



## Primaire 2

Nom: \_\_\_\_\_

### Former des phrases sur la crème



#### Exercice

Il y a différentes sortes de crème suisse. Remets les mots dans l'ordre et tu obtiendras un aperçu de la fabrication de la crème et des différentes sortes de crème. N'oublie pas de mettre un point à la fin de chaque phrase.

1 du lait / La / crème / matière grasse / est / la

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2 La / s'accumule / à la surface / crème / lorsque / un certain temps / du lait cru / celui-ci repose

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3 par écrémage / Autrefois, / on obtenait / la / manuel / crème

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4 on se sert / centrifugeuse / Aujourd'hui, / pour cela / d'une

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5 permet / le lait / d'écrémer / centrifugeuse / La

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6 des autres / force centrifuge / sépare / la / La / plus légère, / matière grasse / du lait, / ingrédients

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7 crème / est utilisé / Le mot / produits / pour / de / différentes sortes

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8 ne se conserve / jours / fraîche / La crème / que / quelques

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



#### Remarque

Le mot qui se trouve en début de phrase commence par une majuscule.



## Primaire 2

Nom: \_\_\_\_\_

### Former des phrases sur la crème

9 plus longue / permet / conservation / une / pasteurisation / La

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10 au maximum / Tous les types / se conservent / de crème /  
à une température / de 5° C

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

11 des utilisations variées / différents / ont / Les / types /  
en cuisine / de crème

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12 La teneur / détermine / en matière grasse / le nom donné /  
de crèmes / aux types

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13 fouettée / La / crème entière / pour faire / est idéale /  
et décorer / les plats / de la crème

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

14 incontournable / un ingrédient / Le / du tiramisu / mascarpone /  
est

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

15 tout spécialement / pour le café / est prévue / La / crème /  
à café

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

16 sauces et / pour agrémenter / La / est appréciée / crème  
acidulée / potages

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

17 un ingrédient / pour sauces / La / est / demi-crème / de tartes /  
des liaisons

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Primaire 2

Nom: \_\_\_\_\_

## Recette pour la fiche de travail



### Poulet Stroganoff

Pour 4 personnes

Préparation:  
env. 30 minutes

### Ingrédients

600 g d'émincé de poulet  
beurre ou crème à rôtir  
2 gousses d'ail hachées  
1 oignon haché  
1 poivron rouge paré, coupé en fines lamelles  
3 cs de concentré de tomates  
2 dl d'eau  
½ cube de bouillon  
2 cc de paprika en poudre (doux ou fort)  
1 cc de sel  
poivre  
1,8 dl de demi-crème pour sauces  
3-5 cornichons coupés en fines lamelles

### Préparation



**1** Préparer tous les ingrédients. Chauffer 1 cs de beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande en deux fois dans le beurre à rôtir chaud, retirer de la poêle et réserver sur une assiette.



**2** Dans la même poêle, faire revenir l'ail, l'oignon et le poivron durant quelques minutes. Ajouter le concentré de tomates.



**3** Mouiller avec l'eau, ajouter le bouillon, le paprika, le sel, le poivre, la demi-crème pour sauces et le poulet, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter env. 5 min. Ajouter les cornichons, rectifier l'assaisonnement.



# Solution

## Former des phrases sur la crème

---

- 1 La crème est la matière grasse du lait.
- 2 La crème s'accumule à la surface du lait cru lorsque celui-ci repose un certain temps.
- 3 Autrefois, on obtenait la crème par écrémage manuel.
- 4 Aujourd'hui, on se sert pour cela d'une centrifugeuse.
- 5 La centrifugeuse permet d'écrémer le lait.
- 6 La force centrifuge sépare la matière grasse du lait, plus légère, des autres ingrédients.
- 7 Le mot crème est utilisé pour différentes sortes de produits.
- 8 La crème fraîche ne se conserve que quelques jours.
- 9 La pasteurisation permet une plus longue conservation.
- 10 Tous les types de crème se conservent à une température de 5° C au maximum.
- 11 Les différents types de crème ont des utilisations variées en cuisine.
- 12 La teneur en matière grasse détermine le nom donné aux types de crèmes.
- 13 La crème entière est idéale pour faire de la crème fouettée et décorer les plats.
- 14 Le mascarpone est un ingrédient incontournable du tiramisu.
- 15 La crème à café est prévue tout spécialement pour le café.
- 16 La crème acidulée est appréciée pour agrémenter sauces et potages.
- 17 La demi-crème pour sauces est un ingrédient des liaisons de tartes.