

Notre cahier de recettes imaginaires



k1933729 www.fotosearch.com

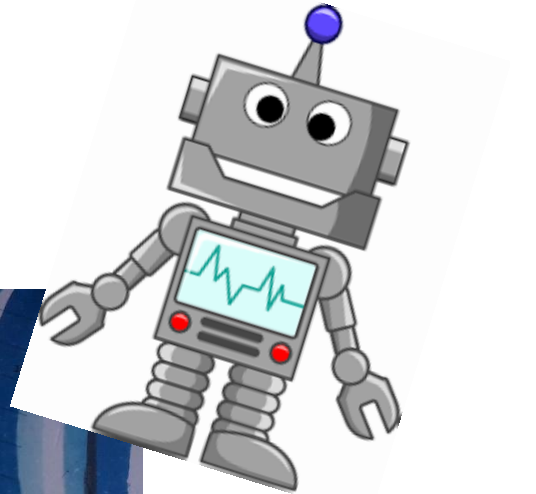
PAR LES CE1 / CE2
Juin 2017



- Dans le cadre de la production d'écrits, les élèves de CE1 / CE2 ont pu étudier la recette : les différentes parties présentes (ustensiles, ingrédients, préparation), les étapes d'une recette.
- Ils ont ensuite pu, à leur tour, écrire une recette.
- A vous, désormais, de réaliser les recettes sorties tout droit de l'imagination des enfants OU PAS !
 - C'est A VOS RISQUES ET PERILS !!!



La soupe au robot de Noa



M 25
M 26
J 27
V 28
29

No 1

une soupe au robot

ingrédients

- 4 œufs
- 400 L de lait
- 3 œufs
- 1 verre de farine
- 15 oranges

matériel

- une casserole
- un robot
- une spatule en bois
- un fouet

étapes

- 1 Couper une allumette
- 2 Mettre les matières
- 3 verser un robot dans une ~~et~~ casserole
- 4 mélanger la farine et la pâte
- 5 faire cuire à 1200 pendant 10 jours

Bon appétit

Baptiste

ingrédients

- 2 bananes
- 1 orange
- 4 citrons
- 1 ananas
- 1 kiwi
- 10 melons
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 6 fraises
- 5 mûrilles

étapes

- 1) Dans un saladier verser 100 g de sucre
- 2) Ajouter le beurre et les oeufs.
- 3) Ajouter les bananes, le kiwi, les fraises et les mûrilles
- 4) Mixer les melons et mettre le jus dans le bol
- 5) Dans une poêle faire frire l'orange et les citrons
- 6) Ajouter l'ananas mélanger tout avec une cuillère en bois
- 7) verser un verre de jus de melon

bon appétit

gâteau multifruits

- les ustensiles
- un saladier
- un bol
- un mixeur
- une poêle
- une spatule
- des couvercles
- un verre
- une cuillère en bois

Gâteau multi fruits de Baptiste



Gâteau au tracteur Mathéo U.



Bonne Mathéo, véhicule

un gâteau au tracteur

Mes ingrédients 8 œufs
- 60 litres de huile - du cacahuète
- 50 pommes - du gazole gazol
- un moteur - 1000 litres de lait

Mes Matériaux - un robot pâtisier
- un casserole
- un saladier
- une cuillère

étapes

- 1) prendre un saladier et verser les œufs
mélanger dans les robot pâtisier
- 2) ajouter les 60 l d'huile mélanger
dans la casserole
- 3) dans un saladier mélanger le gazole, les
cacahuètes et les bris de pain
- 4) Mélanger en ajoutant le lait
- 5) verser le tout dans le réservoir du
tracteur Bonne route

A simple drawing in red ink. On the left is a glass with a stem and a wide rim. On the right is a tractor, shown from a side profile, with a large front wheel and a smaller rear wheel. The drawing is on a piece of lined paper.

le gâteau au parfum

mes ingrédients des feuilles de citron
du parfum
des fleurs

du savon
de l'eau
des oeufs

mes ustensiles une cuillère
un mixeur
une louche

- 1 coupez les feuilles de citron
- 2 versez de l'eau dans le saladier
- 3 battez les oeufs avec le mixeur
- 4 versez du parfum
- 5 mixez le savon et ajoutez le
- 6 faites cuire à 100°C pendant 1 h



Gâteau au parfum

Mélan



La salade de fruits Léa

Léa

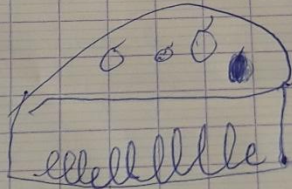
la salade de fruits

Mes ingrédients 700g de fruits - 4 pommes - 2 fraises
6 poires - 10 radis - radis -

mes ustensiles un saladier - une cuillère en bois -
un couteau - une fourchette - un mixeur.

