

# Cake aux noisettes

Durée de l'application de la recette : 30 minutes

Durée de la leçon décrite ci-dessous : 45 à 60 minutes

Niveau : dès la 3<sup>ème</sup> Harmos

Pour une classe de 20 élèves :

5 équipes de 4 élèves, soit fabrication de 5 cakes

Achat ingrédients pour 5 cakes :

1 kilo de sucre

1 kilo de farine

1 paquet de 10 œufs (+ 1 ou 2 œufs en cas de « pépin » )

1 gros paquet de 500g de noisettes moulues (paquet bon marché Coop)

5 citrons bio

750 ml de crème (25% ou entière)

2 petits paquets de poudre à lever

un petit peu d'huile de colza (pour huiler les moules)

Matériel pour 5 cakes :

5 tasses en plastique (ou normales)

une râpe de préférence horizontale couvrant un bol (la râpe verticale étant moins facile à manier par les enfants)

5 bols

5 fouets (si vous désirez équiper votre établissement, de petits fouets vendus moins de 3 francs pièce à la Coop sont tout à fait performants).

1 cuillère à café

5 moules en alu (ou normaux)

Papier ménager

Facultatif : 2 cuillères à soupe ou spatules pour pousser le mélange dans le moule.

Déroulement de la leçon :

Préparer la classe:

- La recette est écrite au TN.

- 5 tables d'élèves sont protégées, elles accueilleront chacune un groupe de 4 élèves.

- sur chacune des 5 tables: déposer un grand bol, un fouet, une tasse, une cuillère à café, 4 papiers de couleur (1 violet, 1 brun, 1 orange, 1 bleu)

L'enseignant se trouve devant une table située devant ou au milieu de la classe, les commissions cachées dans son sac.

1. Établir la liste de commissions par groupes (qu'ai-je dû acheter?)

Souligner l'ingrédient, petite vague sous la quantité.

2. Mise en commun: l'enseignant sort les ingrédients sur la table au fur et à mesure de la découverte de la liste des commissions établie par les élèves

3. Que va-t-on faire? Souligner en rouge ce que l'on fera

4. Mise en commun : mimer chaque action demandée lorsque c'est possible (dans l'ordre chronologique)

5. Chaque enfant du groupe prend un papier de couleur. L'enseignant colorie la recette selon la recette ci-jointe. Chacun fera ce que lui demande sa couleur.

6. Anticiper avant de commencer:

- la "cassée d'oeuf": quand la coquille est brisée, on tente d'ouvrir l'oeuf AU-DESSUS du bol et pas contre soi.

- le zeste de citron: il se fait à la table de l'enseignante, chacun son tour, passer deux fois sur la râpe au même endroit (sinon, l'enfant insiste et il râpe la peau blanche). En attendant le zeste, le reste de l'équipe fouette déjà le sucre et l'oeuf.

- poudre à lever: à faire en présence de l'enseignant.

7. Faire la recette: vous allez faire la recette en suivant les étapes.

Les élèves passent vers l'enseignant pour prendre les ingrédients (ce qui lui permet de contrôler ce qui se passe notamment au niveau respect chronologique de la recette). Chez les petits, c'est l'enseignant qui verse l'ingrédient dans la tasse.

Fin de la recette:

-faire huiler le moule en mettant un peu d'huile sur du papier ménager qu'on promènera partout à l'intérieur du moule, puis promener de la farine dans le moule.

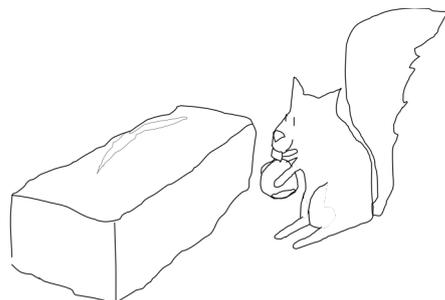
- verser le mélange dans le moule.

- faire écrire les prénoms de l'équipe sur les couvercles des moules.

- couvrir et mettre au frais en attendant de les cuire.

Cuisson: avec un four à format standard: les 5 cakes peuvent être cuits en 1 fois!

