

# CHASSE AU TRESOR RECETTE

Avant de réaliser la recette secrète, tu vas devoir mener l'enquête et trouver des indices :

**INDICE 1 :** observe bien cette photo.



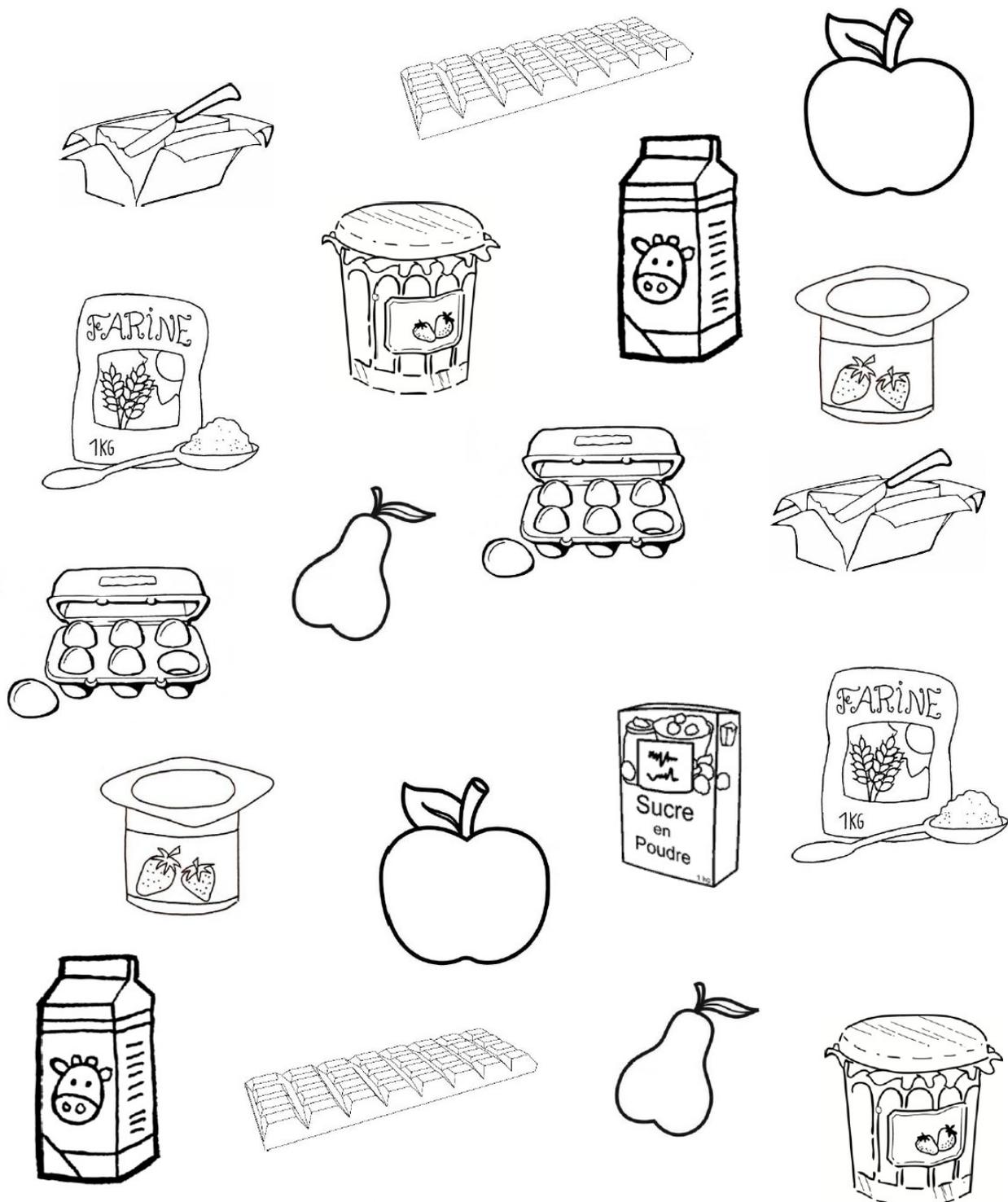
Je suis derrière les œufs. Je suis de couleur jaune pâle et je fonds si on me fait chauffer. Qui suis-je ?

Réponse : le beurre !!

BRAVO, tu as trouvé le 1<sup>er</sup> indice.

Pour la recette, il te faut 125g de beurre.