étapes

- 1 - Coupez les fraises.
- 2 - ajoutez dans le saladier des fruits
- 3 - mélangez avec la cuillère en bois
- 4 - mélangez les radis avec la salade
- 5 - Mixez les poires
- 6 - faites cuire à 150°C



Le gâteau aux escargots, Luka

Luka

Le gâteau aux escargots

*** ingrédients du gâteau :**

- de la farine	- les escargots	* un fouet	- un bol
du beurre	- des limaces	- une louche	- un saladier
	- des verbes de terre		

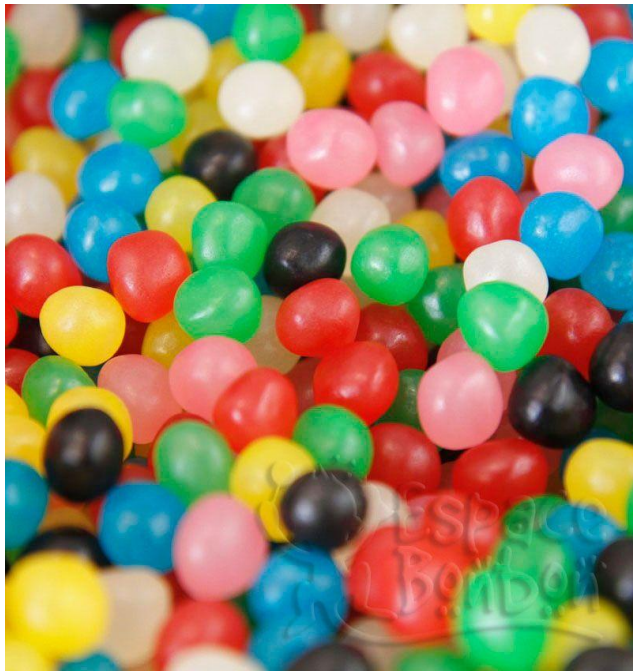
*** étapes :**

- 1) faire fondre le beurre à 5 minutes au micro-ondes
- 2) Mélanger la farine + le beurre du feu et à mesure
- 3) Mettre le lait au feu à mesure
- 4) faire cuire les escargots à 120 °C
- 5) couper les limaces en petits morceaux
- 6) Mettre les limaces
- 7) Prendre la louche mettre tout ça dans le bol fouetter, verser les escargots du fouet et déguster le gâteau aux escargots



Gâteau au rosé

Mathéo L.



M.L. gâteau au rosé

ingrédients

- petit 1: 200 g de melon.
- petit 2: 10 g de poivre.
- petit 3: 50 g de fromage de chèvre.
- petit 4: 100 g de lait.
- petit 5: 300 g de poulet.
- petit 6: 5 g de bonbon.

USTENSILES

- une cuillère.
- un bol.
- un couteau.
- une fourchette.
- un four à pâtisserie.

étapes:

- 1 - Versez le lait dans un bol.
- 2 - ajoutez du poivre.
- 3 - Coupez le fromage de chèvre.
- 4 - Mettez un bonbon.
- 5 - Mélangez le melon.
- 6 - Faites cuire à 150°C le poulet.
- 7 - Mélangez le tout.

Gâteau aux fées, Florentine

Silbentine

Un Gâteau aux fées

ingrédients

500g de la poussière de fée
600g de poussière d'étoiles
500g de fée
200g de magie
100g de rose
1000g de citron
5000g d'épine
700g de lait
800g de sapin
500g de règle

Mes ustensiles

une cuillère en bois
de la pâte de fée
des œufs
de la farine
de la trousse pour mélanger

Les étapes

1. Verser 500g de tomate et des œufs et un peu de pâte
2. Ajouter 600g de sel
3. Couper des rondelles de citron
4. Mixer le tout et après mélanger avec une cuillère en bois
5. Mélanger les bonbons
6. Platis cuire à 500°C pendant 90000 minutes
Bon appétit!



Gâteau au chocolat et à la vanille, Thomas



il s'agit d'un gâteau au chocolat et à la vanille

Thomas

<u>les ingrédients</u>	<u>les étapes</u>
du chocolat	1 mélanger les œufs de la farine
un gâteau à la vanille	2 faire le chocolat
des œufs 3	3 mettre le chocolat dans les moules
du lait 1 litre	4 faire le sucre dans le four entre 30 minutes et 40 minutes
de la pâte	5 mettre le chocolat dans son plat
	6 faire cuire entre 130°C pendant 1 heure

Sans
allergène
Thomas
chocolat
Thomas

Gâteau magique



Le gâteau magique

ingrédients	ustensiles
du chocolat 200g	un saladier
du beurre	un fouet
Emma lysines	un miroir
ou une orange	
600g de sucre	
3 oeufs	
3L de lait	

