

# La recette

Ecrire une recette, un classique de l'expression écrite... reconnue pour sa structure d'apparence simple, pour ses formes syntaxiques peu complexes.

Or, dans le cadre des écrits sur les sorcières, vint le projet de produire quelques recettes pour vieux grimoire oublié dans un grenier poussiéreux.

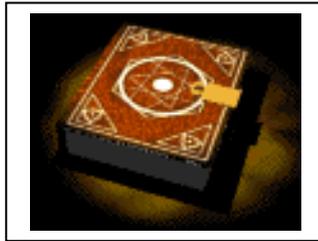
On peut transposer cette démarche pour des écrits prescriptifs du type règle du jeu... etc.

## **Séquence 1 :**

Définir le projet et écriture du premier jet :

Quelques exemples :

- *Créer un recueil de recettes, le lancement étant assuré par une image du type suivant :*



- *Ecrire la recette faite en classe (un classique du genre).*
- *Ecrire la recette de la célèbre potion magique de Panoramix, en découvrant ce titre :  
La fameuse potion magique des Gaulois enfin révélée.*

Suite à la découverte de la situation, cerner les éléments de cet acte de communication, dégager les contraintes liées à cet écrit (hypothèse des enfants).

Considérer le type textuel, son but, ses enjeux... soit dans le cadre de l'activité faite en classe

Destinataires : enfants de l'école (via ouvrage en BCD) et autres (via le web).

But : réaliser un écrit de type recette, soit un texte qui permette de réaliser la dite recette.

Enjeu : texte précis mais aussi plaisant à lire.

Noter les contraintes supposées (présence d'un titre...etc).

Création orale (histoire de débloquer les imaginations)

Production 1.

Recherche en parallèle :

- Recherche d'écrits type recettes (soit d'un stock de documents bruts).

## **Séquences 2, 2bis et 2ter :**

2 : Dégager les caractéristiques du type d'écrit, par analyse d'écrits "sociaux" ; dégager les silhouettes d'une recette.

Procédure :

Sur la base des documents donnés, déterminer se présente une recette (Que voit-on ? Entourer d'une même couleur les blocs présentant un même type d'information. Déterminer la nature de l'information)

Mise en commun.

Dégager les éléments structurant un écrit du type recette.

Affiner par questionnement : comment sont présentées les actions à effectuer ? ...etc.

