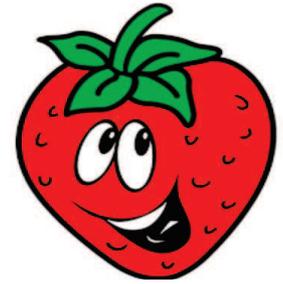


Tarte aux Fraises



Consignes

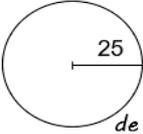
Pour faire cette recette, tu vas d'abord devoir trouver les quantités.
 Complète les zones grisées des ingrédients et les pointillés des instructions
 Écrire tes réponses sur une feuille et prendre une photo du résultat de ta tarte !

Ingrédients

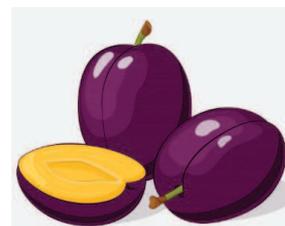
➤ Pour la pâte:

FARINE	<input type="text"/> g	$\frac{1}{5}$ de 1kg
BEURRE	<input type="text"/> g	Une centaine et cinq dizaines de grammes :
SUCRE	<input type="text"/> g	Le double de 40 grammes
OEUF nombre:	<input type="text"/>	$\frac{12}{12} =$
Sel		Une pincée
Beurre		Une noix pour beurrer le moule

➤ Crème pâtissière :

En Litre $\frac{\dots}{\dots}$ Fraction coloriée 	→	LAIT : <input type="text"/> de L
$2 \times 0,25 = \dots\dots$	→	GOUSSE DE VANILLE: <input type="text"/>
Le chiffre des centaines dans 3124 =	→	OEUF Nombre: <input type="text"/>
Le diamètre de ce cercle  donne Le nombre de grammes =	→	SUCRE <input type="text"/> g
$0,5 \times 100 = \dots\dots$	→	FARINE <input type="text"/> g
Une pincée	→	SEL

➤ et bien-sur des fraises, ou prunes ou abricots !



Instructions

Pour la pâte:

- ✓ Malaxer à la main la farine et le beurre froid.
- ✓ Ajouter alors l'œuf à la pâte et formez une boule que vous laisserez reposer 5x8 minutes.
Soit..... min
- ✓ Étaler la pâte au rouleau et laisser reposer la moitié de 8x5 minutes.
Soit.....min
- ✓ Beurrez le moule et étaler la pâte en une couche fine.

Pour la crème pâtissière:

- ✓ Faites chauffer le lait et la vanille. (à défaut, on pourra mettre de la vanille en poudre)
- ✓ Mélangez l'œuf, le sucre, la farine et le sel.
- ✓ Ajoutez peu à peu le lait chaud à ce mélange.
(Attention il faut ajouter le lait tout doucement en remuant avec un fouet.)
- ✓ Verser la préparation dans une casserole, chauffez doucement en remuant pendant
(10-6) ÷ 2 minutes. Soit min
- ✓ Laisser la crème refroidir en remuant de temps en temps.

Et enfin, la tarte!

- ✓ Dans le moule où la pâte est étalée, nappez le fond avec la crème pâtissière et les morceaux de fruits coupés en deux dans le sens de la largeur.
- ✓ Faire cuire 100 - 65 minutes dans un four préchauffé à 20x10 degrés.
Soit.....min à.....degrés

Quelques questions avant de mettre la main à la pâte :

Combien de temps allez vous laisser reposer la boule de pâte?

Combien de temps allez vous laisser reposer la pâte étalée?

Pendant combien de temps faut-il chauffer la crème?.....

Quel est le temps de cuisson?

A quelle température le four doit-il être préchauffé?



Cake à la vanille et proportionnalité

Consigne

Je me suis trompée dans la quantité des ingrédients à utiliser...

Je vous ai donné la recette pour nourrir une classe entière !

A toi de retrouver la quantité des ingrédients dont j'ai besoin pour 1 cake.

(Note tes calculs sur ta feuille)

Tu peux ensuite faire le cake et le prendre en photo !



Ingrédients	Recette réelle pour 1 cake
36 œufs	
2,04 kg de sucre en poudre	
1,92 kg de farine	
4 sachets de levure	
2 040 g de beurre demi-sel (ou pas !)	
12 gousses de vanille	

Indication : La recette initiale est prévue pour 1/3 de sachet de levure, ce qui correspond à une cuillère à café !

