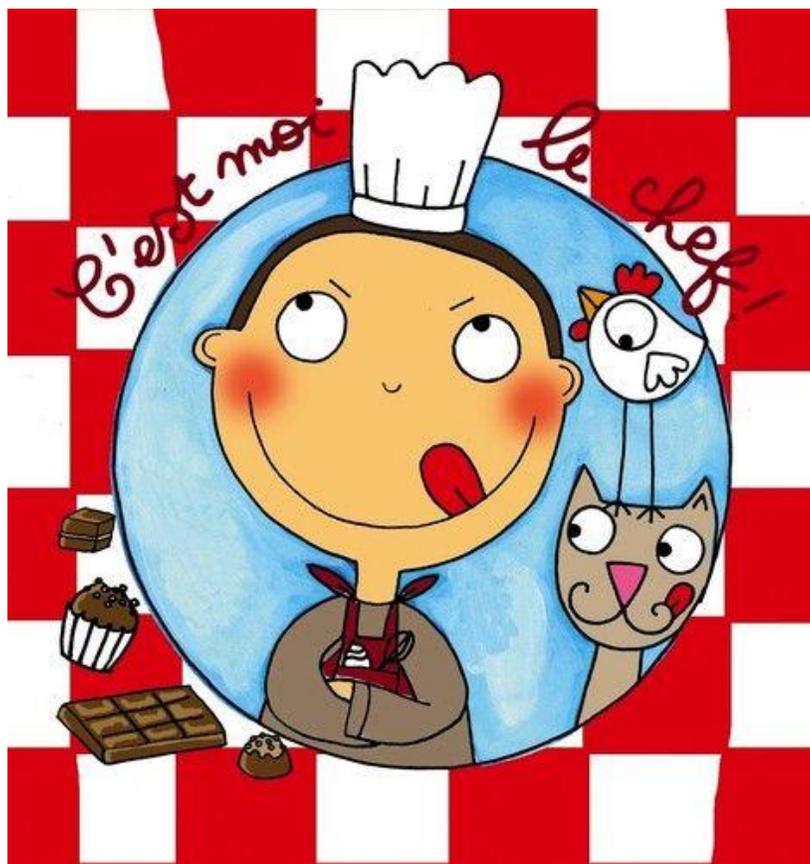


LIRE POUR CUISINER



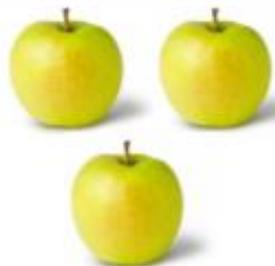
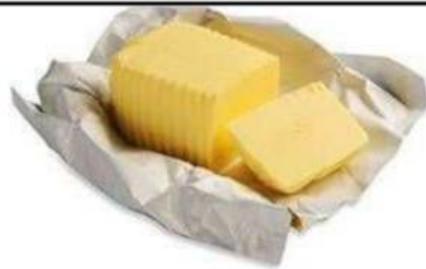
Mauricette BODIN, Pôle Pédagogique, Educatif et Pastoral, DDEC Nantes



LIRE DES IMAGES ET NOMMER

LES INGREDIENTS

LES INGREDIENTS



LES INGREDIENTS



LE BEURRE
le beurre
le beurre



LA FARINE
la farine
la farine



LES OEUFS
les œufs
les œufs



LA LEVURE
la levure
la levure



LE SUCRE
le sucre
le sucre

LES INGREDIENTS



L'HUILE
l'huile
l'huile



LE LAIT
le lait
le lait



LE ZESTE DE CITRON
le zeste de citron
le zeste de citron



LE SEL ET LE POIVRE
le sel et le poivre
le sel et le poivre



LE CHOCOLAT
le chocolat
le chocolat

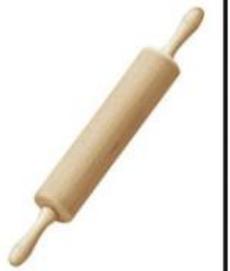
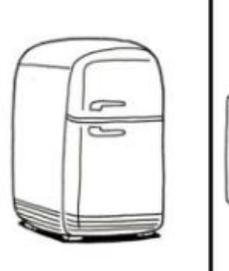
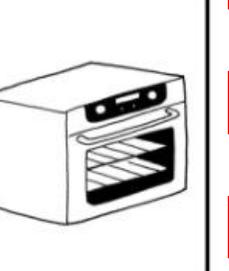


