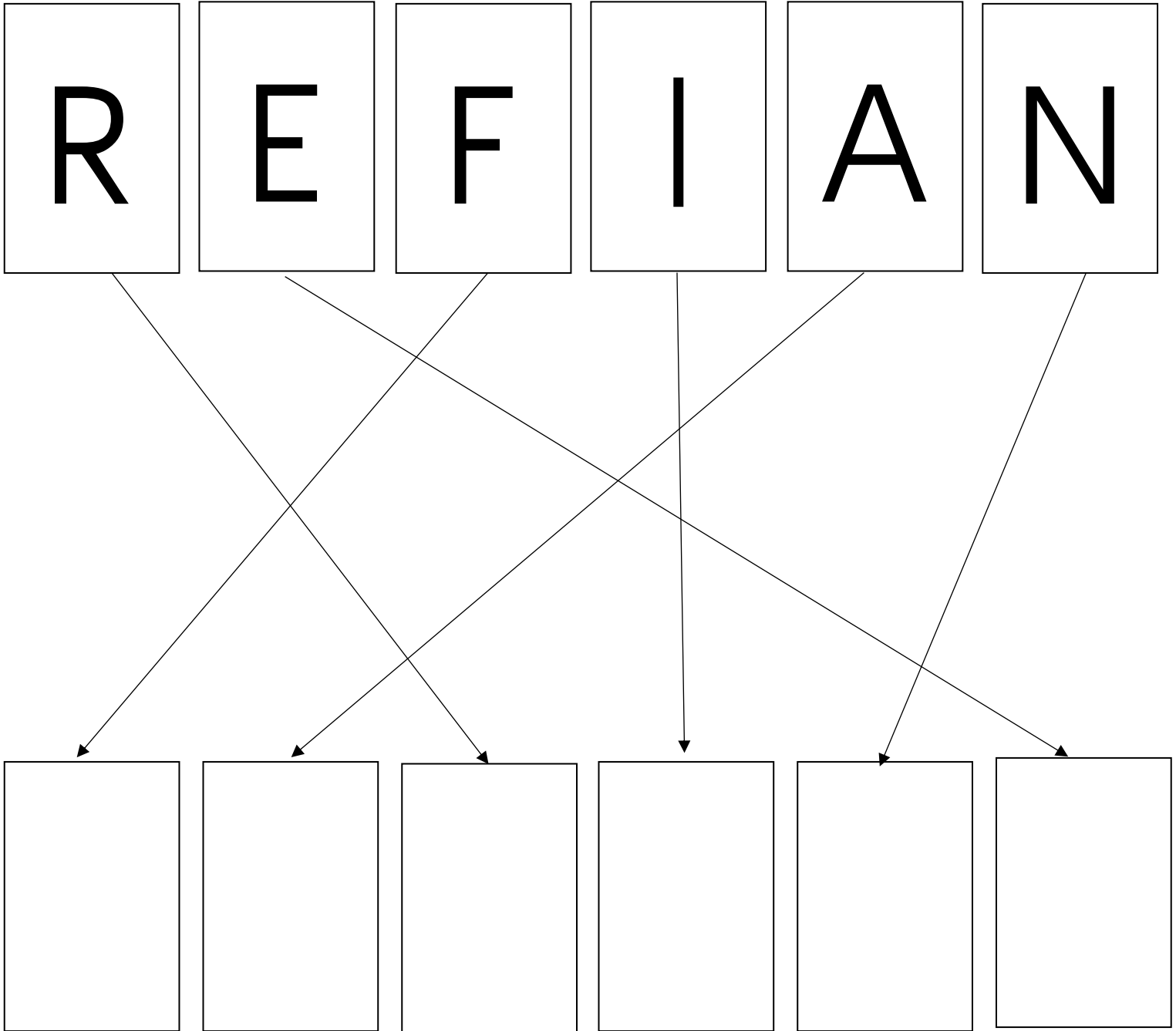
Dessine un  dans le



de l'ingrédient trouvé sur ta feuille « lexique des ingrédients ».