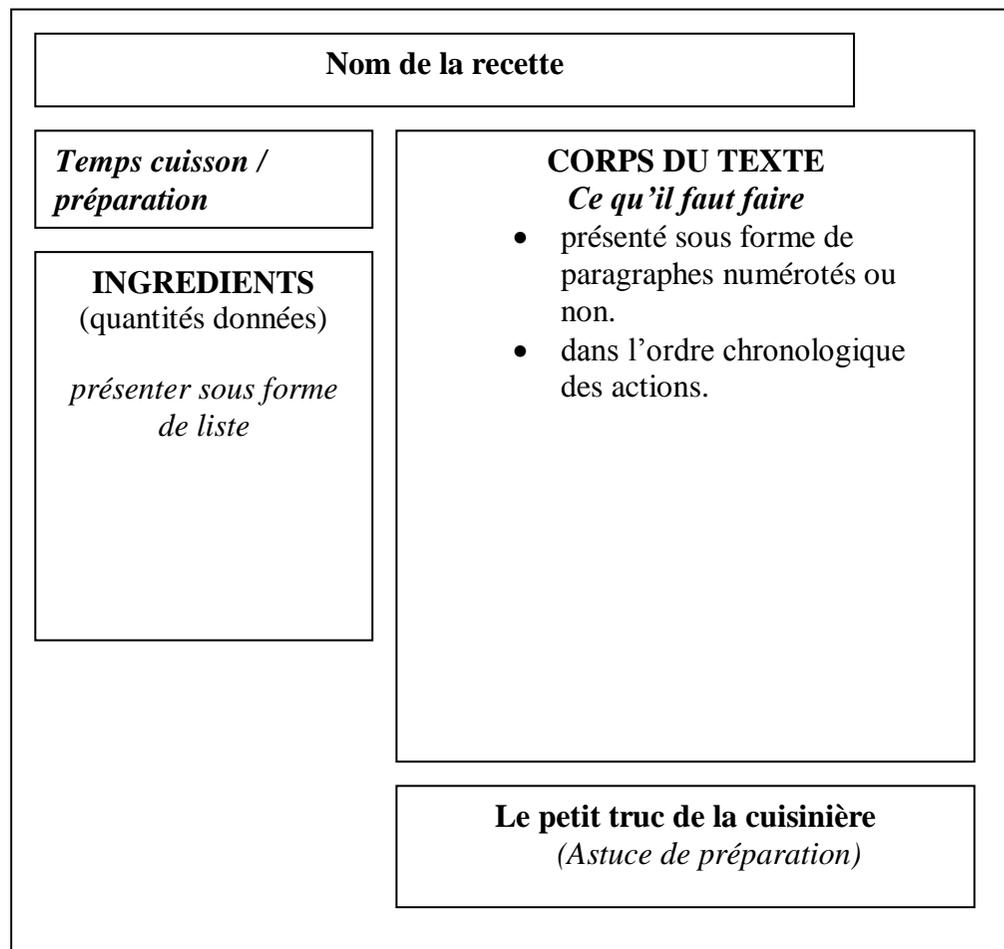
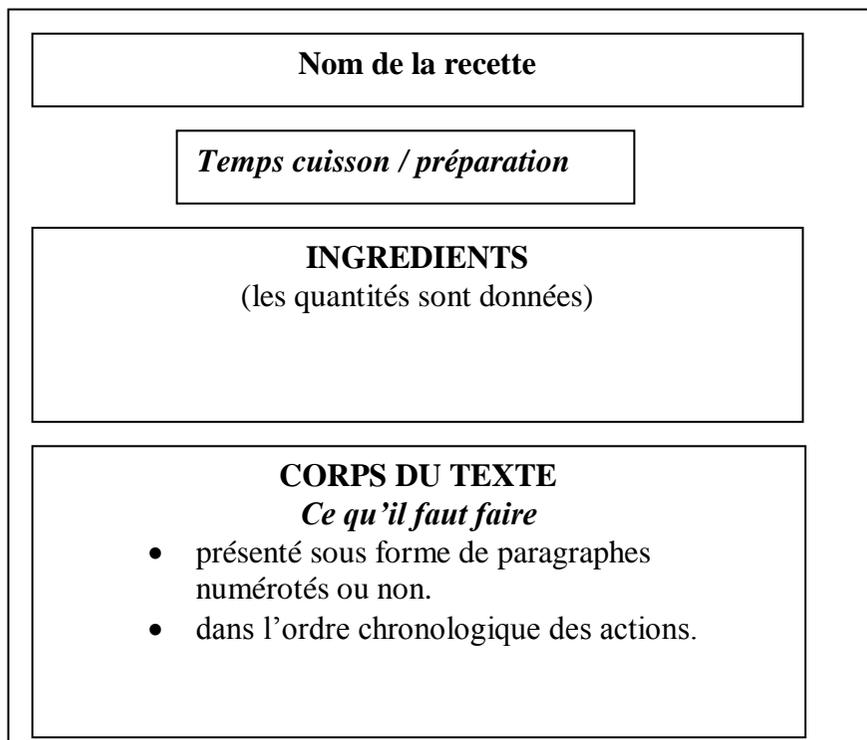
2bis : Sur des recettes, repérer d'une couleur les termes précisant les actions à effectuer, d'une autre couleur les ingrédients.

Sur cette base, faire remarquer la structure de phrase :

*Verbe action + ingrédient objet de l'action + groupe facultatif relatif à l'ustensile ou à la technique.*

Jeu associé : cadavre exquis sur recette.

.



*Outre le temps de cuisson et de préparation, on peut indiquer le nombre de personnes.*

### **Structure de la phrase**

VERBE D'ACTION + INGREDIENT CONCERNE (+ TECHNIQUE CULINAIRE OU USTENSILE)

*Exemple : Couper les tomates en fines lamelles*

2ter : A partir des premières productions

Critique des productions : L'exploration se fait par groupe, chaque groupe explorant plusieurs recettes produites et notant ses constats sur une feuille format A3, voire plus.