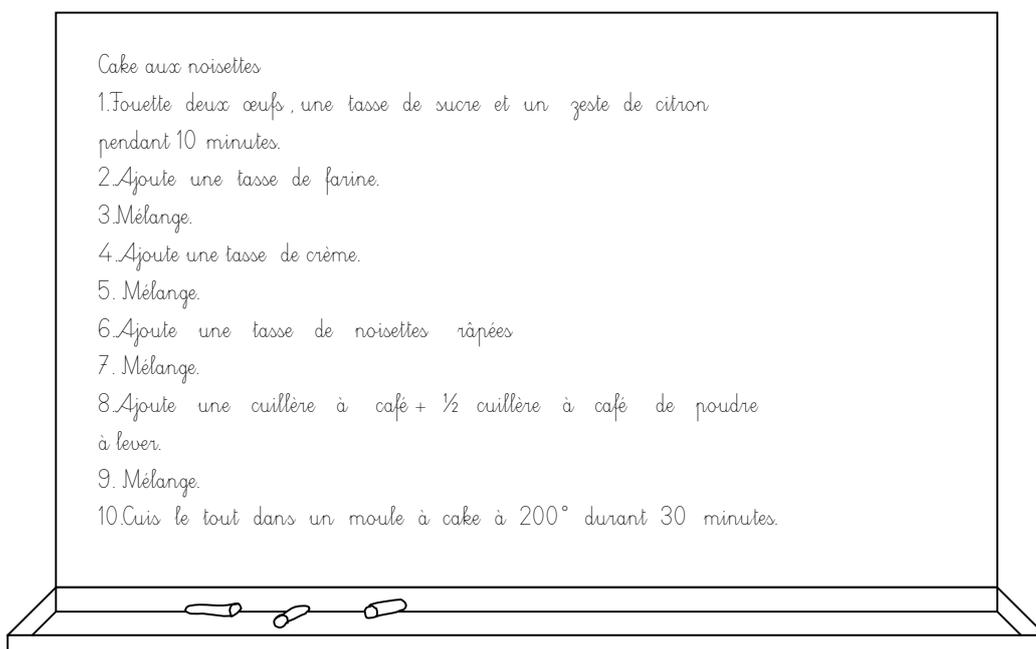
Conservation: les cakes peuvent être congelés pour être consommés plus tard (fête de l'école par exemple) . Il suffira de les sortir du congélateur 5 à 6 heures avant la consommation.



# Cake aux noisettes

1. Copie à mettre au tableau noir....
2. Couleurs à ajouter après étude

- 1. Fouette deux œufs, une tasse de sucre et un zeste de citron pendant 10 minutes.
- 2. Ajoute une tasse de farine.
- 3. Mélange.
- 4. Ajoute une tasse de crème.
- 5. Mélange.
- 6. Ajoute une tasse de noisettes râpées
- 7. Mélange.
- 8. Ajoute une cuillère à café + ½ cuillère à café de poudre à lever.
- 9. Mélange.
- 10. Cuis le tout dans un moule à cake à 200° durant 30 minutes.



# Cake aux noisettes

Recette :

Recette :

- 1.Fouette deux œufs , une tasse de sucre et un zeste de citron pendant 10 minutes.
- 2.Ajoute une tasse de farine.
- 3.Mélange.
- 4.Ajoute une tasse de crème.
- 5. Mélange.
- 6.Ajoute une tasse de noisettes râpées
- 7. Mélange.
- 8.Ajoute une cuillère à café +  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de poudre à lever.
- 9. Mélange.
- 10.Cuis le tout dans un moule à cake à 200° durant 30 minutes.

- a) Souligne en rouge le mot qui dit ce qu'il faut « faire »
- b) Souligne en gris l'ingrédient
- c) Mets une vague sous la quantité demandée



# Cake aux noisettes

Recette :

- 1. Fouette deux œufs, une tasse de sucre et un zeste de citron pendant 10 minutes.
- 2. Ajoute une tasse de farine.
- 3. Mélange.
- 4. Ajoute une tasse de crème.
- 5. Mélange.
- 6. Ajoute une tasse de noisettes râpées
- 7. Mélange.
- 8. Ajoute une cuillère à café + ½ cuillère à café de poudre à lever.
- 9. Mélange.

10. Cuis le tout dans un moule à cake à 200

- d) Souligne en rouge le mot qui dit ce qu'il faut « faire »
- e) Souligne en gris l'ingrédient
- f) Mets une vague sous la quantité demandée



# Cake aux noisettes

Entoure puis dessine les ingrédients que tu dois avoir pour pouvoir faire cette recette :

- 1. **fou**e tte deux **oeufs**, une tasse de sucre  
et un zeste de **ci tron** pen dant dix mi nu tes :
- 2. a **jou**te une tasse de farine.
- 3. **mélan**Ge.
- 4. a **jou**te une tasse de **crème**.
- 5. **mélan**Ge.
- 6. a **jou**te une tasse de **noi se ttes** râ pées
- 7. **mélan**Ge.
- 8. a **jou**te une cuill ère à ca fé + une demi cuill ère à ca fé de **pou**dre à le ver.
- 9. **mélan**Ge.
- 10. Cuis le **tou**t dans un **mou**le à cake à 200° du rant 30 mi nu tes.

