

LECTURE: RECETTE DE BROWNIES

Recette tirée du site web Ricardo cuisine texte modifié à des fins éducatives:

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5017-brownies-classiques>

Avant la lecture...

1. Quel est le titre du texte? _____

2. Ce texte a pour but de... (entoure la bonne réponse)
 1. Convaincre
 2. Dire comment faire
 3. Décrire
3. As-tu déjà mangé des Brownies? Aimes-tu cela? _____

Pendant la lecture...

Les recettes comportent très souvent des verbes à l'impératif, des verbes qui donnent des instructions, ou des ordres. Observe-les bien!

Tu trouveras aussi des **marqueurs de relation**, des mots qui ici te montreront l'ordre d'exécution des étapes.

LECTURE: RECETTE DE BROWNIES

Recette tirée du site web Ricardo cuisine texte modifié à des fins éducatives:

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5017-brownies-classiques>

Brownies classiques

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Refroidissement: 2 heures

Ingrédients

- 170g (6 oz) de chocolat noir, haché grossièrement
- 170g (3/4 tasse) de beurre non-salé, coupé en cubes
- 2 œufs
- 160g (3/4 tasse) de cassonade
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 75g (1/2 tasse) de farine tout usage non-blanchie

Préparation

1. Tout d'abord, place la grille au centre du four, et préchauffe ton four à 350°F. Beurre un moule carré de 20cm (8 po) et tapisse le fond d'une bande de papier parchemin que tu laisseras dépasser des deux côtés.
2. Ensuite, fais fondre le chocolat et le beurre dans un bol, au bain-marie ou au four micro-onde. Laisse tempérer.

LECTURE: RECETTE DE BROWNIES

Recette tirée du site web Ricardo cuisine texte modifié à des fins éducatives:

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5017-brownies-classiques>

3. Puis, dans un autre bol, mélange les œufs avec la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que tu obtiennes un mélange lisse et homogène. Ajoute à ce mélange le chocolat, puis la farine, en mélangeant bien jusqu'à l'obtention, encore une fois, d'un mélange homogène et lisse.
4. Verse le mélange dans un moule.
5. Finalement, cuis ton mélange au four de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que tu puisses y planter un cure-dent et qu'il en ressorte tout propre.
6. Laisse tes brownies refroidir pendant deux heures avant de démouler.

Bon appétit!

LECTURE: RECETTE DE BROWNIES

Recette tirée du site web Ricardo cuisine texte modifié à des fins éducatives:

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5017-brownies-classiques>

Questions

1. Quels sont les marqueurs de relation que tu as observés dans ce texte? _____

2. Remplace ces étapes en ordre:
_____ Fais fondre le chocolat
_____ Place ta grille au centre du four
_____ Verse le mélange dans un moule
_____ Mélange les œufs et la cassonade
_____ Laisse refroidir tes brownies 2 heures
_____ Fais cuire le mélange à 350°F pendant 20 à 25 minutes.
3. Quel marqueur de relation t'indique qu'il s'agit de la **première étape à effectuer**? _____
4. Quel marqueur de relation t'indique qu'il s'agit de la **dernière étape à effectuer**? _____

Si tu fais la recette, n'oublie surtout pas de m'envoyer une photo de ta réussite!