Mise en commun.

Faire apparaître les manques mais aussi les points positifs.

D'une recette découverte sur le web :

On pourra repérer les caractéristiques de cet écrit.

## **PROTEGER SES ANIMAUX DE COMPAGNIE.**

*Nos amis les bêtes sont bien gentils mais risquent gros. Démons et dangers quotidiens les guettent. Ce rituel permet de les protéger.*

- 5 c. à table de miel
- 1/2 tasse d'eau
- une photo de l'animal
- quelques poils ou une plume de l'animal
- un flacon de verre

Commencez le rituel un soir de PLEINE LUNE. Dans le flacon de verre déposez la photo et les particules de l'animal, puis versez le miel et l'eau.

Brassez vigoureusement, devant l'animal, en disant:

*"Par la puissance de Thor, par ses forces surnaturelles,  
que (nommez le nom de l'animal) soit à jamais protégé contre les calamités  
Qu'il en soit ainsi "*

Rangez le flacon, à l'abri de la lumière, et répétez pendant 7 soirs consécutifs.

Recherches et travaux en parallèle :

- Travail de vocabulaire sur les verbes d'action en cuisine, sur les expressions culinaires.
- Le système des temps : emploi de l'infinifit / formes de l'impératif présent (tableau récapitulatif).
- Puzzle de recettes : reconstituer une recette.
- Compléter une liste d'ingrédients ; repérer les phrases pirates ; reconstituer des recettes en méli-mélo.
- Dans une recette en langue étrangère, retrouver les blocs type.
- Travailler la structure de phrase : outre le cadavre exquis, on pourra construire des phrases actions par jeu d'étiquettes (les verbes / les ingrédients / les groupes facultatifs) ou par substitution.
- Sur une recette illustrée, associer une phrase à l'illustration.

Recette à reconstituer :

Lorsque les lentilles sont juste cuites, égouttez-les dans une passoire en retirant la feuille de laurier et mettez-les dans un saladier. Arrosez-les aussitôt de sauce vinaigrette ; mélangez et laissez refroidir.

Ajoutez les tomates, les oignons nouveaux, le poivron et les olives dans le saladier, puis mélangez. Parsemez le tout de persil ciselé et servez.

**Pour 4-6 personnes. Préparation et cuisson : 50 min**

- 250 g de lentilles brunes
  - 250 g de tomates
  - 4 oignons nouveaux
  - 1 petit poivron vert
  - 1 petit oignon
  - 8 olives noires dénoyautées
  - 1 feuille de laurier
  - 6 cuillerées à soupe de sauce vinaigrette
  - sel
- Pour servir :
- 1 cuillerée à soupe de persil ciselé

Pelez le petit oignon et hachez-le menu. Mettez-le dans une casserole ainsi que les lentilles, la feuille de laurier, une pincée de sel et 1 litre d'eau. Amenez à ébullition, puis couvrez et laissez cuire 30 min environ à petits frémisssements.

## LENTILLES AUX TOMATES

Pendant ce temps, lavez les tomates et coupez-les en morceaux. Epluchez les oignons nouveaux, lavez-les et coupez-les en fines rondelles. Fendez le poivron en deux, ôtez les pédoncule, les graines et les filaments blancs, puis lavez la pulpe et découpez-la en petits carrés. Hachez les olives.

## **SALADE CESAR**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

1. Effeuillez la romaine, lavez-la et essorez-la ; coupez chaque feuille en quatre transversalement. Egouttez les filets d'anchois en gardant l'huile et coupez-les en petits morceaux. Râpez le parmesan. Otez la croûte du pain et coupez la mie en dés de 1 cm de côté. Epluchez l'ail et écrasez-le au presse-ail.
2. Faites chauffer l'huile de maïs dans une poêle, ajoutez-y l'ail et faites-y revenir le pain, jusqu'à ce que les croûtons soient dorés et croustillants. Egouttez-les sur du papier absorbant.
3. Mettez la romaine dans un saladier, ajoutez les anchois avec leur huile, le parmesan, le jus de citron et l'huile d'olive, puis salez, poivrez et mélangez.
4. Faites bouillir un peu d'eau et faites-y cuire l'œuf pendant 1 mn, puis cassez-le au-dessus d'un bol et videz-le à l'aide d'une petite cuillère. Battez-le à la fourchette, puis ajoutez le dans le saladier, avec les croûtons. Mélangez une dernière fois. Servez immédiatement.