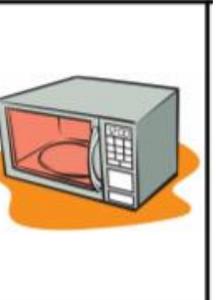
LA VANILLE
la vanille
la vanille

LIRE DES IMAGES ET NOMMER

LES USTENSILES

LES USTENSILES

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

								
Des couteaux économes	1 cuillère en bois	1 fouet	2 bols	1 moule	1 balance	1 verre doseur	1 moule	1 micro-ondes

LES USTENSILES



LE COUTEAU
le couteau
le couteau



LA CASSEROLE
la casserole
la casserole



LA POÊLE
la poêle
la poêle



LE SALADIER
le saladier
le saladier



LE VERRE DOSEUR
le verre doseur
le verre doseur



LA CUILLERE
la cuillère
la cuillère



LE BOL
le bol
le bol



LE MOULE
le moule
le moule



LE FOUR
le four
le four



LE FOUET
le fouet
le fouet

LIRE DES IMAGES ET NOMMER

LES ACTIONS

LES ACTIONS



MELANGER
mélanger
mélanger



COUPER
couper
couper



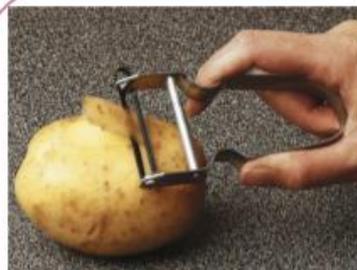
CUIRE AU FOUR
cuire au four
cuire au four



VERSER
verser
verser



ECRASER
écraser
écraser



EPLUCHER
éplucher
éplucher



PETRIR
pétrir
pétrir



CASSER UN OEUF
casser un œuf
casser un oeuf

LES ACTIONS



PELER
peler
peler



FAIRE BOUILLIR
faire bouillir
faire bouillir



BEURRER
beurrer
beurrer



FARINER
fariner
fariner



MONTER DES BLANCS EN NEIGE
monter des blancs en neige
*monter des blancs
en neige*

@pipirettest/insule/akoblog

@pipirettest/insule/akoblog



LAVER
laver
laver



RAPER
râper
râper



ETALER
étaler
étaler



DECOUPER
découper
découper



DECORER
décorer
décorer

LIRE POUR CUISINER

Je choisis
une
recette

LES RECETTES

<http://lejournaldunemaitresse.eklablog.fr/recettes-de-cuisine-illustrees-a144925242>

Je commence par
me laver les mains
en suivant les étapes
ci-contre

-je lis les dessins,
-je suis les étapes en expliquant ce que je fais

1

Mouiller / Savonner



2

La danse des mains

Lavage de mains efficace
en 7 étapes



1

paumes



2

entre les doigts



3

dos des mains



4

dessus des doigts



7

poignets



6

ongles



5

bases des pouces

3

Rincer / Sécher



Bye-bye les
microbes !

Je décris ce que je fais et ce que l'enfant fait.

« Je vais couper les carottes. Après je vais les mettre dans la casserole. »

« Je vais t'aider à bien mélanger.

Tu as réussi à verser la pâte dans le moule. »

En utilisant cuisinant....l'enfant apprend de nouveaux mots, dont plusieurs verbes d'actions (mélanger, fouetter, couper, etc.)



J'aide l'enfant

**-à lire les images pour comprendre
l'action à réaliser**

-à construire des phrases

En lui posant des questions.

Que dois-je faire maintenant ?

Où dois-je mettre la farine ?

De quel ustensile j'ai besoin ?

**Je peux jouer à me tromper pour lui
faire préciser ses phrases...**

POSEZ DES QUESTIONS OUVERTES

Comment ça
s'est passé?
Où? Quand?