Instructions

- ✓ Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).
- ✓ Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie fine la farine additionnée de la levure ;
- ✓ Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez le au mélange. Fendez en deux la gousse de vanille et récupérez les grains que vous déposerez dans le mélange.
- ✓ Versez votre préparation dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

Variantes :

- ✓ Si vous n'avez pas de gousse de vanille, vous pouvez mettre du sucre vanillé ou de l'arôme vanille
- ✓ Sans vanille, vous obtenez un délicieux quatre quart !
- ✓ En faisant fondre 100 g de chocolat, que vous mélangez à la moitié de la préparation, vous pouvez aussi faire un marbré !



Roses des sables et Problèmes !



Ingrédients (Pour 50 roses des sables)

- 200 g de graisse végétale
- 250 g de chocolat noir
- 250 g de sucre glace
- 1 paquet de corn-flakes (375 g)
- 50 moules en papier (de diamètre supérieur à 7 cm).

Instructions

- ✓ Faire fondre la graisse végétale à feu doux, Y ajouter en même temps le chocolat découpé en morceaux.
- ✓ Une fois le chocolat fondu, ajouter le sucre glace et mélanger.
- ✓ Enfin, ajouter les céréales et mélanger.
- ✓ Laisser refroidir un peu et disposer dans des moules en papier . Attention, ne pas abuser de ces riches gourmandises ! N'oubliez pas de manger équilibré pour votre santé !



Consignes

1) Prix des courses

Mr Gourmand souhaite offrir des roses des sables à ses élèves préférés.

Pressé, il fait des courses un peu au hasard.

Il achète :

- 2 paquets de 1 kg de graisse végétale à 3,7 euros le kg.
- 10 paquets de corn-flakes à 0,45 euros le paquet.
- 6 boîtes de 500 g sucre glace à 3,27 euros le kg.
- 8 plaques de 200 g de chocolat à 3,5 euros le kg.

Calcule le prix total sachant que, grâce à sa carte fidélité, Mr Gourmand bénéficie d'une remise immédiate de 12,98 €.

2) Confection des roses des sables : Combien de roses des sables, peut-il faire grâce à ses courses en suivant la recette ? (On suppose qu'il a assez de moules en papier en réserve)

3) Défi : Un paquet de graisse végétale de 1 kg est constitué de 4 pains de 250 g.

Comment obtenir les 200 g de graisse végétale nécessaire à la recette à partir d'un de ces pains et sans le peser ?

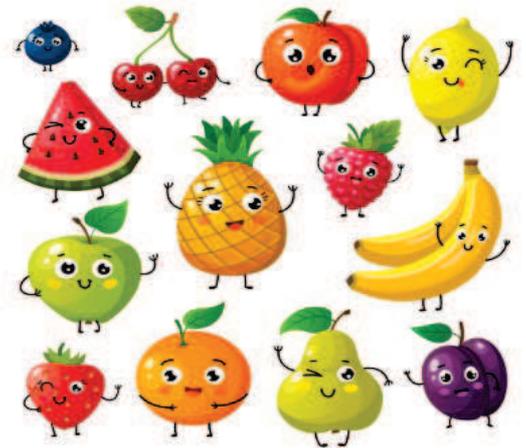
Gâteau pair Surprise !

Consigne

Votre travail consiste à retrouver les quantités manquantes en résolvant les problèmes, à réaliser le gâteau (si vous le pouvez bien sûr) et à le prendre en photo .

Ingrédients (les lettres font référence aux problèmes ci-après)

- Farine : A cuillères à soupe.
- Œufs : B œufs.
- Sucre : C cuillères à soupe.
- Lait : D cuillères à soupe.
- Pommes ou autres : E fruits.
- Huile : F cuillères à soupe.
- Plat à tarte d'environ G cm de diamètre sur H cm de hauteur.
- Four à J °C pendant K min.
- Sachet de levure : L.
- Sachet de sucre vanillé (facultatif): M.



Instructions

- ✓ Lavez et coupez vos fruits en dès (1 cm ou moins).
- ✓ Préchauffez votre four.
- ✓ Dans un saladier, cassez les œufs entiers, versez ensuite la farine, le sucre, le lait, l'huile et la levure.
- ✓ Mélangez le tout (pour les gourmands , vous pouvez y incorporer des carrés de chocolat).
- ✓ Dans un plat à tarte, déposez les fruits et versez la préparation du saladier dessus, en répartissant de façon homogène.
- ✓ Saupoudrez le gâteau de sucre vanillé.
- ✓ Placez au four le temps indiqué et ... Bon appétit.

Les problèmes pour compléter la recette...