## **SALADE GRECQUE**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

1. Epluchez le concombre et coupez-le en rondelles de 5 mm d'épaisseur, puis recoupez chaque rondelle en bâtonnets de 5 mm de côté. Lavez les tomates et coupez les en deux, recoupez chaque moitié en six ou en huit, selon la grosseur. Fendez le poivron en deux, ôtez le pédoncule, les graines et les filaments blancs ; lavez la pulpe et découpez-la en fines lanières transversales. Pelez l'oignon et émincez-le en en défaisant les anneaux. Fendez les olives en deux et dénoyautez-les. Mettez tous ces éléments dans un saladier.
2. Préparez la sauce : mettez le tahini (pâte de sésame libanaise) dans un bol et incorporez-y peu à peu le yaourt en battant au fouet et en ajoutant 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau si cela est nécessaire. Pelez l'ail et écrasez-le au presse-ail au-dessus du bol. Ajoutez le persil, puis salez (peu), poivrez et mélangez. Versez cette sauce sur la salade et mélangez soigneusement.
3. Coupez la fêta (fromage d'origine grecque) en petits dés et parsemez-en la salade. Servez avec de la pitta (pain du Moyen-Orient) chaude.

**Consigne :**

- **Etablis la liste des ingrédients.**
- **Souligne les ustensiles utilisés**

## **TOMATES A LA MOZZARELLA**

- 750g de tomates
- 200g de mozzarella
- 10 à 12 petites olives noires
- 2 cuillères à soupe de basilic frais ciselé
- 1 cuil. à café de vinaigre de vin
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

### Pour la sauce :

1. Préparer d'abord la sauce : mettez le basilic, le vinaigre et l'huile dans un bol, puis salez, poivez et battez-le tout à la fourchette.
2. Lavez les tomates et coupez-les en fines rondelles à l'aide d'un couteau-scie. Coupez la mozzarella en fines tranches. Disposez les rondelles de tomate en couronne en les faisant se chevaucher sur un plat rond. Posez les tranches de fromage au centre en les faisant également se chevaucher. Mettez les crevettes dans une jatte. Décorez d'olives.
3. Versez la sauce sur les tomates et la mozzarella et portez à table sans attendre.

Cette salade est une entrée très rafraîchissante. Servez-la telle quelle, avec du pain grillé. Avec des viandes blanches froides, elle deviendra un plat complet.

## **TOMATES GARNIES A LA PIPERADE**

- 4 grosses tomates
- 1 petit poivron rouge ou vert
- 2 fines tranches de lard de poitrine fumé...
- 1 échalote
- 4 oeufs
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

### **Pour servir**

- Quelques feuilles de laitue

1. Lavez les tomates et découpez-y une calotte du côté du pédoncule, puis évidez-les à l'aide d'une petite cuillère. Coupez la pulpe en petits morceaux. Fendez le poivron en deux, ôtez le pédoncule, les graines et les filaments blancs ; lavez la pulpe et découpez-la en petits carrés. Otez la couenne du lard et coupez ce dernier en carrés. Disposez les maquereaux dans un plat creux. Epluchez l'échalote et hachez-la menu. Cassez les œufs dans une jatte et battez-les légèrement à la fourchette.
2. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-y revenir le poivron, le lard et l'échalote pendant 5 mn. Ajoutez la pulpe de tomate et laissez cuire pendant 10 mn en mélangeant régulièrement, jusqu'à obtention d'une purée épaisse. Pliez en suivant les pointillés. Ajoutez les œufs battus ; laissez cuire en mélangeant à feu doux pour obtenir des œufs brouillés. Retirez du feu, salez et poivez. Laissez refroidir complètement.
3. Au moment de servir, remplissez les tomates de piperade et remettez les calottes en place. Lavez les feuilles de laitue, essorez-les et tapissez-en un plat. Posez les tomates dessus et portez à table.