**INDICE 2 :** quel est l'ingrédient que tu ne vois qu'une seule fois ? Regarde bien :

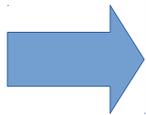


Réponse : le sucre !

BRAVO, tu as trouvé le 2ème indice.

Pour la recette, il te faut 150g de sucre.

**INDICE 3 :** trace le chemin du 2 (toutes les représentations du 2) et trouve le 3ème ingrédient :



		4			
		5			
		1		7	
	6				2
				6	
		3	4		8

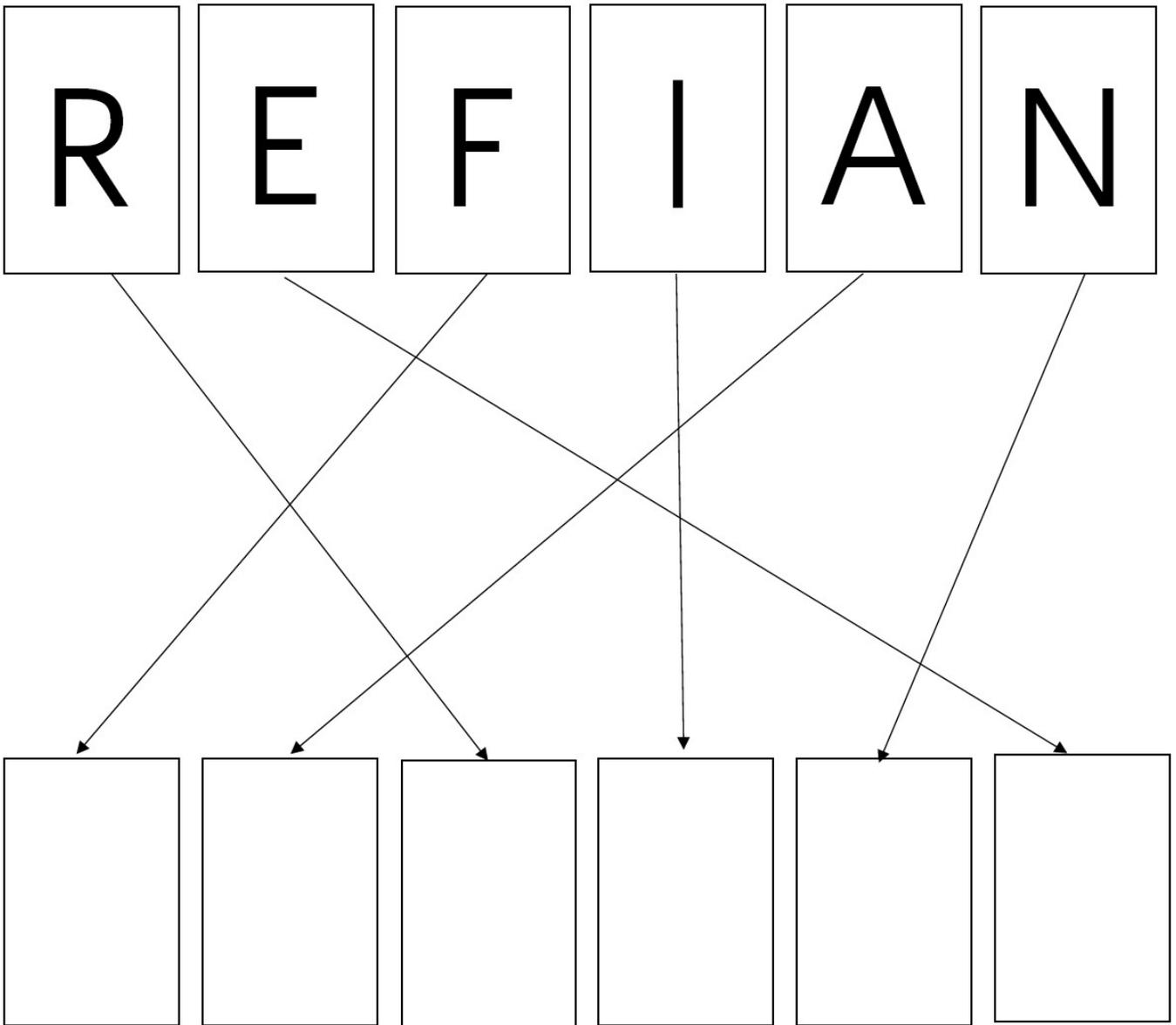


Réponse : la levure !