- **A:** Dans le nombre 678 965,456 349, je suis le chiffre des dixièmes multiplié par 2 et au résultat on ajoute 2.
- **B:** Je suis le chiffre qui répond à la question. En géométrie, lorsqu'on parle d'un segment et qu'on le nomme, on a besoin de combien de lettre ?
- **C:** Je suis le chiffre qui correspond au nombre de sommet d'un octogone.
- **D:** Je suis le chiffre des dixièmes du résultat du problème suivant : Pendant le confinement, j'ai décidé de faire du jardinage, j'avais acheté (avant d'être confiné) un rosier à 14€95 et un citronnier à 9€45 de plus. J'ai donné 50€ à la caissière. Combien m'a-t-elle rendu ?
- **E:** Je suis le chiffre qui correspond au nombre de côtés que comporte un losange.

- **F:** Je suis le chiffre qui correspond au nombre de points d'intersection obtenus en réalisant le programme de construction ci-dessous :

- Tracer un segment $[AB]$ tel que $AB = 6$ cm.
- Placer le point K au milieu de $[AB]$.
- Construire la perpendiculaire à (AB) passant par le point K .
- Placer un point E sur cette perpendiculaire tel que $KE = 3$ cm.
- Tracer la parallèle à (AB) passant par le point E .
- Placer un point J sur cette parallèle tel que $EJ = 3$ cm.
- Tracer la perpendiculaire à (EJ) passant par J (cette perpendiculaire passe par un autre point de la figure). Combien de points d'intersection avez-vous obtenu ?

- **G:** Je suis le plus petit nombre qui est à la fois dans la table de 2, de 3, de 4, de 6 et qui est constitué de deux chiffres pairs.
- **H:** Je suis la première table qui contient tous les nombres pairs.
- **J:** Je suis la valeur de la mesure d'un angle plat plus 10° .
- **K:** « Que j'aime à faire apprendre ce nombre utile aux sages », ce début de poème permet de mémoriser les premières décimales d'un nombre connu pour son utilité dans le cercle. Si vous additionnez chaque chiffre donné dans ce poème, que vous soustrayez 4 et divisez par 2 le résultat, vous trouverez le temps de cuisson.
- **L et M:** Tous les nombres entiers sont dans ma table, qui suis-je ?

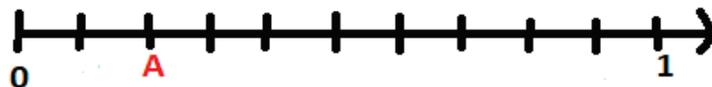


Le moelleux au chocolat 1

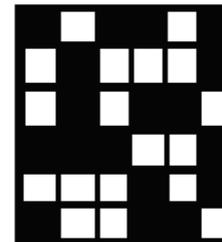
Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths te donnera la quantité de chaque ingrédient

Ingrédients

- Beurre (en g) : le périmètre d'un carré de coté 25
- Chocolat (en g) : le nombre manquant dans l'opération $384,36 \times \dots = 38436$
- Sucre (en g) : Le résultat en seconde de $5 \text{ min } 38 \text{ s} - 2 \text{ min } 18 \text{ s}$
- Œufs : L'abscisse du point A multipliée par 10



- Sachet de sucre vanillé : Le chiffre des centièmes du nombre 238,213
- Farine(en g):Le résultat de $18,75 \times 8$
- Sachet de levure : La fraction/proportion coloriée dans la figure ci-contre
- Lait (en cL) : Le quadruple du double de 2,5



Instructions

- ✓ Préchauffer le four à « le dividende de la division euclidienne ci-contre » :
- ✓ Faire fondre le chocolat et le beurre
- ✓ Mélanger le sucre, les œufs et le sucre vanillé
- ✓ Mélanger le tout (avec chocolat et beurre)
- ✓ Ajouter la farine, la levure puis le lait
- ✓ Beurrer un moule rond et légèrement haut
Verser le mélange dans le moule
- ✓ Faire cuire environ $\frac{1}{3}$ heures (selon les fours)
Lorsqu'on pique avec un couteau , il faut que ce soit à peine coulant)

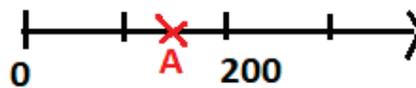
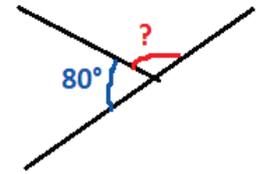
$$\begin{array}{r} \dots\dots\dots | 42 \\ \hline 12 \quad | 4 \end{array}$$

