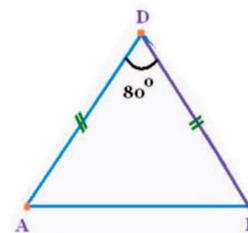


Far Breton

Ingrédients (pour 4 personnes)

➤ Farine (en g) : Calculer la mesure de l'angle \widehat{DAB} dans le triangle ADB ci-contre



➤ Sucre (en g) : Trouve le nombre manquant dans le tableau de proportionnalité ci-dessous

➤ Lait (en mL) : Calculer 40% de 250

20	?
60	270

➤ Œufs :



C'est l'échelle du dessin de la fourmi (taille réelle 5 mm et taille sur le dessin 1 cm)

➤ Beurre (salé !) (en g) : Complète : $\frac{1}{5} = \frac{6}{\dots}$

➤ 50 g de pruneaux ou tu peux aussi mettre des cerises, mais c'est si tu le souhaites ce n'est pas obligatoire !

Cuisson : Au four $\frac{1}{48}$ de jour (un jour dure 24h) à d° avec d la largeur réelle en cm d'une baie vitrée représentée par un trait de 5 cm sur un plan à l'échelle $\frac{1}{41}$

Instructions

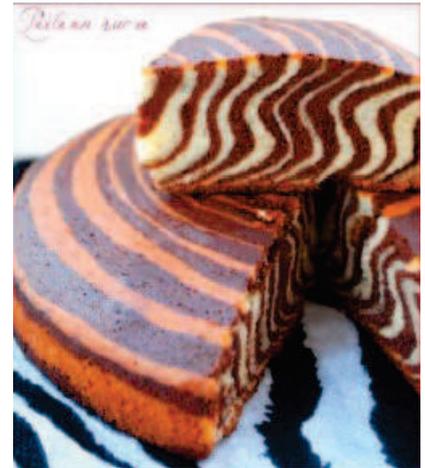
- ✓ Mélange au fouet tous les ingrédients, excepté le beurre.
- ✓ Ensuite, fais fondre le morceau de beurre dans un plat pour le four, et une fois fondu, verse ta pâte par dessus et laisse cuire le temps nécessaire.



Gâteau zébré

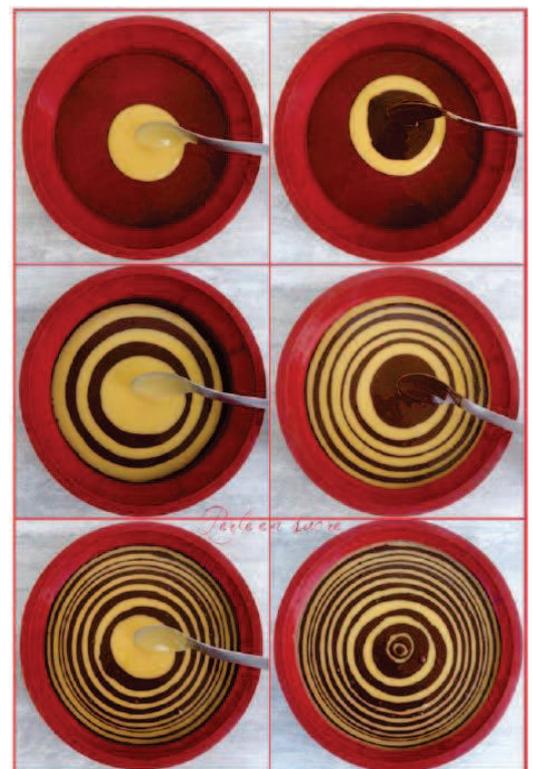
Ingrédients (pour 2³ personnes)

- $200\,000 \times 0,001$ ml d'huile de pépin de raisin
- $50 \times 4 + 40 \div 2$ g de sucre en poudre
- 10 % d'1 L de lait
- $\frac{16}{4}$ œufs à température ambiante
- $\frac{8}{8}$ cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Le dixième de 3 kg de farine
- La différence entre 7 et 5 cuillères à café rase de levure
- Le produit de 5 par 5 g de cacao en poudre non sucré