Indice N°4

Suis les flèches pour réécrire les lettres dans leur bonne case. Une fois le mot trouvé, aide toi du « lexique des ingrédients » pour retrouver l'ingrédient.



Dessine un



dans le



de l'ingrédient trouvé sur ta feuille « lexique des ingrédients ».

Indice N°5

Compte les syllabes et place les images dans la bonne colonne. L'ingrédient que nous cherchons est **le seul** de sa colonne.



1



2



3

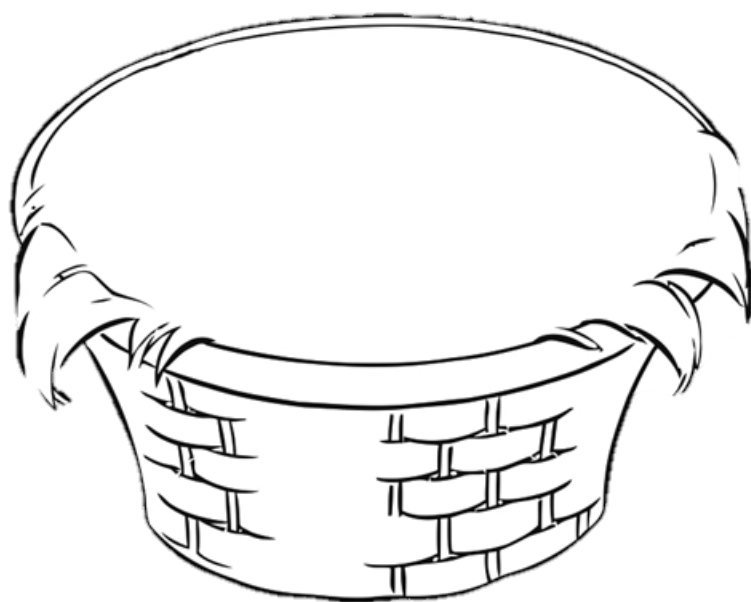
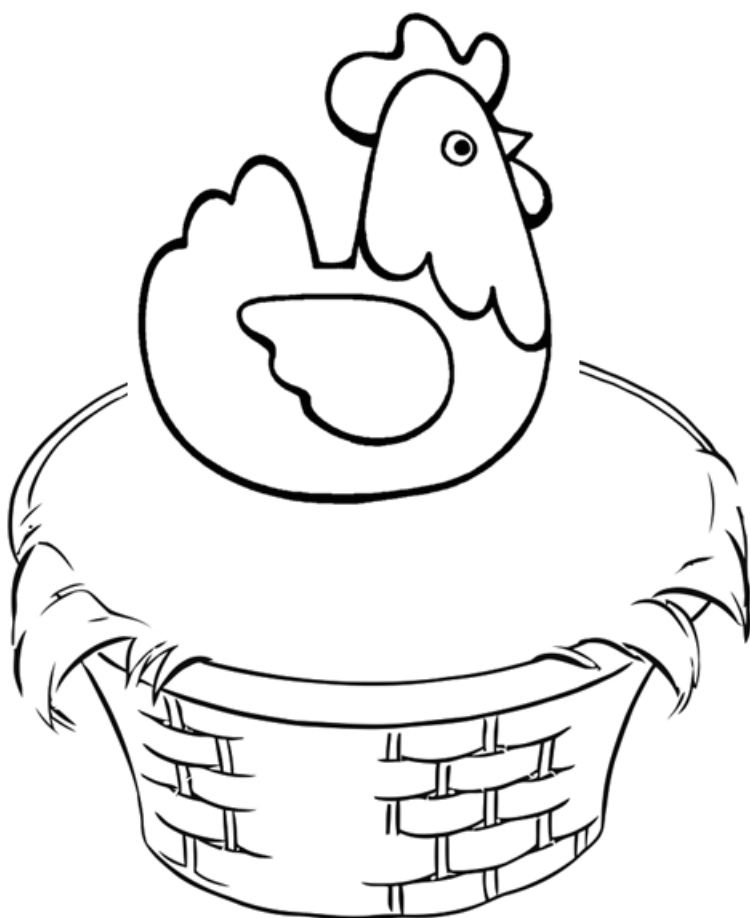
Dessine un  dans le



de l'ingrédient trouvé sur ta feuille « lexique des ingrédients ».