BRAVO, tu as trouvé le 3ème indice.

Pour la recette, il te faut un sachet de levure.

**INDICE 4** : suis les flèches et écris les lettres dans les bonnes cases (ou demande à tes parents de les écrire). Aide-toi ensuite du lexique pour retrouver l'ingrédient.



Réponse : la farine !

BRAVO, tu as trouvé le 4ème indice.

Pour la recette, il te faut 200g de farine.

**INDICE 5** : relie les ingrédients au bon chiffre, l'ingrédient qui se retrouve tout seul est le 5ème ingrédient.

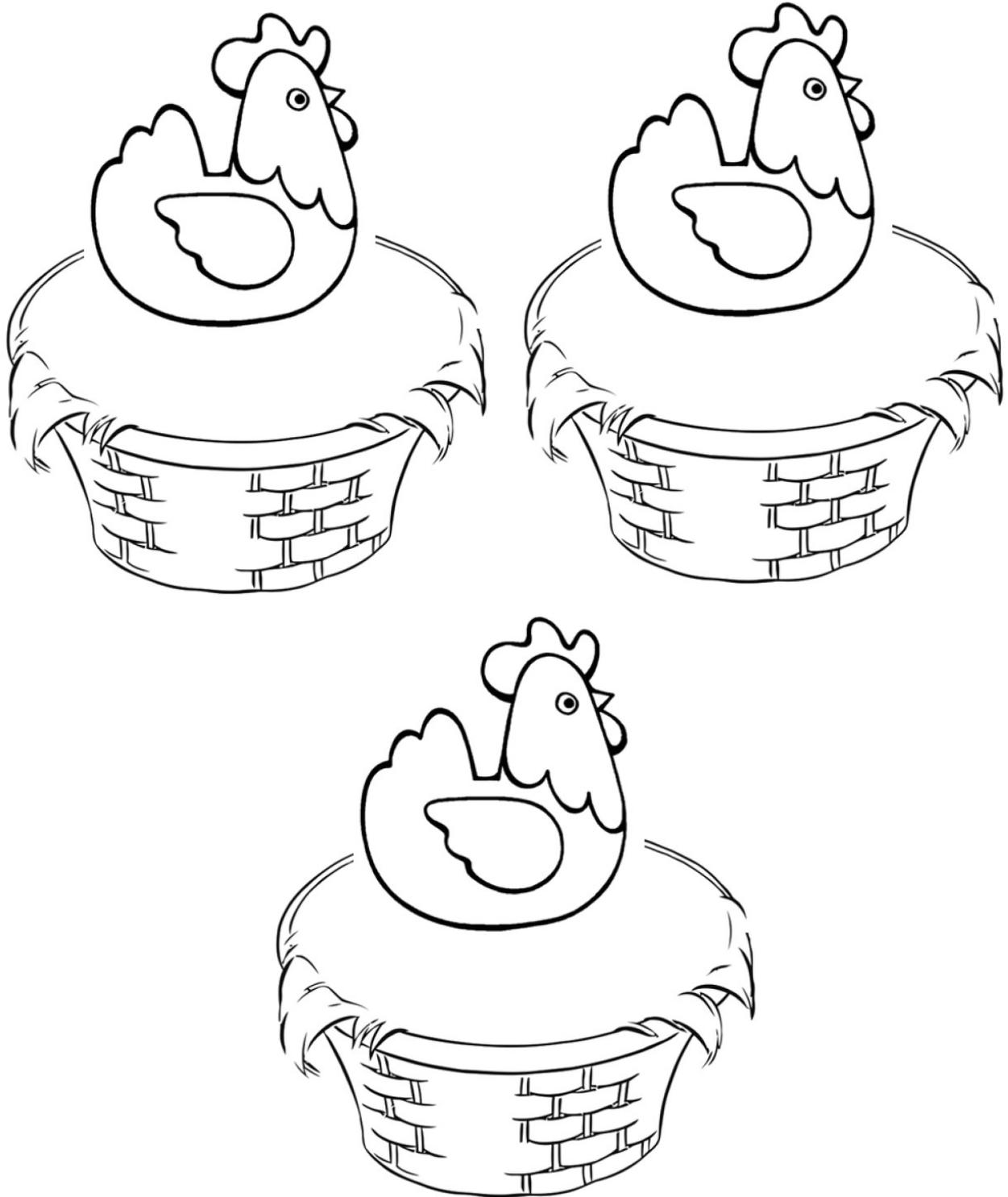


Réponse : le chocolat !