Le moelleux au chocolat 2

Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths te donnera la quantité de chaque ingrédient

Ingrédients

- Beurre (en g) : Mesure de l'angle manquant dans la figure ci-contre :
- Chocolat (en g) : le nombre manquant dans l'opération $5,371 \times \dots = 537,1$
- Sucre (en g) : Périmètre d'un rectangle de longueur 70 et de largeur 30
- Œufs : Le reste de la division euclidienne de 478 par 34
- Sachet de sucre vanillé : Le nombre manquant dans $(\dots + 7) \times 3 = 24$
- Farine(en g):L'abscisse du point A



- Sachet de levure : L'écriture décimale de $\frac{50}{100}$
- Lait (en cL) : Le produit de 40 par 5



Instructions

- ✓ Préchauffer le four à « la mesure d'un angle plat » °C
- ✓ Faire fondre le chocolat et le beurre
- ✓ Mélanger le sucre, les œufs et le sucre vanillé
- ✓ Ajouter le chocolat et le beurre fondus
- ✓ Ajouter la farine, la levure puis le lait
- ✓ Beurrer un moule rond et légèrement haut
Verser le mélange dans le moule
- ✓ Faire cuire environ 1200 secondes (selon les fours)
Lorsqu'on pique avec un couteau , il faut que ce soit à peine coulant)



Meringues

Ingrédients

Pour faire des meringues, il ne te faudra que 2 ingrédients : des blancs d'oeufs et du sucre... Mais combien ???

Résous les 2 énigmes mathématiques pour le savoir !

Masse de sucre :

- ✓ *Indice 1 : La masse de sucre correcte est divisible par 2 et par 10.*
- ✓ *Indice 2 : Les 2 masses qui ont exactement le même nombre total de diviseurs sont fausses.*

180 grammes

225 grammes

250 grammes

300 grammes

$$\frac{51}{12} = \dots + \frac{3}{12}$$

*Nombre de
blancs d'œufs*

Instructions

- ✓ 1ere étape : fouetter les blancs en neige bien ferme.

Astuce 1 ! si tu as mal cassé les oeufs et qu'il y a un peu de jaune dedans, les blancs ne monteront pas en neige ...

Astuce 2 ! les oeufs ne doivent être froids, sors-les un peu avant du frigo...

Astuce 3 ! mets une petite pincée de sel dans tes blancs avant de fouetter.

- ✓ 2e étape : ajouter très progressivement le sucre en continuant à fouetter.
- ✓ 3e étape : mettre du papier cuisson sur la plaque du four, et déposer des cuillères du mélange que tu viens de préparer, en laissant de la place entre, car elles vont un peu s'étaler. Fais chauffer à feu très très doux : thermostat 2 pendant 40 min maximum en surveillant.

Astuce 4 ! mets la plaque dans le haut du four si tu as un four à gaz pour ne pas que les meringues chauffent trop.

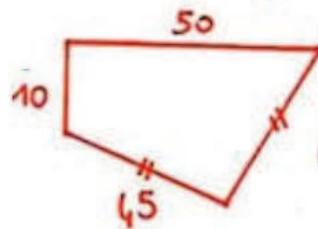
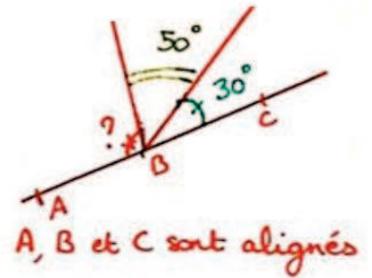


Cookies Moelleux

Ingrédients :

- Farine (en g) : Nombre manquant dans le tableau de proportionnalité ci-contre
- Beurre ramoli (en g) : Mesure de l'angle manquant dans la figure ci-contre)
- Oeuf : Calculer $\frac{1}{5} + \frac{2}{5} + \frac{2}{5}$
- Sucre à cassonade (en g) : Le périmètre du quadrilatère ci-dessous:

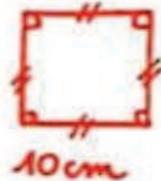
2	9
50	?