### **Consigne :**

- **Souligne les phrases pirates.**

### ***Pizza des 4 saisons***

300 g de pâte à pizza / 5 tomates / 200 g de champignons / olives noires et vertes / 4 filets d'anchois / 1 artichaut / 6 rondelles de salami / 1 jus de citron / huile d'olive / herbes de Provence / 100 g de parmesan râpé / 1 gousse d'ail / sel.

### ***Pizza niçoise***

300 g de pâte à pizza / 1 kg de tomates / 2 gousses d'ail / 1 oignon / 1 poivron vert ou rouge / 4 cuillerées d'huile d'olive / 150 g d'olives / 150 g de parmesan / bouquet garni / sel, poivre.

### ***Pizza catanèse***

pâte à pizza / 1 aubergine / 6 tomates / 1 petit piment / 150g d'aziaco / 1 dl d'huile d'olive / farine / 3 feuilles de sauge et de basilic.

### ***Pizza à la romaine***

300 g de pâte à pizza / 300 g de tomates pelées / 5 fines tranches de mozzarella / 10 filets d'anchois à l'huile / de l'huile / de l'origan / sel.

Émincer la sauge et le basilic, mettre à macérer dans de l'huile d'olive.

Couper l'aubergine en petits cubes, les saupoudrer de sel et laisser dégorger une heure.

Peler, épépiner et couper les tomates en cubes, les saler et émincer le piment.

Eponger les dés d'aubergines et les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile.

Étendre la pâte. La badigeonner d'huile, la saupoudrer avec du fromage râpé. Y répartir l'aubergine et les tomates, couvrir avec le reste d'aziaco et arroser avec le reste d'huile d'olive.

Faire cuire 20 minutes à four chaud.

### ***Pizza forestière***

300 g de pâte à pizza / 200 g de champignons / 4 tomates / 1 oignon / 5 cuillerées à soupe huile d'olive / 25 g de beurre / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / 50 g de fromage aziaco / sel, poivre.

Diviser la pâte en plusieurs boules et les étendre. Badigeonner chaque disque d'huile, y ranger les tomates coupées en rondelles, les filets d'anchois, les morceaux de mozzarella, et saupoudrer d'origan.

Graisser une tôle à l'huile, y placer les disques et les passer au four déjà chaud pendant une vingtaine de minutes.

Peler et épépiner les tomates et le poivron, les couper en morceaux ainsi que l'oignon et l'ail. Les faire fondre dans l'huile. Ajouter le thym, le laurier, saler, poivrer et laisser cuire 30 minutes.

Étendre la pâte en rond et relever le bord. La poser sur une tôle farinée.

Dès que la sauce est bien épaissie, la répandre sur la pâte après avoir ôté le thym et le laurier. Y disposer le parmesan en lamelles et les olives. Faire cuire à four chaud 30 minutes.

Effeuiller l'artichaut, couper le fond en fines lamelles et l'arroser avec le jus de citron.

Nettoyer et faire cuire les champignons émincés avec une cuillerée d'huile et la gousse d'ail pendant 15 minutes. Saler.

Passer les tomates au moulin. Si la purée obtenue est trop claire, la faire réduire quelques instants sur le feu.

Étendre la pâte et la disposer sur une tôle huilée. La badigeonner d'huile. Y répandre la purée de tomates tiédie.

Sur chacun des quarts de la pizza, ranger les champignons, la salami avec des olives vertes, l'artichaut, puis garnir le dernier quart avec les filets d'anchois et les olives noires.

Saupoudrer de parmesan, d'herbes de Provence et arroser d'huile.

Faire gratiner à four chaud.

Étaler la pâte en forme de disque. En fonder un moule.

Peler et épépiner les tomates, les écraser, les faire fondre dans 2 cuillerées d'huile avec l'oignon et l'ail hachés, puis ajouter le bouquet garni, le sel et le poivre.