BRAVO, tu as trouvé le 5ème indice.

Pour la recette, il te faudra 100g de chocolat.

**INDICE 6** : dessine un œuf sous chaque poule. Le dernier ingrédient est le nombre d'œufs que tu as dessinés.



Réponse : 3 œufs !

BRAVO, tu as trouvé le 6ème indice.

Pour la recette, il te faut 3 œufs.

# BRAVO

Tu as trouvé tous les ingrédients, tu es un champion !!!

Voici le récapitulatif des ingrédients et la recette. Amuse-toi bien et régale-toi !



125g de beurre



150g de sucre



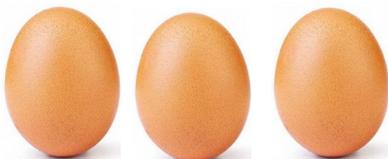
un sachet de levure



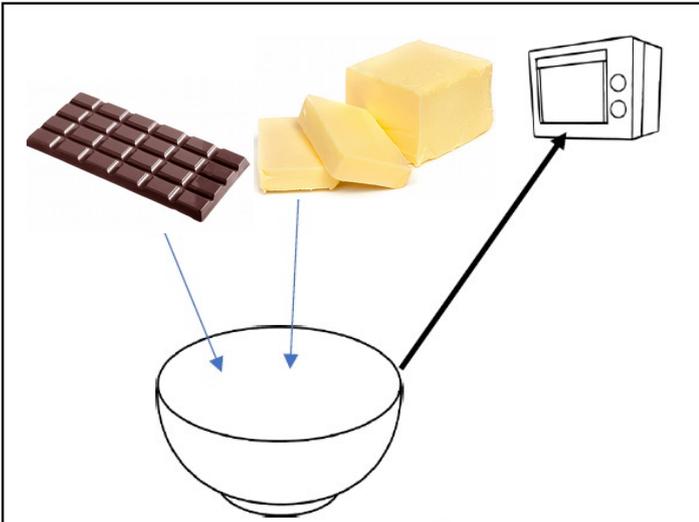
200g de farine



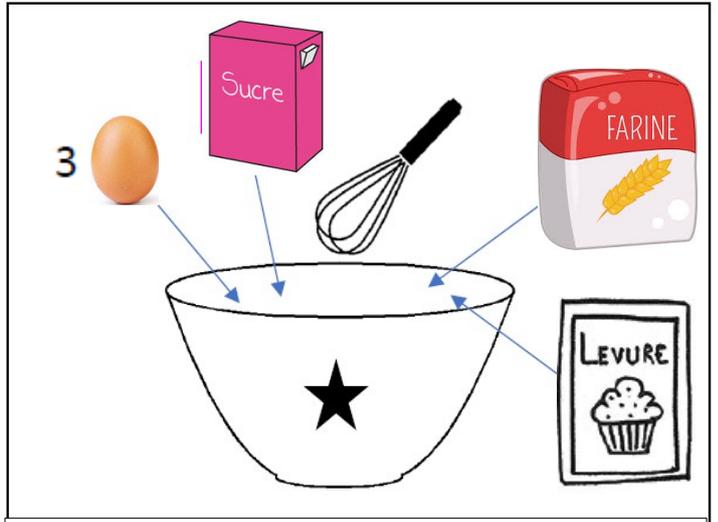