- Pépites de chocolat(en g) : Nombre manquant dans $\dots - 92 = 58$
- Sachet de levure : Abscisse de A



- Pincée de sel : Aire du carré ci-dessous en dm²



Instructions

- ✓ Bien travailler le beurre et la cassonade
- ✓ Ajouter l'oeuf puis les pépites
- ✓ Incorporer la farine, la levure et le sel
- ✓ Réfrigérer 0,5 heures.
- ✓ Préchauffer le four à « la mesure d'un angle plat »
- ✓ Faire des petits tas et les aplatir légèrement en les arrondissant. (Environ « reste de la division euclidienne de 372 par 25 » cookies)
- ✓ Mettre au four $0,015 \times 1000$ min environ



Crème au chocolat

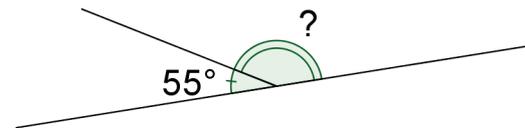
Consignes Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths (écrite en bleu) te donnera la quantité de l'ingrédient.

Effectue les calculs et les raisonnements nécessaires pour compléter la recette sur une copie ou dans un document.

Facultatif : Tu peux ensuite réaliser cette recette et prendre en photo le résultat

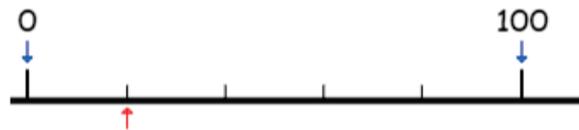
Ingrédients

- ✓ *La moitié de 170 g de chocolat au lait et la mesure de l'angle marqué par le « ? » dans la figure ci-contre* g de chocolat noir (vous pouvez mettre le périmètre d'un rectangle de longueur 85 et de largeur 20 g de votre chocolat préféré)



- ✓ $\frac{1500}{100}$ g de maïzena.

- ✓ *L'abscisse de ce point (flèche du bas)* de cl de crème fraîche.



- ✓ 11×50 mL de lait
- ✓ $0,5 \times 100$ g de sucre.
- ✓ *Le reste de la division euclidienne de 523 par 8* jaunes d'oeufs et $(3 \times 4 - 7) \div 5$ œufs entiers.

Instructions

- ✓ Faire bouillir le lait et la crème . Verser sur le chocolat cassé en morceaux .
- ✓ Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse .
- ✓ Ajouter le lait chocolaté petit à petit .
- ✓ Remettre sur le feu $\left(1 + \frac{40}{10}\right)$ min jusqu'à épaississement puis répartir dans *2 tiers de 12* ramequins .

Réponses

- ✓ 85 g de chocolat au lait et 125 g de chocolat noir (vous pouvez mettre 210 g de votre chocolat préféré)
- ✓ 20 cl de crème fraîche
- ✓ 550 ml de lait
- ✓ 50 g de sucre (on peut en mettre un peu moins)
- ✓ 15 g de maïzena
- ✓ 1 oeuf + 3 jaunes

Faire bouillir le lait et la crème . Verser sur le chocolat cassé en morceaux . Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse . Ajouter le lait chocolaté petit à petit . Remettre sur le feu 5 min jusqu'à épaississement puis répartir dans 8 ramequins .

Pancake à la banane et proportionnalité



Consignes

Combien as-tu de bananes/ œufs /pots de compote ?

Complète le tableau ci-dessous en fonction de ta réponse.

Si tu as trois bananes complète le tableau ci-dessous pour 5 bananes.

Finis de compléter le tableau ci-dessous en expliquant bien comment tu procèdes sur ton grand cahier.

Ingrédients	Quantité							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Banane/œuf/ pot de compote								
Farine (en dag)			30					
Maizena (en dg)			900					
Lait (en cL)			45					
Levure (en petite cuillère)			$\frac{3}{2}$					
Sucre (en grande cuillère)			3					

Instructions

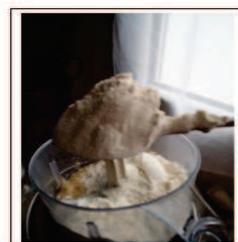
- ✓ Ecraser les bananes
- ✓ Ajouter la farine, la maizena, la levure et le sucre, mélanger
- ✓ Ajouter le lait, mélanger

Cuisson:

- ✓ Sur une poêle, passer un peu d'huile et verser l'équivalent d'une petite louche.
- ✓ Lorsque les bulles apparaissent, retourner le pancake.
Attention, le feu doit être doux mais pas trop faible.

Aides:

- ✓ Pour remplacer une banane, tu peux utiliser un œuf ou 100g de compote de pommes (un petit pot).
- ✓ Si tu n'as pas de fécule (maizéna) tu mets de la farine.
- ✓ Une cuillère à soupe bombée de farine correspond à environ 50g de farine.