Laisser mijoter  $\frac{3}{4}$  d'heure environ, ôter le bouquet garni, puis passer les tomates à la moulinette.

Huiler la pâte, y étendre la préparation, disposer dessus les champignons émincés et sautés au beurre, saupoudrer de fromage râpé. Laisser reposer  $\frac{1}{2}$  heure, arroser d'un peu d'huile, puis enfourner à four chaud.

Laisser cuire 35 minutes.

### ***Consigne :***

- ***Reconstitue les recettes.***

## Gebackene Gemüsezwiebeln

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Langkornreis
- Salz
- 4 Gemüsezwiebeln (1 kg)
- 100 g Champignons
- 2 mittelgroße Tomaten
- 100 g Rahm-Frischkäse
- 1 Ei (Gr. M)
- weißer Pfeffer
- ½ l Gemüsebrühe (Instant)
- ½ Bund Petersilie
- 100 g Schlagsahne
- 2 EL heller Soßenbinder

1. Reis in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zwiebeln schälen, jeweils einen Deckel abschneiden. Zwiebeln aushöhlen, Inneres hacken. Pilze und Tomaten putzen, waschen, klein schneiden.

2. Reis abtropfen. Mit Käse, bis auf 2 EL, Pilzen, Ei und Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Zwiebeln füllen. Deckel wieder darauf setzen.

3. Zwiebeln mit gehacktem Inneren in eine Auflaufform setzen. Brühe angießen. Zugedeckt im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde garen.

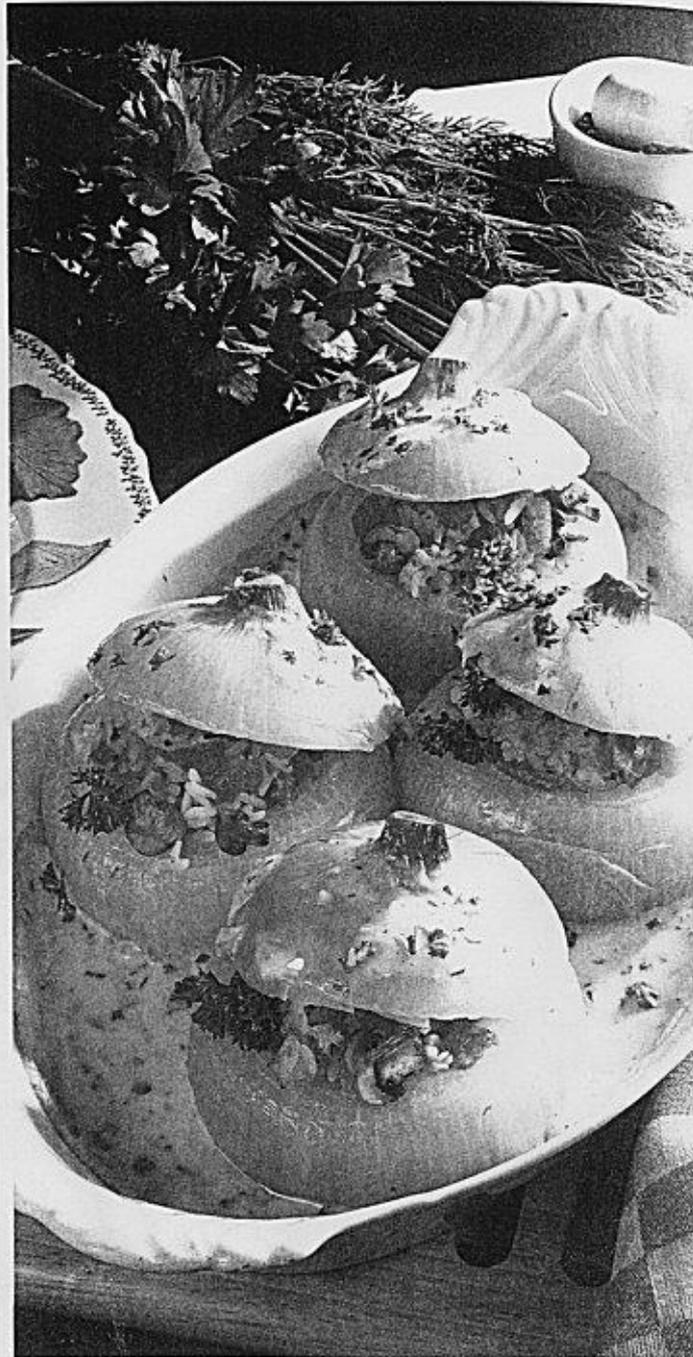
4. Petersilie waschen und hacken. Zwiebeln herausnehmen. Fond und Sahne in einem Topf aufkochen und binden. Petersilie und Rest Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße zu den gefüllten Zwiebeln servieren.