Instructions

- ✓ Beurrez et farinez votre moule.
- ✓ Dans un grand récipient, mélangez l'huile, le sucre, le lait et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène (évitiez d'utiliser un batteur électrique afin de ne pas introduire trop d'air dans le mélange).
- ✓ Divisez la préparation en deux parts égales.
- ✓ Dans l'une, ajoutez **60 % des 300 g** de farine avec 1 cuillère à café rase de levure chimique et une cuillère à soupe d'extrait de vanille puis mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.
- ✓ Dans l'autre, ajoutez les **40 % de farine** restante avec 1 cuillère à café rase de levure chimique, puis ajoutez le cacao amer et mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.
- ✓ Préchauffez le four à $1,8 \times 100^\circ$ C
- ✓ Dans le centre du moule versez alternativement trois cuillères à soupe bien remplies de chaque pâte (l'une sur l'autre) puis répétez l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte va s'étendre toute seule petit à petit et former une sorte de cible.
- ✓ Enfournez pour $\frac{2}{3}$ h environ (il s'agit d'une durée moyenne pouvant varier suivant les fours), puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche (dans le cas contraire, prolongez la cuisson).
- ✓ Démoulez et laissez refroidir sur une grille



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.

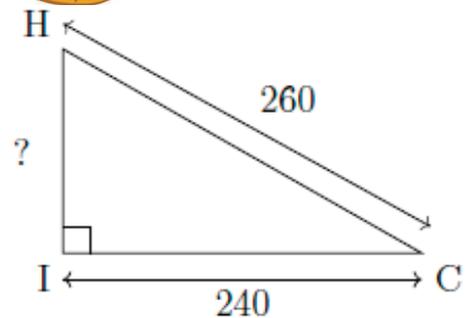
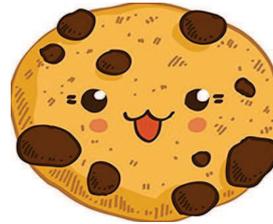
Calcule le prix total sachant que, grâce à sa carte fidélité, Mr Gourmand bénéficie d'une remise immédiate de 12,98 €.

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 ?

Cookies



Ingrédients (pour une trentaine de cookies)

- $3^2 \times 5^2$ grammes de farine
- $5 \times (6 \times 5 - 19) \times 2$ grammes de beurre ramolli
- $\frac{14 \times 10^{20} \times 11 \times 10^7}{2 \times 10^{11} \times 7 \times 10^{15}}$ grammes de sucre brun
- ? grammes de sucre en poudre (voir figure ci-contre pour trouver?)
- $\frac{(-5) \times (-5) \times (-14)}{-2}$ grammes de pépites de chocolat noir
- $\frac{1}{2} + \frac{1}{3} + \frac{1}{6}$ œuf
- $8x^2$ pour $x = \frac{1}{4}$ cuillère à café de vanille liquide
- La moyenne de ces valeurs : 0,3;1,2;0,1;0,5;0,4 cuillère à café de levure chimique
- π^0 pincée de sel

Instructions

- ✓ Préchauffer le four à $1,7 \times 10^2$ degrés.
- ✓ Battre énergiquement le beurre avec les sucres bruns et en poudre jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- ✓ Tamiser la farine avec la levure et le sel.
- ✓ Ajouter à la préparation, le mélange farine/levure/sel en mélangeant bien.
- ✓ Ajouter les pépites de chocolat, mélanger délicatement avec une cuillère en bois pour bien répartir les pépites.
- ✓ Déposer des petits tas de pâte (de la taille d'une petite noix car à la chaleur il va s'étaler) sur une plaque recouverte de papier cuisson, en les espaçant bien.
- ✓ Enfourner pendant 2^3 minutes, quand la température de préchauffage est atteinte. Les cookies doivent être légèrement dorés.
- ✓ Sortir du four et laisser refroidir pour qu'ils durcissent et que ce soit facile à décoller. Ou les manger tout de suite et se brûler les doigts (comme moi !).