Classe
de
5 ème

Triangles de Poulet

Ingrédients (Pour 2 personnes -environ 20 triangles)

- Feuille de brick en rouleau
- $4 \times (5+1) \times 10 \div 2$ g d'escalope de poulet
- $35 \div 7 \times (20 \div 2 + 1)$ g de yaourt à la grecque
- $(205 \times 6) \div (3 \times 41)$ g de beurre
- $(13 - (14 \div 2)) \div 2$ cuillère à café de curry en poudre
- $(6 \times 8 - 10) \div (4 \times 5 - 1)$ cL de jus de citron
- Poivre

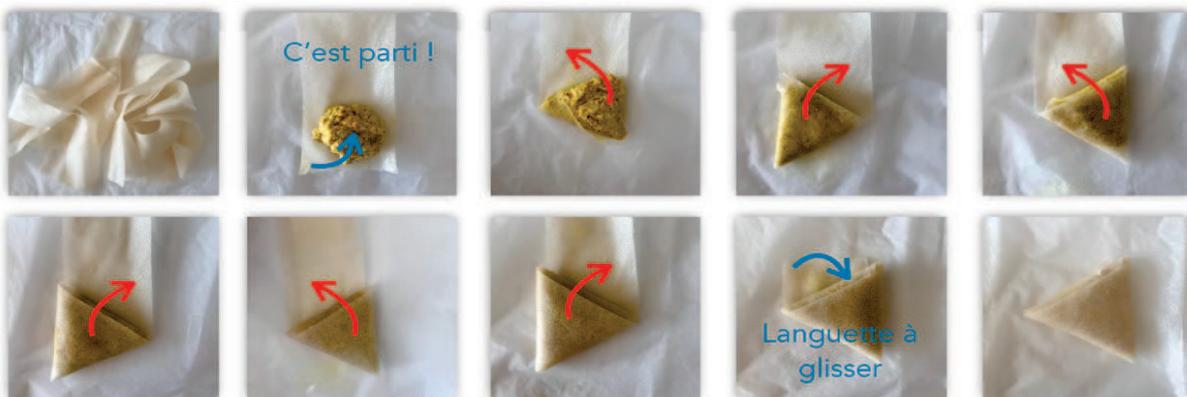


Instructions

- ✓ Coupe le poulet en cubes de côté $9 \div (3 + 3 \times 5) \times 4$ cm environ
- ✓ Cuis les cubes de poulet dans une poêle chaude avec la moitié du beurre à feu moyen pendant $5 \times 80 + 5 \times 4$ secondes puis éteins le feu.
- ✓ Mixe les cubes de poulet.
- ✓ Dans un saladier, mélange le poulet mixé, le yaourt, le citron, le curry et un peu de poivre.



- ✓ Découpe 20 bandes de feuilles de brick de $(3 + 12 \times 5) \div 7 \div 2$ cm de large
- ✓ Dépose $(40 \div 200) \times (3 \times 17 - 1)$ g de préparation sur le bout de la bande.
- ✓ Enrobe la préparation en pliant selon le protocole ci-dessous de manière à former des triangles équilatéraux.



Gwenola MOREAU - Professeure de mathématiques

- Cuis les triangles dans une poêle chaude avec le reste de beurre à feu moyen pendant $2 \times 4 \times 5 \times 5 - 4 \times 5$ seconde de chaque côté puis éteins le feu.
- Sers les triangles avec une salade verte assaisonnée pour un déjeuner ou avec une sauce au yaourt pour un apéritif par exemple.

Réponses 160 g d'escalope de poulet 55 g de yaourt à la grecque 10 g de beurre
3 cuillères à café de curry en poudre 2 cl de jus de citron

2cm environ 420 secondes = 7 minutes 4,5cm de large 10g de préparation 180secondes = 3minutes.

Lasagnes

Ingrédients (Pour 6 Personnes)

- « La valeur de $4y$ quand y vaut 2 » plaques de lasagnes fraîches ou sèches spécial sans précuisson
- « le nombre devant x quand on réduit au maximum l'expression $600x + 300x - 100x + 2y$ » grammes de pulpe de tomate
- « La solution de l'équation $x \div 3 = 100$ » grammes de viande hachée
- $(+165) + (-170) + (+6)$ oignons
- $(+67) - (-20) - (+86)$ gousse d'ail
- « la solution de l'équation $6 + y = 8$ » cuillère à soupe d'huile d'olive »
- « La distance à zéro de -100 » grammes d'emmental râpé
- $(\frac{4}{3} + \frac{6}{9})$ morceaux de sucre
- sel, poivre et herbes aromatiques (au choix : origan, thym, basilic)



Pour la béchamel :