Indice N°6

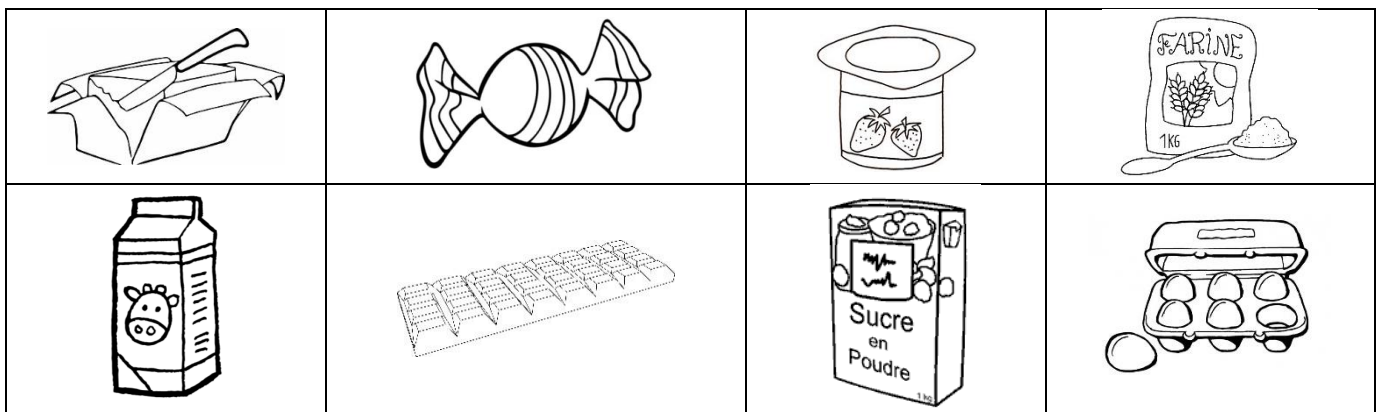
Partage de façon équitable les oeufs. Il doit y avoir **autant** d'oeufs dans le panier de la poule que dans le tien. Le nombre d'oeufs dans ton panier sont ceux que tu auras besoin pour la recette.



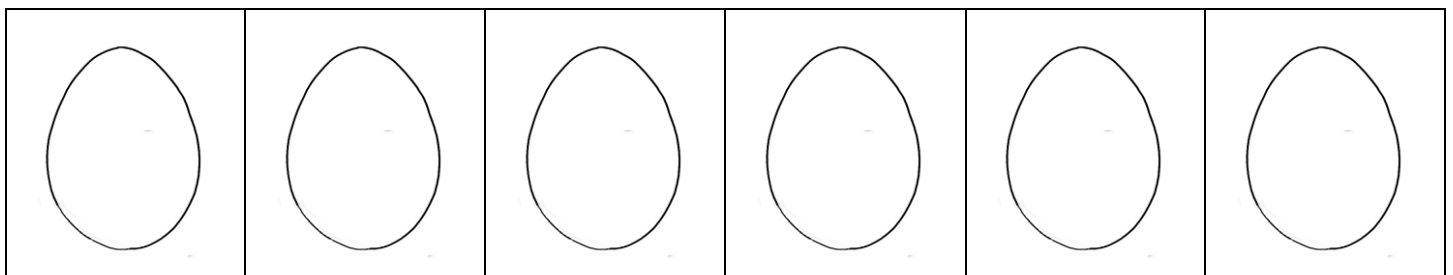
Ecris le nombre obtenu dans le  des oeufs sur ta feuille « lexique des ingrédients ».