Brownies 1

Ingrédients

Thermostat $[(4^3+3^2)\times 3-(2^6+5)]^\circ C$

- Beurre (en g) : valeur de $2x^2+50$ pour $x=10$
- Chocolat pâtissier : 40% de 500 g
- Sucre en poudre (en g) : Médiane de la série : 210 ; 300 ; 420 ; 310 ; 250 ; 92 ; 387
- Farine (en g) : valeur de x tel que $5x+30=2x+630$.

Pour vous aider : https://www.youtube.com/watch?v=uV_EmbYu9_E&t=171s

- œufs : Soit un triangle EFG rectangle en G tel que $GF = 5,9$ et $EF = 7,2$. Calculer la valeur arrondie à l'unité de EG
- Option noix (en g) Calculer $[(-9+(-3)\times(-2))+4]\times 100$

Instructions

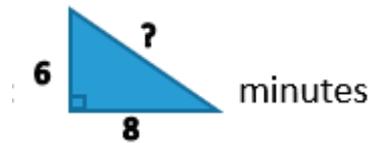
- ✓ Préchauffer le four ;
- ✓ Beurrer un moule rectangulaire ;
- ✓ Faire fondre le beurre avec le chocolat dans une casserole à feu doux ;
- ✓ Enlever du feu et ajouter le sucre ;
- ✓ Mélanger ;
- ✓ Ajouter les œufs un par un en battant après chaque ajout ; rapidement ajouter la farine (et les noix hachées grossièrement)
- ✓ Verser la pâte bien dans le moule et faire cuire 1500 s ;
- ✓ Laisser refroidir et couper en carrés ;
- ✓ Servir froid.





Brownies 2

Temps de préparation



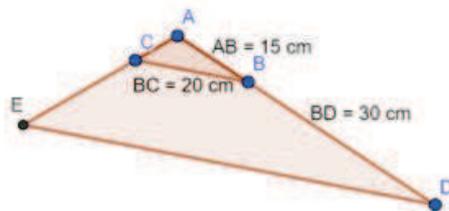
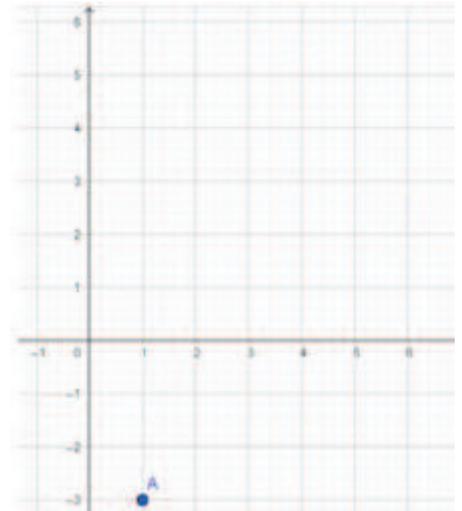
Temps de cuisson

3	?
12	60

minutes

Ingrédients (pour $(-13+10) \times (-2)$ parts)

- Chocolat noir : valeur de $2x^2 + 50$ pour $x=10$ (en grammes)
- Beurre : distance parcourue par un homme qui marche à 3 km/h pendant 3 minutes (en grammes)
- Sucre vanillé : nombre de sachets : abscisse du point A (voir repère ci-contre)
- Nombre d'œufs : opposé de l'ordonnée du point A
- Sucre : 24% de 625 g
- Farine : en grammes longueur du segment [ED] sachant que les triangles ABC et AED sont semblables



- Sel : 1 pincée
- Facultatif : noix / noisettes/pépites de chocolat : en gramme : *numérateur de la fraction égale à $\frac{6}{8}$ qui a 40 comme dénominateur.*