- « le nombre divisible par 10 parmi ces nombres : 89;655;70 » grammes de beurre
- « le nombre multiple de 7 parmi ces nombres : 78;34;23;70 » grammes de farine
- « le reste de la division euclidienne de 7050 par 70 » cL de lait
- $-7 + 12 - 4$ pincée de noix de muscade

Instructions

- ✓ Couper un oignon et une gousse d'ail en petit morceaux.
Les faire revenir à feu doux dans une casserole ou une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient devenus un peu translucides.
Afin d'exhaler les saveurs de l'oignon, démarrer la cuisson à feu vif pendant 1 à 2 minutes.
Puis baisser le feu juste après pour ne pas faire brûler les oignons.
- ✓ Une fois que les oignons ont pris une jolie couleur dorée, ajouter 800 g de pulpe de tomate.
Saler, poivrer et ajouter une bonne cuillère à soupe d'herbes aromatiques (au choix : origan, basilic, thym).
Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes, avant de mixer ou non selon les goûts.
Contrairement aux tomates fraîches, la pulpe en conserve étant plutôt acide, penser à ajouter 2 morceaux de sucre pour adoucir la sauce.
- ✓ Pendant que la sauce mijote, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir 300 g de viande de boeuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes.
Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate réservée.
Penser à dégraisser la viande avant de la mélanger à la sauce tomate. Pour cela, retirer la

viande à l'aide d'une écumoire.

- ✓ Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre, et ajouter la même quantité de farine hors du feu.
Mélanger pour que le beurre soit absorbé.
Ajouter 50 cl de lait très progressivement en mélangeant pour empêcher la formation de grumeaux.
Replacer sur feu doux et laisser épaissir pendant quelques minutes. Saler, poivrer et ajouter une bonne pincée de noix de muscade.
- ✓ Beurrer un plat, et y déposer une couche de béchamel, puis une couche de lasagnes, et une de sauce tomate à la viande parsemée d'emmental râpé.
Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel, et saupoudrer avec du parmesan râpé.
Les amateurs peuvent aussi ajouter des lamelles de champignons de paris au moment du montage.
- ✓ Enfourner à four préchauffé à 165°C (thermostat 5/6) pendant 45 minutes environ, pour que les lasagnes soient bien gratinées.
Si les lasagnes gratinent trop vite, les recouvrir de papier d'aluminium

Farz Pouloud ou Farz Buen

Il existe en Bretagne, et principalement en pays Léon, toutes sortes de farz.

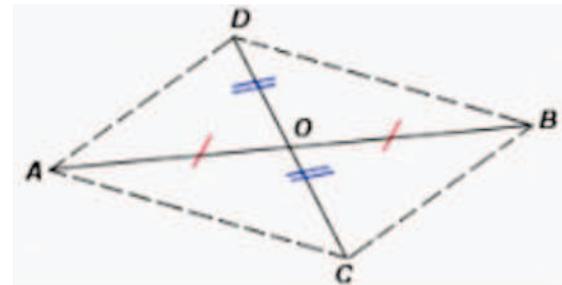
On entend par farz ou fars, une préparation à base de farine de sarrasin ou de froment et de lait, selon les goûts et les régions, salées ou sucrées, avec des œufs ou pas. Il existe autant de recettes de que pays et de famille, certain gardant jalousement leur recette, d'autre les partageant avec plaisir.



Ingrédients

- ✓ Oeufs : Le résultat du quotient de la somme de 20 et de 7 par 9
- ✓ Sucre (en g) : Dans ABCD, quelle est la mesure de \widehat{ADB} si on a $\widehat{CAD}=30^\circ$ (voir figure ci-dessous)
- ✓ Farine (en g) : Complète le tableau de proportionnalité

Dimension plan (cm)	5	2,5
Dimension réelle (cm)	500



- ✓ Lait (en L) : Le résultat de ce quotient sous la forme d'une fraction simplifiée $\frac{3 \times 4}{3 \times 7 + 3}$

Instructions

- ✓ Dans un saladier, mélange dans l'ordre la farine, le sucre, les oeufs et le lait. Il faut obtenir un pâte lisse.
- ✓ Dans une poêle, fais chauffer un morceau de beurre.
- ✓ Verse la pâte dans la poêle, laisse-la "prendre" un petit peu et ensuite, remue avec une spatule comme pour des oeufs brouillés. Il faut remuer jusqu'à obtenir des petits morceaux de pâte dorée.
- ✓ Il n'y a plus qu'à partager, avec du sucre, du miel, de la confiture.....