100g de chocolat



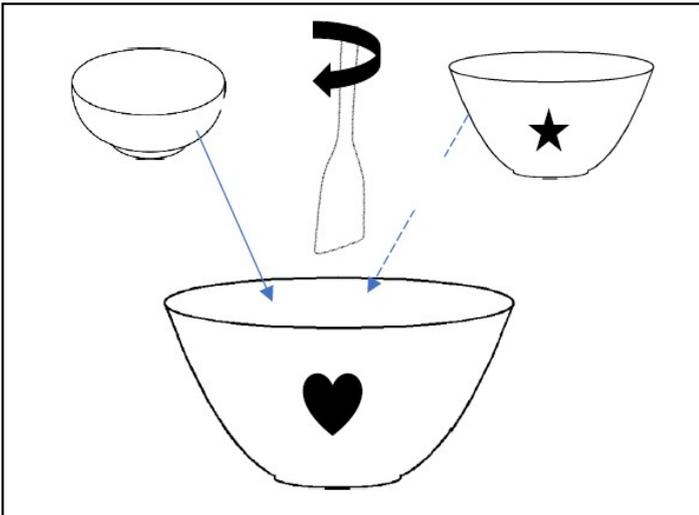
3 œufs



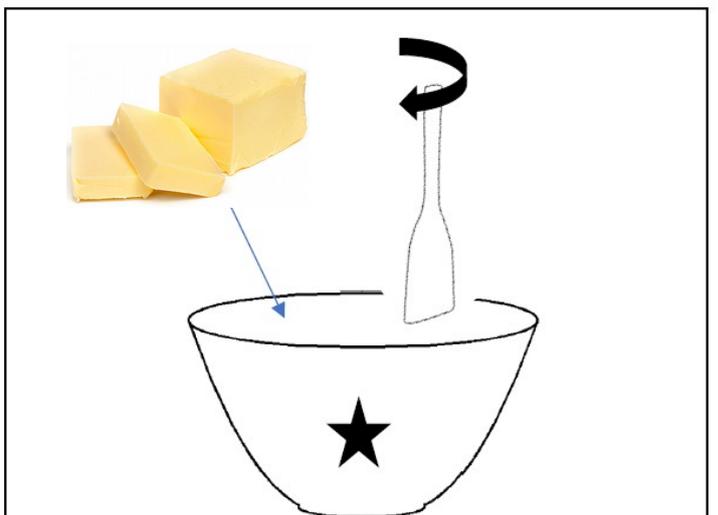
Dans un bol, faire fondre le chocolat avec la moitié du beurre.



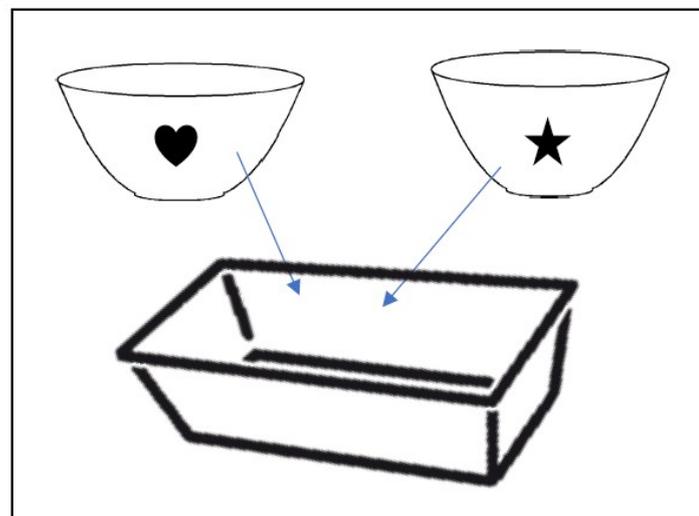
Dans un saladier, fouettez les 3 œufs avec le sucre. Puis ajouter la farine et la levure.



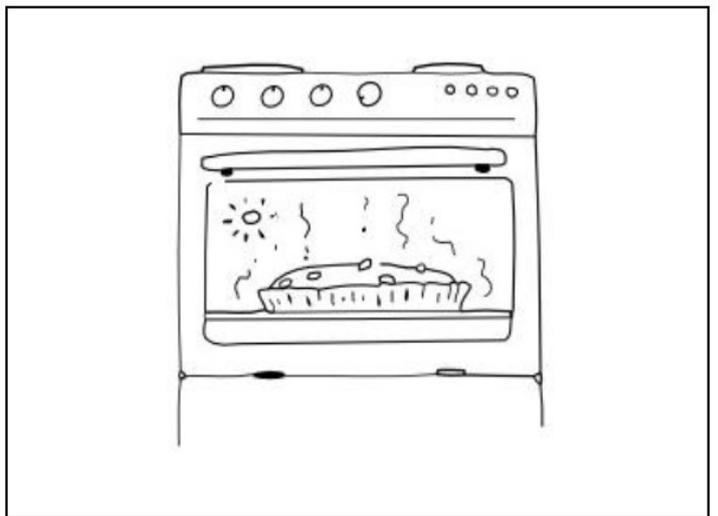
Répartir la moitié de la pâte dans un 2è saladier et la mélanger avec le chocolat et le beurre fondu.



Ajouter l'autre moitié de beurre fondu à la pâte restante sans chocolat et mélanger.



Verser les 2 pâtes dans un moule à cake en les alternant.



Faire cuire 30min au four à 180°C (th6).