



Recettes provençales

Allez sur les sites suivants.

[La salade niçoise](#)

[La daube provençale](#)

[La tarte au citron](#)

Observez et lisez les recettes, puis répondez aux questions.

1. Vrai ou faux

- a. Il faut des œufs pour la tarte au citron et pour la salade niçoise.
- b. Il faut du persil pour la daube.
- c. Il faut du lait pour la tarte au citron.
- d. Il faut de la farine pour la daube.
- e. Il faut du poisson frais pour la salade niçoise.
- f. Il faut du sel dans les trois recettes.
- g. Il faut moins d'œufs pour la tarte au citron que pour la salade niçoise.

Vrai Faux

Vrai	Faux
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Classez les ingrédients des trois recettes.

Fruits	Légumes	Protéines	Lipides	Aromates	Autres

3. Associez les éléments de gauche et les éléments de droite.

Egouttez	•	• les tomates
Faites revenir	•	• les blancs d'œufs en neige
Coupez	•	• le thon
		• l'oignon
Battre	•	• la viande
Ajouter	•	• le sucre

4. Remettez les étapes de la recette de la tarte au citron dans l'ordre.

<input type="checkbox"/>	Montez les blancs en neige avec du sucre.
<input type="checkbox"/>	Faites chauffer le mélange.
<input type="checkbox"/>	Versez la crème au citron sur la pâte.
<input type="checkbox"/>	Mélangez la crème, le lait et le sucre.
<input type="checkbox"/>	Prélevez le zeste des citrons.
<input type="checkbox"/>	Ajoutez les zestes et le jus de citron.
<input type="checkbox"/>	Faites cuire une demi-heure.
<input type="checkbox"/>	Etalez la meringue sur la crème au citron.
<input type="checkbox"/>	Faites cuire.
<input type="checkbox"/>	Ajoutez les œufs et la maïzena.
<input type="checkbox"/>	Pressez le jus des citrons.
<input type="checkbox"/>	Etalez la pâte dans un moule.
<input type="checkbox"/>	Laissez refroidir.