Getränk: Apfelsaft oder Apfelwein.

Zubereitungszeit ca. 1½ Std.  
Pro Portion ca. 400 kcal / 1680 kJ.  
E 13 g, F 9 g, KH 64 g

### EXTRA-TIPP

*Je milder die Zwiebel, umso kürzer ihre Haltbarkeit. Das liegt daran, dass der Inhaltsstoff, der für die Schärfe verantwortlich ist, die Zwiebel auch vor raschem Verderben schützt. Gemüsezwiebeln sollte man also möglichst rasch verbrauchen.*



Travailler sur des recettes en langue étrangère permet de mettre en relief des permanences structurelles. On demandera juste aux enfants de repérer les ingrédients, le nom de la recette etc...

### Schoko-Maroni-Wurst

im Bild links

Zutaten für 6 Würste:

250 g Maroni (Eßkastanien)

200 g getrocknete Banane

325 ml Kondensmilch (7% Fett)

50 g Carobpulver

1 Teel. Kakaopulver

Frischhaltefolie zum Einwickeln

**Braucht etwas Zeit  
Für Mollige**

Nährstoffgehalt pro Wurst  
etwa: 1200 kJ/290 kcal · 8 g E  
6 g F · 49 g KH

Zubereitungszeit: 1 Stunde  
Kühlzeit: 3 Stunden

**D**en Backofen auf 220° (Gas Stufe 4) vorheizen. Die Kastanien oben auf der Spitze kreuzweise einschneiden, auf ein Backblech legen und im Backofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen. • Die Bananen in Stücke schneiden und mit

225 ml Kondensmilch, dem Carobpulver und dem Kakao-pulver in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten unter Rühren kochen, dann abkühlen lassen. • Die Kastanien schälen. • Mit dem Pürierstab die Bananen und die restliche Kondensmilch sehr fein zermusen. Nach und nach die Kastanien hinzufügen. • Die Masse etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann die Masse in 6 Portionen teilen, jeweils auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Wurst rollen. Die Würste in der Folie im Kühlschrank aufbewahren. So aufbewahrt, sind die Würste etwa 3 Wochen haltbar. Bei Bedarf dünne Scheiben abschneiden und auf Brotscheiben legen oder das Brot damit bestreichen.

**Mein Tip:** Statt frische Maroni können Sie auch ungesüßtes Maronipüree verwenden oder ungesüßte Maroni aus der Dose.

### Kokos-Zitronen-Creme

im Bild rechts

Zutaten für ein ¼ l Glas:

2 unbehandelte Zitronen

200 g weiße Bohnen

1 Kokosnuß

100 g Mascarpone

100 g Kleehonig

**Gelingt leicht • Für den Vorrat • Vollwertrezept**

Nährstoffgehalt insgesamt  
etwa: 9100 kJ/2200 kcal  
64 g E · 120 g F · 210 g KH

Zubereitungszeit: 1 Stunde  
25 Minuten

**D**ie Zitronenschale abreiben. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Den Saft mit Wasser auf ¼ l auffüllen. Die Bohnen mit dieser Flüssigkeit und der Zitronenschale im Schnellkochtopf bei Stufe 2 etwa 25 Minuten garen. • Inzwischen die Kokosnuß mit

einer kleinen Säge aufsägen. Das Fruchtfleisch in Stücken herausbrechen. Die dunkle Haut mit dem Sparschäler abschälen. Das Fruchtfleisch kalt abwaschen. • Die Kokosnuß im Blitzhacker zerkleinern. Die Bohnen mit dem Pürierstab pürieren. • Die Kokosnuß, den Mascarpone und den Honig dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Die Masse nochmals gründlich durchmischen und in ein Glas füllen. Etwa 3 Wochen im Kühlschrank gut verschlossen aufbewahren.