Instructions

- ✓ Faire préchauffer le four à (somme des mesures des 3 angles d'un triangle) $^{\circ}$ C (thermostat 6)
- ✓ Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre dans le micro-ondes pendant (mesure d'un angle droit) secondes
- ✓ Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ Ajouter la farine et le sucre vanillé et le sel, mélanger
- ✓ Remuer le chocolat fondu avec le beurre : le mélange doit être bien lisse
- ✓ Ajouter le chocolat fondu au mélange œuf/farine/etc....
- ✓ Verser dans un moule préalablement beurré ou recouvert de papier cuisson ou moule en silicone
- ✓ Enfourner pendant 900 secondes
- ✓ Se prendre en photo pendant la préparation et/ou la dégustation

Crème au chocolat

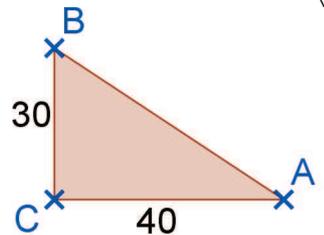
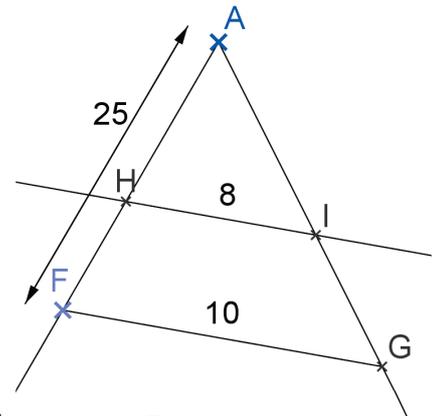
Consignes Dans cette recette, chaque réponse aux questions de maths (écrite en bleu) te donnera la quantité de l'ingrédient.

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

- ✓ 17 % de 500 g de chocolat au lait et le *montant de la réduction* d'un article coûtant 500 % soldé à 25 % g de chocolat noir (vous pouvez mettre le volume d'un pavé de base un rectangle de 3 par 7 et de hauteur 10 g de votre chocolat préféré)
- ✓ La valeur de $5x - 10$ pour $x = 5$ g de maïzena.
- ✓ AH cl de crème fraîche. (voir figure ci- contre)
- ✓ $\frac{5}{4} \times \frac{36}{15}$ jaunes d'œufs *et*
 $[-9 + (-3) \times (-2)] + 4$ œufs entiers.
- ✓ Moyenne de la série : $620 - 495 - 435 - 600 - 590 - 560$ mL de lait
- ✓ AB g de sucre.(voir figure ci-contre)



Instructions

- ✓ Faire bouillir le lait et la crème .
Verser sur le chocolat cassé en morceaux .
- ✓ Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse .
- ✓ Ajouter le lait chocolaté petit à petit
- ✓ Remettre sur le feu $\left(\frac{1}{3} - \frac{1}{4}\right)$ h jusqu'à épaississement puis répartir dans *le plus grand*
diviseur commun de 24 et 40 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 œuf + 3 jaunes

Faire bouillir le lait et la crème . Verser sur le chocolat cassé en morceaux . Battre les œufs 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 .



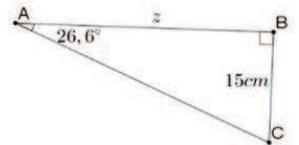
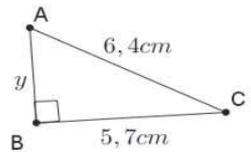
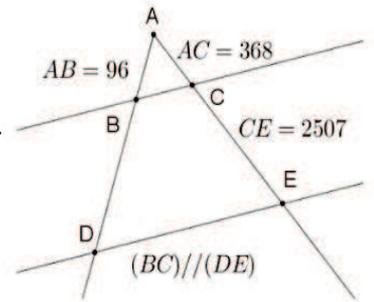
Classe
de
3 ème