A découper  découpe

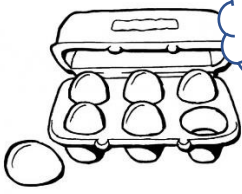
Indice n°5



Indice n°6



Lexique des ingrédients



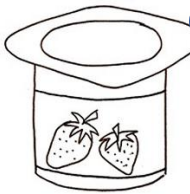
OEUFS



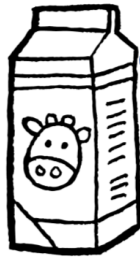
SUCRE



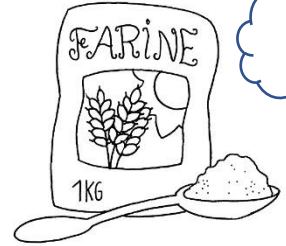
LEVURE



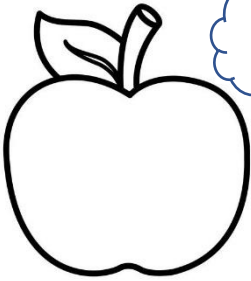
YAOURT



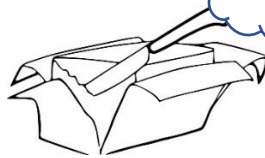
LAIT



FARINE



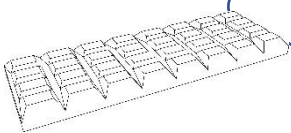
POMME



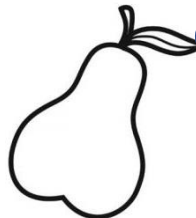
BEURRE



CONFITURE



CHOCOLAT



POIRE




HUILE


Recette du gâteau

Ingrédients :

- 125 g de 

- 150 g de 

- 200 g de 

- 100 g de 


- 3


- 1 sachet de 


Ustensiles :