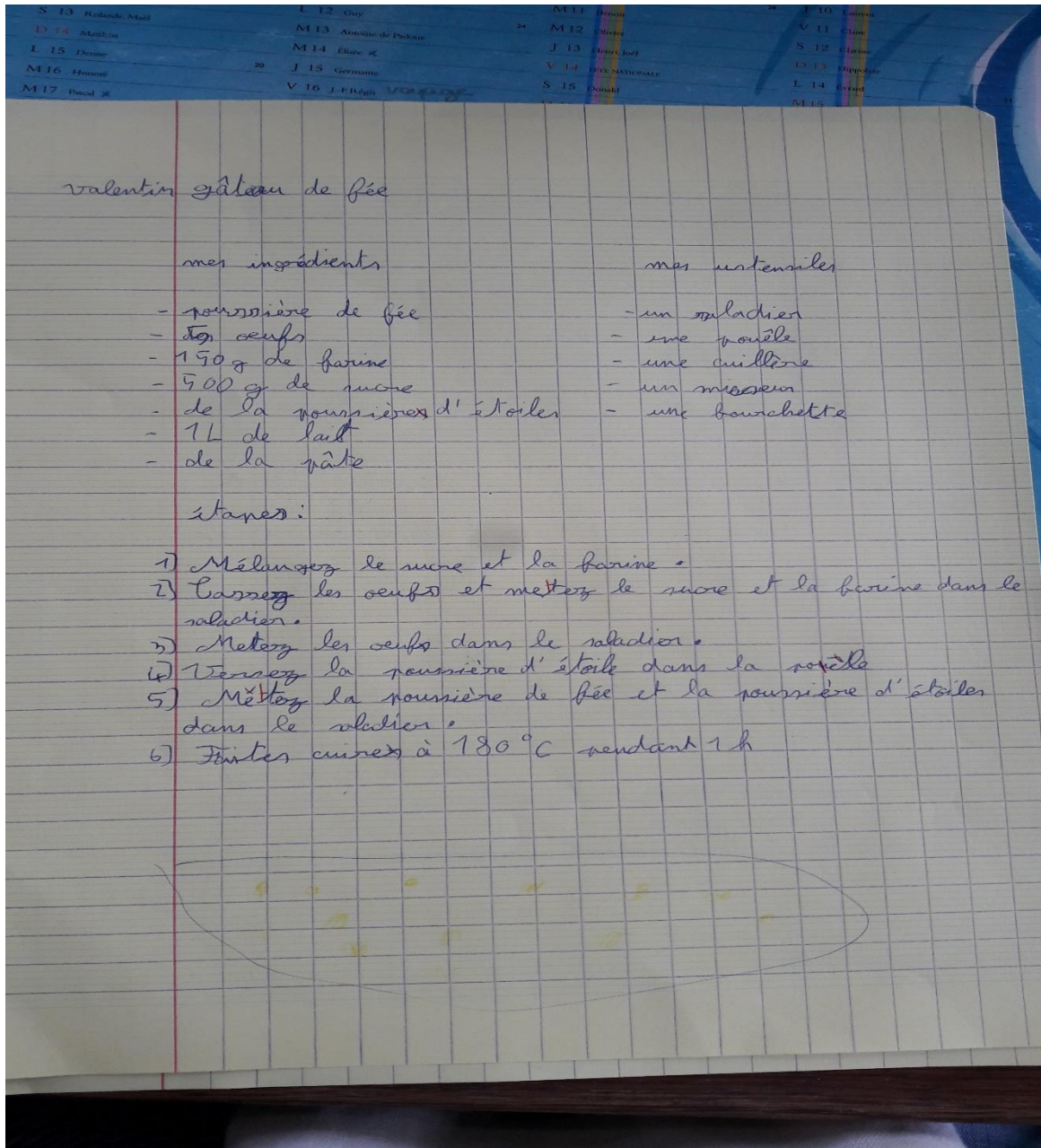
étapes

1. Versez le chocolat dans le saladier.
2. Mélangez le chocolat avec un fouet.
3. Ajoutez le beurre l'orange et mélangez.
4. Ajoutez le lait
5. et mélangez
6. Mettez les oeufs

Tout est cuit à 200°C pendant 2 jours
Bon appétit!

A hand-drawn diagram of a rectangular cake. The top surface is divided into several vertical sections by red lines. On the front edge of the cake, there are four small red symbols: a heart, a square, a circle, and another square.

Emma



Gâteau aux limaces

Paul



Expression écrite gâteau aux limaces
Paul

<u>ingrédients</u>	<u>ustensiles</u>
- chocolat 700g	- un couteau
- vers de terre 2g	- une cuillère en bois
- limaces 200g	- un bœuf
- poivre blanc 2	- un presse limaces
- sel 300g	- une cuillère à soupe
- sucre 6kg	- un four

étapes:

- 1- Mettre le chocolat
- 2- Ajouter les vers de terre
- 3- Presser et ajouter les limaces
- 4- mélanger au bœuf
- 5- ajouter le sel
- 6- couteau et ajouter les poivres blancs
- 7- Faire cuire au four 1h à 200°C

Bon appétit à tous!

