**FICHE DE TRAVAIL**

NOM : ……………………………………………… PRÉNOM : …………………………………………………….

DATE : ……………………………………………… CLASSE : ……………………………………………………..

**Après avoir vu trois fois le document visuel, répondez aux questions posées**

1. **Il s’agit d’une recette de tarte**

  

 □ aux pommes □ au citron □ aux fraises

1. **Pour la préparation de la crème au citron, il nous faut :** *(deux réponses)*

□ de la farine

□ du beurre

□ du lait

□du jus de citron

1. **On met du jus de citron et du beurre dans :**

  

□ une poêle □ une casserole □ un saladier

1. **En même temps, dans un bol, on mélange :** *(deux réponses)*

□ le beurre

□ les œufs entiers

□ le lait

□ le sucre

1. **On doit cuire le tout pendant :**

□ 5 minutes

□ 2 minutes

□ 3 minutes

1. **Pour la meringue, il nous faut :** *(deux réponses)*

□des blancs d’œufs

□des jaunes d’œufs

□du sel

□ du sucre en poudre

1. **Avec la meringue, on peut :**

 □ refroidir la tarte

 □ garnir la tarte

 □ colorer la tarte

1. **Finalement, avec un chalumeau on peut :**

 □ brûler la meringue

 □ décorer la meringue

 □ mélanger la meringue  

 BONNE CHANCE et BON APPÉTIT À TOUS!!!!