



Secondaire 1/économie familiale

Nom:

Pâte brisée – Pâte à gâteau



Gâteau aux légumes

Pour 1 plaque de 28–30 cm Ø

Préparation: env. 50 minutes

Laisser reposer au froid: env. 30 minutes

Cuisson: env. 30 minutes

Beurre pour la plaque

Pâte à gâteau

250 g de farine

1 cc de sel

100 g de beurre froid coupé en morceaux

1 dl d'eau

1 cs de vinaigre

Garniture

1 oignon haché fin

Beurre pour faire revenir

2 épis de maïs égrenés, env. 200 g

250 g de haricots parés et découpés en morceaux

0,5 dl de bouillon de légumes

100 g de Gruyère AOC râpé

1–2 tomates épépinées coupées en deux, puis en tranches

Sauce

3 œufs

2 dl de lait

½ cc de sel

Poivre du moulin

2 cs de sarriette ciselée

un peu de paprika



Nom:

Pâte brisée – Pâte à gâteau



1



2



3



4



5



6

Exercice 1

Préparation de la pâte

La préparation est décomposée en six étapes illustrées. Écris pour chaque photo une description qui convient. Tous les ingrédients de la liste (voir recette) doivent y figurer.

Préparation de la garniture et de la sauce

1 Garniture: Faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter le maïs et les haricots, mouiller avec du bouillon. Cuire les légumes pendant 10–15 min sans les laisser trop se ramollir, poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation du liquide. Laisser refroidir un peu.

2 Sauce: Amalgamer tous les ingrédients, assaisonner.

3 Abaisser la pâte sur une table légèrement farinée pour fonder le moule circulaire préalablement beurré. Piquer le fond et le parsemer de Gruyère râpé. Répartir les légumes et les tomates, napper de sauce. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C. Servir le gâteau chaud ou tiède.

Info

Remplacer maïs, haricots et tomates par d'autres légumes de saison.

Exercice 2

Faire un plan d'organisation pour un gâteau aux légumes

Fais un plan d'organisation pour confectionner un gâteau aux légumes (pâte à gâteau, garniture et sauce). Qu'est-ce que tu fais à quel moment? Pense à mettre la pâte à refroidir, aux rangements, à mettre la table, etc.



Solution

Pâte brisée – Pâte à gâteau

Exercice 1

Confection de la pâte

Texte pouvant accompagner les photos:

- 1 Préparer tous les ingrédients pour la pâte.
- 2 Mêler la farine et le sel, ajouter les morceaux de beurre.
- 3 Frotter la pâte jusqu'à obtention d'une structure grumeleuse homogène.
- 4 Creuser une fontaine, y verser l'eau et le vinaigre.
- 5 Former une boule de pâte avec ces ingrédients, ne pas pétrir.
- 6 Selon l'utilisation, donner à la pâte une forme rectangulaire ou circulaire, l'aplatir et la mettre env. 30 minutes au frais sous film alimentaire.

Exercice 2

Établir un plan chronologique pour la confection du gâteau aux légumes

Chacun peut faire un plan à son goût. Vous pourrez comparer vos plans et les commenter.

Tu pourras compléter ton plan à volonté avec d'autres plats (entrée et dessert).