Pumpkin Pie

Ingrédients

- $(\frac{-4}{3} + \frac{7}{6}) \times (\frac{-2}{3} - \frac{32}{6})$ pâte sucrée
- AD g de citrouille coupée en dés ramollis la cocotte bien égouttée (voir la figure de Thalès ci-contre pour calculer AD)
- Ajouter la médiane de la série 2,5 - 3 - 1 - 0,5 - 12 - 1,5 œufs
- L'étendue de la série 19,5 - 35 - 19 - 24 - 15 - 17 cl de crème fraîche
- Ajouter la moyenne de la série 115 - 124 - 136 - 114 - 28 - 150 - 60 - 70 - 103 g de sucre
- 10^0 cuillère à café de cannelle
- Valeur arrondie à l'unité de y pincées de gingembre (voir figure ci-contre pour calculer y)
- L'image de -2 par la fonction f telle que $f(x) = (x-1)^2 - 8$ pincées de poivre
- Mixer
- Cuire environ z minutes (voir la figure ci-contre pour calculer z) à la valeur de n degrés tel que $5n + 40 = 2n + 580$



Ingrédients pour la pâte sucrée (pour faire $\frac{6}{4} \times \frac{8}{6}$ fond de tarte)

- $\frac{24}{18} \div \frac{4}{45}$ g de poudre d'amande
- le volume d'une pyramide à base triangulaire de 5 cm par 3 cm et de 6 cm de hauteur g de Maïzena
- $(-13,75) \times (-8)$ g de farine
- $(-12) - (-13)$ pincée de sel fin
- k g de sucre glace (voir tableau ci contre pour calculer k)
- 22% de 250 g de beurre pommade
- $\frac{-8}{(-2)^8}$ œuf
- L'antécédent de 5,5 par la fonction h telle que $h(x) = 3x + 2,5$ pincée de poudre de vanille.

60	6
k	50

Ceci est un tableau de proportionnalité.

Instructions

- ✓ Tamiser la farine.
- ✓ Dans le bol du robot ou dans un saladier mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la fécule, la poudre d'amande, la vanille et la pincée de sel pour obtenir un mélange crémeux.
- ✓ Incorporer l'œuf puis la farine
- ✓ Étaler la pâte et laisser reposer au minimum $\frac{9}{18}$ heure au réfrigérateur.
- ✓ Étaler la pâte et la découper en utilisant éventuellement un gabarit. Piquer le fond à la fourchette et cuire à blanc à la **mesure de deux angles supplémentaires** pendant environ **900 secondes**. Laisser refroidir.



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 ?

Cookies



Consigne

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

N'hésitez pas à fouiller dans votre cahier de cours pour vous aider !

Ingrédients

- Œuf
- Sucre (en g)
- Beurre (en g)
- Farine (en g)
- Pépites de chocolat (en g)
- 1 Cuillère à café de levure

Le résultat de $[-9 + (-3) \times (-2)] + 4$

Le résultat de 17% de 500

Médiane de : 130, 12, 36, 90, 85, 75, 100.

Longueur de AM sachant que $(MN) \parallel (BC)$ et $AB=200$; $MN=80$ et $BC=100$

Longueur de AB sachant que $AC=80$ et $BC=60$

Instructions

- ✓ Sortir la plaque du four et préchauffer à la moyenne de 190, 160, 210, 140, 170, 200, 150 et 220 °C.
- ✓ Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- ✓ Ajouter les œufs.
- ✓ Versez la farine, la levure et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- ✓ Beurrez une plaque, formez des noix de pâte en les espaçant bien car elles vont s'étaler à la cuisson.
- ✓ Faites cuire x minutes, il faut les sortir dès qu'ils commencent à brunir.
 x étant la solution de l'équation $3(x - 6) = 6$

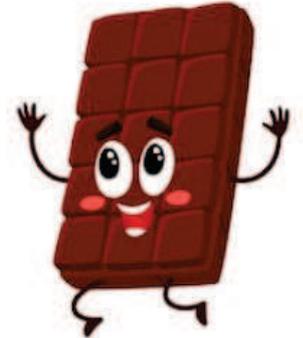


Gâteau au chocolat et proportionnalité

Temps de préparation en minutes : Le périmètre d'un cercle de rayon 1,6 cm

Ingrédients (pour angle manquant dans la figure ci-contre personnes)