J'aide l'enfant à construire des réponses plus longues

LES SABLÉS DE PÂQUES



Ingrédients :

			
1 oeuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

Je choisis
une
recette

LES SABLÉS DE PÂQUES

LES INGREDIENTS

Je nomme les ingrédients nécessaires et je vais les chercher



1 oeuf



125 g de sucre



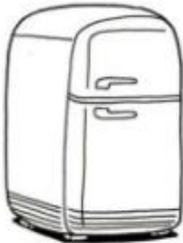
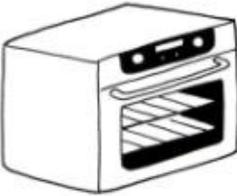
125 g de beurre tendre



250 g de farine tamisée

LES USTENSILES

Je nomme les
ustensiles dont
j'ai besoin et je
vais les
chercher

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte- pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

LES ACTIONS

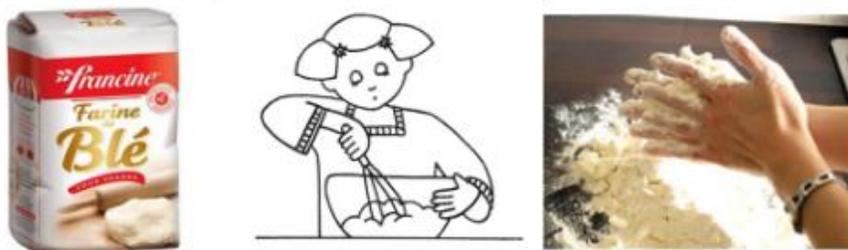
Je comprends
les étapes et je
les suis

1



Dans le saladier, mélange le sucre et l'oeuf.

2



Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.

3



Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

4



Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.

LES ACTIONS

Je comprends
les étapes et je
les suis

4



1h

Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.

5



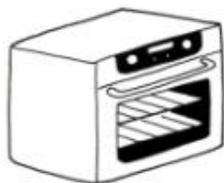
Etale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.

6



Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).

7

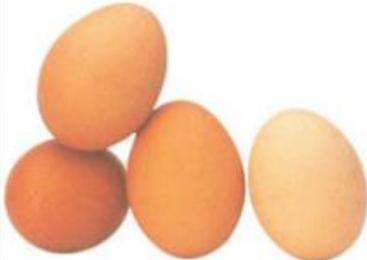


Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

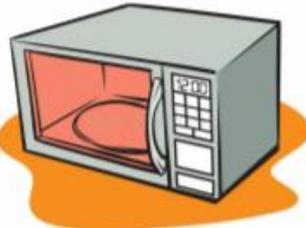
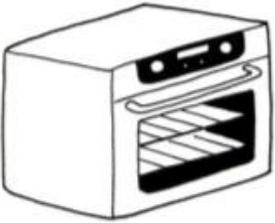
BROWNIES



LES INGREDIENTS

					
125 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	2 cuillères à soupe	50 g de noix ou d'amandes

LES USTENSILES

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

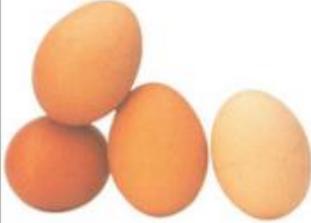
LES ACTIONS

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans le saladier, ajoute le sucre et mélange. Puis ajoute les oeufs un par un et mélange bien à chaque fois.
4		Ajoute la farine et mélange. Ajoute les cerneaux de noix (ou les amandes).
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

GÂTEAU À L'ANANAS



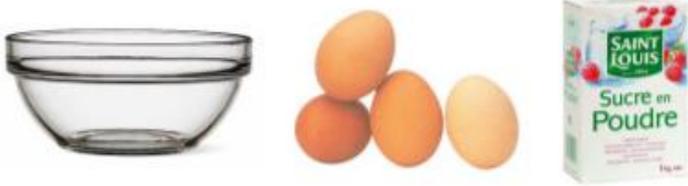
LES INGREDIENTS

						
500 g d'ananas en tranches (conserves)	4 oeufs	200 g de sucre	150 g de beurre	250 g de farine	1 sachet de levure	Du caramel liquide

Ustensiles :

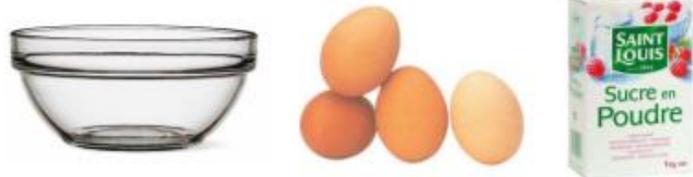
									
1 saladier	1 cuillère en bois	1 fouet	2 bols	1 assiette	1 couteau	1 verre doseur	1 moule	1 micro-ondes	1 four

LES ACTIONS

1		Égoutte les tranches d'ananas et garde le sirop de côté.
2		Verse le caramel dans le moule pour bien napper le fond. Recouvre le caramel avec des tranches d'ananas.
3		Coupe les tranches d'ananas restantes en petits morceaux.
4		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
5		Mélange les oeufs avec le sucre au fouet.

