



① Lis cette recette :

CARRÉS MENDIANTS

USTENSILES

Une cocotte de 1,5 litre, un racloir, une planchette, une petite boîte à coins arrondis.

TEMPS DE PRÉPARATION

12 minutes.

TEMPS DE CUISSON

À pleine puissance 1 minute 30.

INGRÉDIENTS

Pour une quinzaine de carrés : 100 g de chocolat fin (1 plaque de 100 g), 25 g de beurre mou, 75 à 100 g de fruits mélangés : noisettes, amandes, raisins blonds, pistaches.

PRÉPARATION

Disposez dans la cocotte le chocolat coupé en morceaux au centre et les amandes, noisettes, autour. Faites chauffer 1 mn 30, peut-être un peu plus en surveillant : le chocolat est mou mais il n'a pas fondu. Ajoutez le beurre mou. Laissez-le fondre 30 secondes. Mêlez le tout en ajoutant les raisins. Tassez au racloir dans une petite boîte à coins arrondis. Disposez les pistaches dessus. Laissez durcir au réfrigérateur une heure ou deux. Démoulez sur la planchette. Coupez en 4, puis encore en 4.

CONSERVATION

Gardez les carrés dans le réfrigérateur pour qu'ils soient toujours fermes.

D'après Christiane Biarrotte, *La cuisine aux micro-ondes avec Tupperware™*, DART EUROPE - Tupperware ©

② Réfléchis :

1• Quel est le titre de cette recette ? "Carrés mendiants".

2• Quels sont les sous-titres ?

Ustensiles, Temps de préparation, Temps de cuisson, Ingrédients, Préparation, Conservation.

3• Où sont placés les verbes et à quels temps sont-ils conjugués ?

Les verbes sont placés au début des phrases et conjugués à l'impératif.

4• Si on met tous les verbes à l'infinitif, est-ce que cela change la recette ?

Non, cela ne change pas la recette.

5• Pour réussir une recette, il faut faire une chose à la fois. Qu'est-ce qui nous le montre dans les "Carrés mendiants" ? Coche la bonne case.

On peut ouvrir les pistaches pendant que le chocolat fond dans la cocotte.

On fait une seule chose par phrase.

NOM : Prénom : Date :