- Chocolat à fondre (en g) : $1\ 043 + 39,85 + 317,15$
- œufs : le reste de la division euclidienne de 1 258 par 30
- sucre (en g) : $935 + 5 \times 23$
- farine (en g) : $56\ 000 \times 0,01$
- beurre (en g) : le seul de ces 4 nombres qui est divisible par 2 et par 5 :
738 ; 1235 ; 1 400 ; 659



Instructions

- ✓ Préchauffer votre four à $0,2 \times 1\ 000$ °C
- ✓ Faire fondre le chocolat au micro-ondes : dans un saladier en verre, casser le chocolat en petits morceaux.
- ✓ Ajouter 4 c. à soupe d'eau. Faire tourner 120 secondes
- ✓ Ajouter le beurre et mélanger bien.
- ✓ Dans un autre saladier, mélanger les œufs, le sucre, puis la farine.
- ✓ Verser le chocolat fondu, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✓ Verser dans un moule rond beurré et fariné.
- ✓ Faire cuire environ 10 min 43 s + 14 min 17s

Consignes

1) Recopie et complète les tableaux suivants en faisant les calculs donnés dans la recette.

Nombre de personnes		6
chocolat		
oeufs		
sucre		
Farine		
beurre		

Temps de préparation en minutes	
Température du four en °C	
Temps de cuisson du gâteau en minutes	

2) La température du four est-elle proportionnelle au nombre de personnes ? Explique.

3) Réalise cette recette en utilisant les ingrédients pour 6 personnes, avec l'accord de tes parents et si tu as tous les ingrédients.

Tu peux prendre une photo de ton gâteau...avant de l'avoir dévoré !



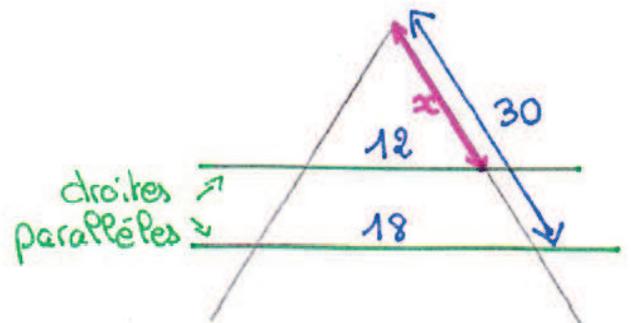
Moelleux au chocolat

Consigne

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

Ingrédients

- Beurre (en g) : Entier le plus proche du volume d'une boule de rayon 2,88
- Chocolat (en g) : Médiane de la série statistiques : 141-78-114-67-86-122
- Sucre (en g) : Valeur de $x^3 - 2^4$ pour $x = 6$
- Œufs : Soit un triangle ABC rectangle en A tel que $BC = 7,5$ cm et $AC = 7,2$ cm. Calculer la valeur arrondi à l'unité de AB
- Sachet de sucre vanillé : le tiers de $(5-8)^2 - 2 \times 3$
- Farine (en g) : Le montant de la réduction d'un article affiché 375 euros et soldé à 40%
- Sachet de levure : Le résultat de $\frac{12}{18} - \frac{4}{24}$
- Lait (en cL) : La valeur de x dans la figure ci-contre



Instructions

- ✓ Préchauffer le four à « le plus petit multiple commun à 36 et 30 »
- ✓ 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 0,4 heures (selon les fours) - Lorsqu'on pique avec un couteau, il faut que ce soit à peine coulant)

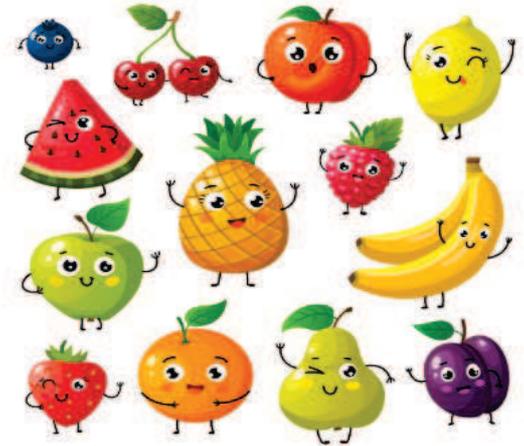


Gâteau Pair..... Surprise !