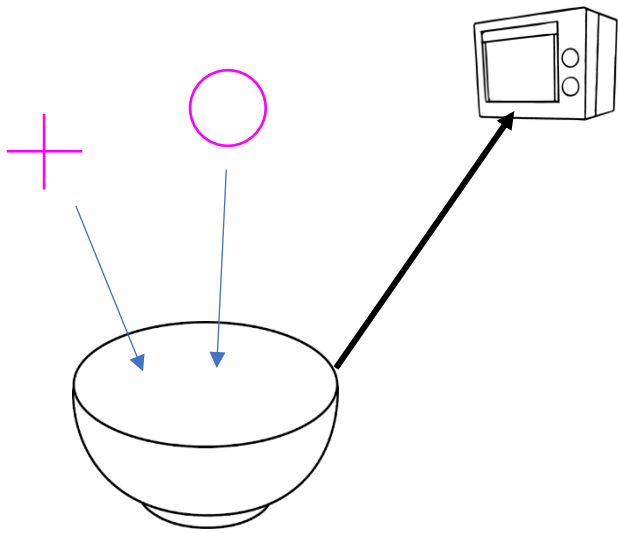
- un bol 



- deux saladiers  

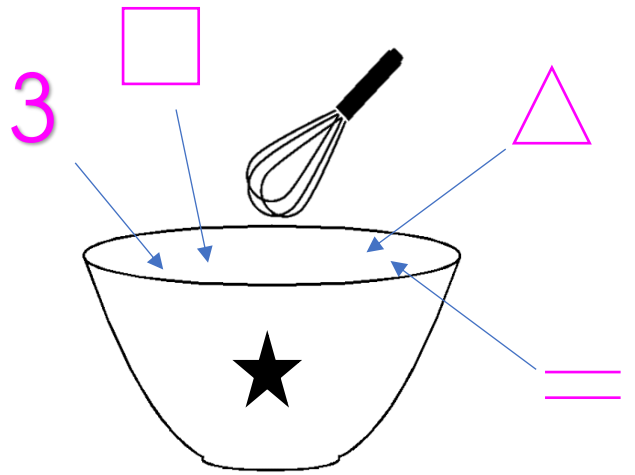
- une spatule ou cuillère 





- un fouet 

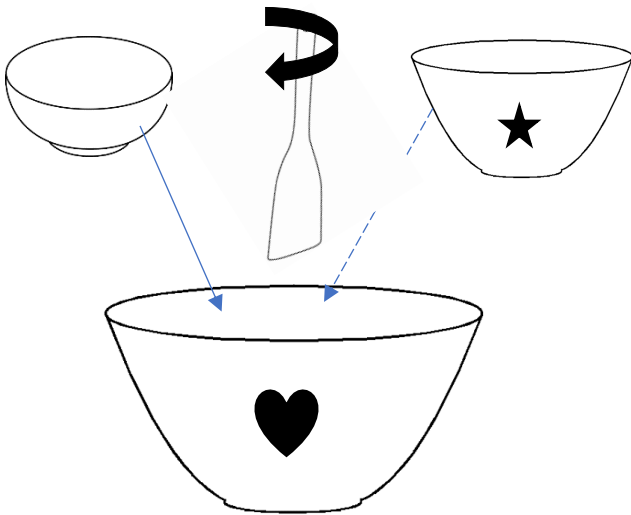
- un moule à cake 



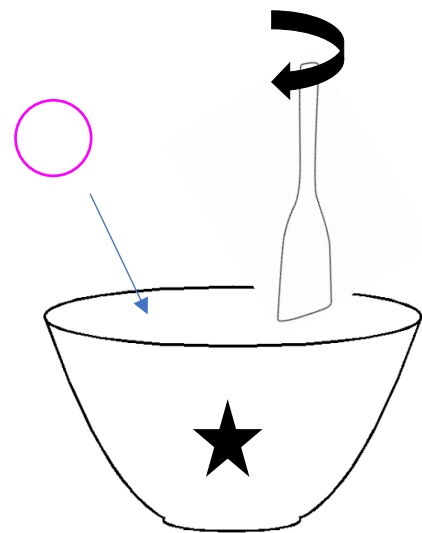
1) Dans un bol, faire fondre le  avec la moitié du 




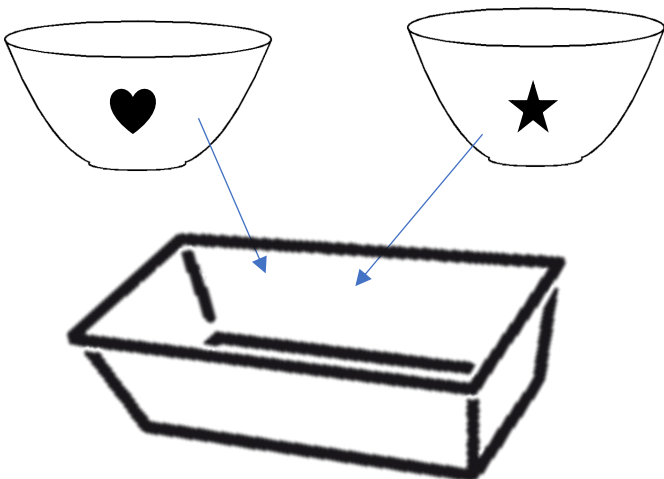
2) Dans un saladier, fouetter les  avec le  Ajouter la  et la 



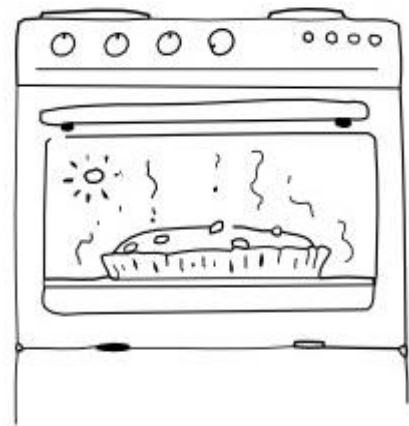
3) Répartir la moitié de la pâte dans le deuxième saladier et la mélanger avec le chocolat et le beurre fondu.



4) Ajouter l'autre moitié du  fondu à la pâte restante sans chocolat et mélanger.



5) Verser la pâte dans un moule à cake en alternant la pâte au chocolat noir et la pâte nature.



6) Faire cuire 30 min au four à 180°C.