LES ACTIONS

5



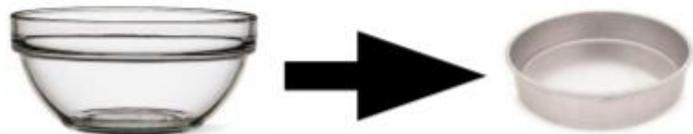
Mélange les oeufs avec le sucre au fouet.

6



Ajoute le beurre ramolli, la farine, la levure et les morceaux d'ananas restants. Mélange bien le tout.

7



Verse le mélange dans le moule.

8



Fais cuire 45 minutes à 180°C.

9

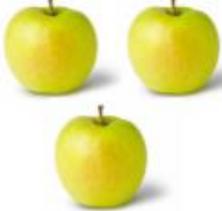


Une fois le gâteau un peu refroidi, démoule-le et arrose-le du sirop d'ananas.

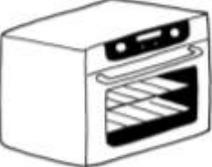
GÂTEAU AUX POMMES



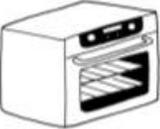
LES INGREDIENTS

								
				3 oeufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	3 pommes	1 noix de beurre

LES USTENSILES

					
1 saladier	1 cuillère en bois	Des couteaux économes	Des couteaux à bout rond	1 moule	1 four

LES ACTIONS

1	 	Lave et épluche les pommes.
2	 	Coupe les pommes en petits morceaux.
3		Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
4	 	Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte.
5	 	Ajoute les pommes.
6	 	Beurre le moule et verses-y le mélange.
7		Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.

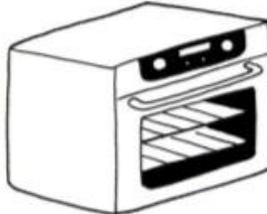
GÂTEAU MARBRÉ



LES INGREDIENTS

							
200 g de farine	125 g de beurre tendre	3 oeufs	200 g de sucre	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	25 g de chocolat en poudre	6 cuillères à soupe de lait

LES USTENSILES

						
3 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 batteur	1 four

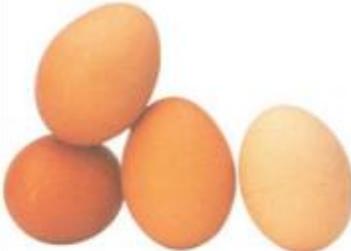
LES ACTIONS

1		Dans un saladier, mélange le beurre avec le sucre.
2		Ajoute les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure.
3		Bats les oeufs en neige et ajoute-les au mélange.
4		Sépare la pâte en deux parties, Parfume l'une à la vanille et l'autre au chocolat.
5		Beurre le moule et verses-y les deux préparations en alternance.
6		Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes.

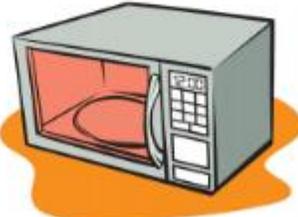
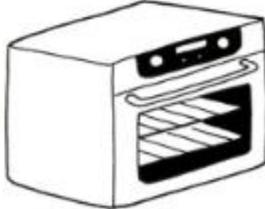
GÂTEAU AU CHOCOLAT



LES INGREDIENTS

					
200 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

LES USTENSILES

						
2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

LES ACTIONS

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans un saladier, mélange les oeufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
4		Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.

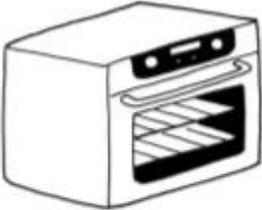
GÂTEAU AU CITRON



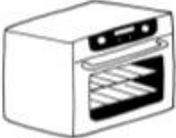
LES INGREDIENTS

						
125 g de farine	150 g de sucre	1 sachet de levure	3 oeufs	10 cL d'huile	1 citron non traité	1 noix de beurre

LES USTENSILES

						
1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 râpe	1 couteau	1 moule	1 four

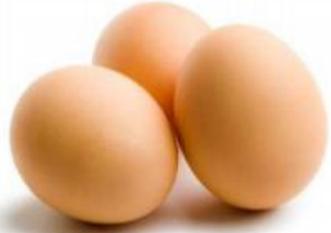
LES ACTIONS

1		Mélange la farine, le sucre et la levure.
2		Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange.
3		Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte.
4		Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout.
5		Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte.
6		Fais cuire 25 minutes à 200°C.