**Mein Tip:** Besonders delikater sind diese Aufstriche, wenn sie mit frischem Obst belegt werden: Erdbeeren, Orangenspalten oder Nektarinscheiben eignen sich besonders gut, weil sie nicht zu hart sind.

## »Stampsel«

### auch wohl »Tuffel Stamp« genannt

*Zutaten: 1 kg Kartoffeln, Salz, 3 Eßl. Mehl*

Die gekochten Kartoffeln gut abdämpfen lassen und mit dem Mehl bestreuen. Danach so lange stampfen, bis sich ein Kloß bildet. Dabei muß sehr schnell gestampft werden. Die Masse wird als Kloß auf einem vorgewärmten Fleischteller angerichtet. Hierzu schmeckt sehr gut ausgebratener Speck und Sirup. Man kann allerdings auch jede Fleischsorte nehmen. Bleibt ein Rest, so schneidet man die kalte Masse in Scheiben und brät sie in Schmalz aus. Dazu reicht man Zucker und Sirup.

## »Tuffelpannkok« – Kartoffelpfannkuchen

*Zutaten: 1 kg Kartoffeln, etwas Salz, 1 geriebene Zwiebel, 2 Eier, 2 Eßl. saure Sahne, 2 Zwiebäcke, Mischfett: Speckwürfel und Schmalz oder auch Öl zum Backen*

Die Kartoffeln werden gerieben und zum Abtropfen 5 Minuten auf einen Durchschlag gegeben. Danach werden die geriebenen Kartoffeln mit den verschlagenen Eiern, der Sahne, der Zwiebel, den geriebenen Zwiebäcken und etwas Salz vermennt. Nun gibt man sie löffelweise in das heiße Fett und backt sie unter einmaligem Wenden knusprig braun. Dazu schmeckt gut Apfelmus.



### Séquence 3 :

Suite aux travaux menés, dégager une grille d'analyse de l'écrit recette :

Par exemple :

	Oui	Non
<b>Structure</b>		
Titre (nom de la recette)		
Temps de cuisson et préparation.		
Ingrédients, matériel.		
Réalisation.		
Sujet respecté		
<b>Présentation</b>		
Présentation soignée		
Espace page bien utilisé.		
Réalisation sous forme de paragraphes.		
Ecriture lisible.		
Orthographe maîtrisée		
<b>Langue et grammaire</b>		
Usage d'un seul temps adapté (impératif ou infinitif)		
Ordre chronologique respecté.		
Consignes claires et précises.		
Vocabulaire adapté.		
Syntaxe correcte (phrases courtes)		
Intérêt du texte (créativité)		
Ponctuation correcte, Majuscules		

### Séquence 4 :

Reprise des productions avec grille de synthèse. (*Le maître aura pu annoter diverses productions afin de préciser les carences du 1<sup>er</sup> jet, en particulier la disparition des ingrédients*)

Analyse de la production à l'aide de la grille, soit en groupe, soit avec un camarade, soit avec le maître.

Toilettage du texte et mise au propre.

Autocorrection, puis correction par le maître.

# *Productions d'enfants :*

## *Gâteau au crapaud*

### **Ingrédients :**

- 2 crapauds
  - 1 kg de crottes de souris
  - 4 œufs pourris
  - 2 l de sang d'araignée
  - 1 aile de chauve-souris
  - 3 l de bave de dragon
  - 4 kg de farine moisie
1. Mélanger la farine moisie et les œufs pourris dans un chaudron. Couper les crapauds en rondelle et ajouter-les dans le chaudron.
  2. Rajouter les crottes de souris ainsi que le sang d'araignée et brasser. Prendre l'aile de chauve-souris et couper-la en petits cubes.
  3. enfin, ajouter la bave de dragon et mélanger le tout.
  4. Faire cuire à 150°.
  5. Servir très chaud.