Nuggets de poulet , sauce sucrée-salée



Ingrédients (Pour 20 nuggets)

- 160×0,5 g de corn-flakes
- 3 hg de blancs de poulet
- 0,000070 tonnes de farine
- $\frac{16}{8}$ œufs
- 200000×0,001 g de crème fraîche
- 2456÷1228 cuillère(s) à soupe de miel
- 10×2×0,1×0,5 cuillère(s) à café de vinaigre de cidre
- (le tiers du nombre de côtés d'un hexagone) pincée(s) de sel
- (le nombre de côtés de la même longueur dans un triangle isocèle) pincée(s) de poivre
- huile pour la cuisson

Instructions

Pour la sauce :

- ✓ Mettre la crème fraîche, la moutarde, le miel et le vinaigre de cidre dans un grand bol, rajouter 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre et bien mélanger.
- ✓ Réserver au frais.

Pour les nuggets :

- ✓ Mixer grossièrement les corn-flakes (il doit rester des gros morceaux)
- ✓ Couper les blancs de poulet en gros morceaux, et les mixer quelques secondes avec le reste de sel et de poivre.
- ✓ Mouiller légèrement ses mains et façonner des petits nuggets avec le poulet mixé.
- ✓ Verser la farine dans un plat et battre les oeufs dans un bol.
- ✓ Passer les nuggets d'abord dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin dans les corn-flakes (en les faisant bien adhérer).
- ✓ Faire chauffer l'huile dans un poêle et faire cuire les nuggets 2400×0,1 secondes des deux côtés à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



Pâte à tartiner maison et proportionnalité

Pour le goûter, vous décidez de préparer une pâte à tartiner maison.

Ingrédients

- 170g de chocolat noir et 70 g de chocolat au lait à pâtisser (possibilité d'inverser les goûts si vous préférez)
- 130 g de lait concentré sucré
- 35g de lait ½ écrémé
- 70g de beurre frais



Consigne

Vous voulez bien tester cette recette mais il ne vous reste que 100g de lait concentré sucré.

Quelles sont les nouvelles proportions pour les autres ingrédients ? Répondre sur une feuille en présentant les calculs effectués

Arrondir les réponses au gramme près si nécessaire.

Instructions

Facultatif: demander d'abord l'accord des parents

- ✓ Si vous voulez réellement tester la recette, il suffit de tout mélanger et de faire fondre :
 - a. Si maman ou papa a un thermomix (vitesse 1; 60°; 6min)
 - b. Si maman ou papa a un companion (vitesse 3; 60°; 6min) avec le mélangeur
 - c. Sinon, avec possibilité de faire la recette dans une casserole, à feu doux ,en mélangeant sans arrêt, jusqu'à obtenir un mélange homogène (lisse).
- ✓ Mettre dans un pot, laisser refroidir et goûter.
- ✓ La pâte à tartiner se conserve au frigo (mais durci un peu), mais connaissant les gourmands, stockée dans le placard de la cuisine, elle ne tardera pas à être dégustée.
- ✓ Pour les testeurs, j'attends une photo!

Réponses:

	<i>choc noir</i>	<i>choc lait</i>	<i>lait concentré</i>	<i>lait</i>	<i>beurre</i>
<i>Dose proposée</i>	170g	70g	130g	35g	70g
<i>Dose adaptée</i>	≈130g	≈54g	100g	≈30g	≈60g

Gâteau au chocolat

Ingrédients

Dans cette recette, chaque réponse aux questions mathématiques te donnera la quantité des différents ingrédients.

- A : œufs
- B : g de sucre
- C : g de beurre
- D : g de chocolat
- E : cuillère à soupe de farine
- F : g de poudre d'amandes

Avec :

- A : le tiers de 12
- B : le symétrique de 021 par rapport à la droite (d) (ci-contre)
- C = $50 + 10 \times 10$
- Convertis pour trouver D : $3\text{h}20 \text{ min} = \dots$ minutes
- E = deux cinquièmes de cinq
- F = $1000 \times 0,1$



Instructions

- ✓ Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- ✓ Fouettez les jaunes avec le sucre.
- ✓ Mettre le beurre à fondre avec le chocolat, et le verser sur le mélange précédent.
- ✓ Ajouter la farine et la poudre d'amande.
- ✓ Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent.
- ✓ Faire cuire un tiers d'heure à $(110 \times 2) \text{ }^\circ\text{C}$.

Réponses Gâteau :

A : 4 œufs

B : 150 g de sucre

C : 150 g de beurre

20 minutes à 220°C

D : 200 g de chocolat

E : 2 cuillère à soupe de farine

F : 100 g de poudre d'amandes