GÂTEAU AUX PATATES DOUCES



LES INGREDIENTS

					
800 g de patates douces	3 oeufs	100 g de beurre	100 g de sucre	1 cuillère à soupe d'extrait de vanille	50 g de farine

LES USTENSILES

												
1 fait-tout	1 passoire	1 économe	1 couteau	1 balance	1 fourchette	1 cuillère en bois	1 saladier	1 bol	1 moule	1 micro-ondes	1 four	1 réchaud

LES ACTIONS



1

Épluche les patates et coupe-les en morceaux.



2

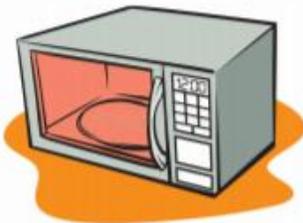
Fais-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutte-les.



3

Mets les patates dans un saladier et écrase-les pour en faire une purée.

4



Fais ramollir le beurre au micro-ondes.

5



Dans le saladier, ajoute les oeufs, le sucre, le beurre ramolli et la vanille. Mélange puis ajoute la farine.

LES ACTIONS

5



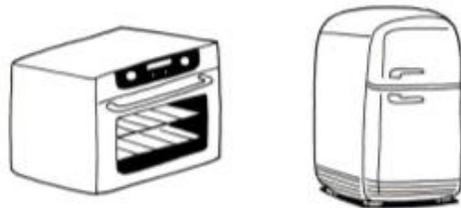
Dans le saladier, ajoute les oeufs, le sucre, le beurre ramolli et la vanille.
Mélange puis ajoute la farine.

6



Beurre le moule et verses-y le mélange.

7



Fais cuire 1 heure à 180°C. Laisse ensuite le gâteau refroidir et mets-le au frigo.

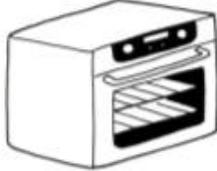
GÂTEAU YAOURT



LES INGREDIENTS

							
				3 oeufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	1 noix de beurre

LES USTENSILES

			
1 saladier	1 cuillère en bois	1 moule	1 four

LES ACTIONS

1		Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure.
2		Ajoute et mélange le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
3		Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte.
4		Beurre le moule et verses-y le mélange.
5		Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.

LIRE POUR CUISINER

**Je me familiarise avec une
autre présentation de
recettes**

Tarte au fromage



Le mater de Vlynette
de la cuisine pour les enfants de 3 à 10 ans

LES INGREDIENTS



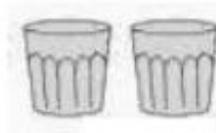
1 rouleau de pâte



4 oeufs



100 gr gruyère râpé



lait



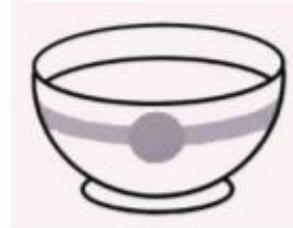
farine



sel



LES USTENSILES



un saladier



un verre



un fouet



un moule à tarte

LES ACTIONS



1. Etale la pâte dans le moule.



2. Recouvre de gruyère râpé.



3. Mélange les 4 œufs, la farine, le lait, le sel dans le saladier.



4. Verse la préparation dans le moule.



5. Fais cuire 30 minutes à four chaud.

Le cake aux fraises Tagada

LES INGREDIENTS

- 150 g de farine ;
- 50 g de sucre ;
- 120 ml de lait ;
- 1 demi sachet de levure chimique;
- 150 g de beurre;
- 3 oeufs;
- 50 fraises Tagada.



LES USTENSILES

- un moule à cake ;
- une cuillère en bois;
- un saladier.
- une balance ou un verre doseur
- une casserole.