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 références aux problèmes ci-après):

- ✓ Farine : A cuillères à soupe.
- ✓ OEufs : B oeufs.
- ✓ 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.

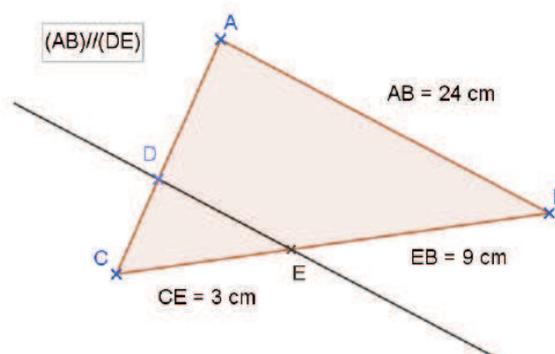


Instructions

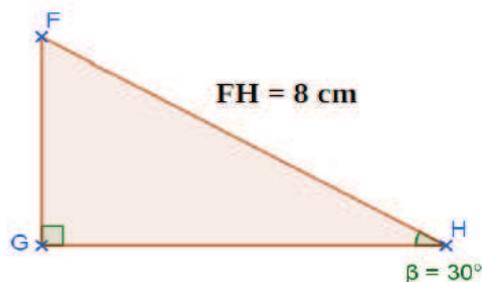
- ✓ Lavez et coupez vos fruits en dès (1 cm ou moins).
- ✓ Préchauffez votre four.
- ✓ Dans un saladier, cassez les oeufs entiers, versez ensuite la farine, le sucre, le lait, l'huile et la levure.
- ✓ Mélangez le tout (pour les gourmands , vous pouvez y incorporer des carrés de chocolat).
- ✓ Dans un 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:** Soit $f(x) = 4x^2 + 6x + 6$. Je suis l'image de -2 par la fonction f.
- **B:** Je suis le plus petit nombre premier.
- **C:** Développez et réduire : $(4x + 5)(2x - 6) + (-3x + 1)(4 - 2x) + 2(18x + 3)$. Je suis le chiffre situé devant x
- **D:** Je suis le chiffre correspondant à la longueur de [DE] dans la configuration ci-dessous.



- **E:** Je suis le chiffre correspondant à la longueur de [FG] dans la configuration ci-dessous.



- **F:** Je suis le nombre de nombres premiers de la liste ci-dessous :
4 ; 56 ; 4 509 ; 777 ; 5 ; 3 245 ; 19 ; 144 ; 139 ; 71.
- **G:** Je suis le plus grand diviseur commun entre 456 et 360.
- **H:** Je suis la première table qui contient tous les nombres pairs.
- **J:** Je suis la valeur de la somme des angles dans un triangle 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 ôtez 4 et divisez par 2 le résultat, vous trouverez le temps de cuisson.
- **L et M:** Je suis le nombre tel que ces deux programmes de calculs donnent le même résultat :

Programme 1	Programme 2
Choisir un nombre, Le multiplier par -2, Élever le résultat au carré, Ajouter 2 fois le nombre de départ Enlever 5 au résultat obtenu.	Choisir un nombre, Le multiplier par 2, Enlever 3 au résultat obtenu, Élever le résultat au carré,

Remerciements



Toutes ces recettes proviennent d'un travail collaboratif mené par des membres d'un groupe Facebook privé : « Le coin boulot des profs de Mathématiques »

Merci à chacun pour sa contribution !



et j'en oublie certainement !

Et désolée pour les recettes que je n'ai pas mises

Mme Durand ;)