


LET'S COOK ! – 6èmes

1- Regardez les images, lisez le vocabulaire de la cuisine et devinez en la traduction en français.

			
CUT [k-a-t]	BREAK [b-ré-i-k]	STRETCH [s-t-rè-t-ch]	BAKE [b-é-i-k]
			
MIX [m-i-k-s]	POUR [p-ooo-(r)]	SPRINKLE [s-p-r-i-ng-k-o-l]	WHISK [w-i-s-k]
			
STIR [s-t-eeeeuu-r]	KNEAD [n-iii-d]	SPREAD [s-p-rè-d]	FRY [f-r-a-i]
			
MELT [m-è-l-t]	SLICE [s-l-a-i-s]	ADD [è-d]	ENJOY ! [i-n-d-j-o-i] Bon appétit !


2- Notez les numéros des traductions en français à côté des images.



Indiquer les numéros dans les cases correspondantes.

- 1- Faire fondre
- 2- Couper
- 3- Frire
- 4- Mélanger
- 5- Trancher
- 6- Tartiner
- 7- Cuire
- 8- Verser
- 9- Étirer / Étaler / Dérouler
- 10- Remuer
- 11- Saupoudrer
- 12- Fouetter / Battre
- 13- Pétrir / Malaxer
- 14- Casser

LET'S COOK ! – 6èmes




INGREDIENTS

- 200g Flour
- 20g Melted butter
- 40g Sugar
- 60g water
- 2g salt
- ½ L milk
- 4 Eggs
- Oil

UN JOUR UN JEU

PREPARATION

- 1- Whisk the eggs with the sugar and the salt
- 2- Add the flour.
- 3- Mix
- 4- Add little by little the milk and the water.
- 5- Mix.
- 6- Melt the butter and mix it with the preparation.
- 7- In a fry pan, pour some oil.
- 8- Pour some batter in the fry pan.
- 9- Flip your "crêpe" when it's cooked.
- 10- Layer your "crêpes" on a plate.



ENJOY!

3- Lisez la recette des crêpes et réécrivez-la en français, étape par étape.

4- Et maintenant, si vous le pouvez et si vous le voulez bien, à vous de préparer vos crêpes, de prendre en photo chaque étape puis de noter chacune des étapes dans votre cahier ou sur un document Word, si vous avez un ordinateur. (Sinon, gardez vos photos pour les travailler plus tard sur les iPads au collège).

(⚠️⚠️ Étape 4 PAS OBLIGATOIRE ⚠️⚠️)

Have fun ! Amusez-vous bien !