LES ACTIONS

Recette :

1. Se laver les mains.



2. Dans une casserole, faire chauffer et mélanger le beurre, les fraises et le lait.



LES ACTIONS

3. Dans un saladier, verser le sucre et les oeufs, puis mélanger.



4. Verser doucement la farine et la levure chimique et mélanger avec la cuillère en bois.



5. Ajouter le mélange aux fraises.



LES ACTIONS

5. Ajouter le mélange aux fraises.



6. Verser la pâte dans le moule à cake.

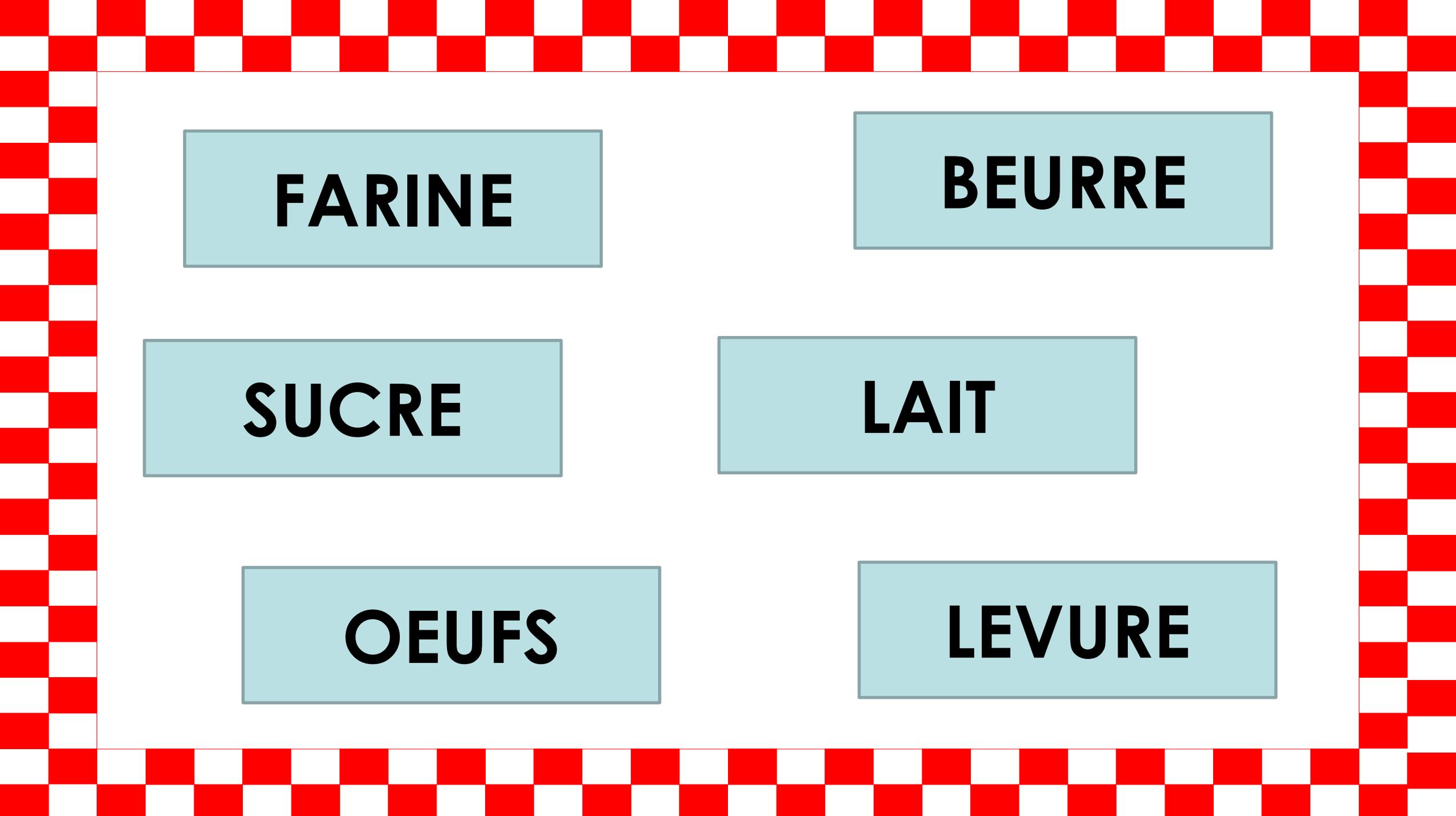


7. Faire cuire 40 minutes à 180°C.



LIRE POUR CUISINER

**Je lis les mots que j'ai
rencontrés dans les recettes**



FARINE

BEURRE

SUCRE

LAIT

OEUFS

LEVURE

ECRIRE POUR CUISINER

**Je fais la liste des courses
pour faire la recette choisie**

A B . D

hat

