



Nom:

Rôtir

Exercice 1

Quels aliments peuvent être «rôtis»?

Entoure les aliments en question.





Nom:

Rôtir



Exercice 2

Tu aimerais préparer une crème brûlée. Pour chaque étape de préparation, quelle est la bonne proposition? Choisis une possibilité et coche-la.

Crème brûlée (crème au caramel)

Pour 4 personnes

Préparation: env. 30 minutes

- 100 g de sucre
- 0,5 dl d'eau froide
- 0,5 dl d'eau bouillante
- 1 cs de fécule de maïs
- 5 dl de lait
- 1 cs de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille grattée, avec l'enveloppe

Préparation

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Verser le sucre dans de l'eau froide (grande casserole), porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à obtention d'un caramel brun. | <input type="checkbox"/> 1 Verser le sucre dans de l'eau très chaude (petite casserole), porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à obtention d'un caramel brun. |
| <input type="checkbox"/> 2 Retirer la casserole du feu. Verser immédiatement de l'eau froide sur le caramel et mettre un couvercle sur la casserole. | <input type="checkbox"/> 2 Retirer la casserole du feu. Verser immédiatement de l'eau chaude sur le caramel et mettre un couvercle sur la casserole. |
| <input type="checkbox"/> 3 Remettre la casserole sur le feu et mettre le couvercle. Cuire le caramel à feu vif jusqu'à ce qu'il se soit liquéfié. | <input type="checkbox"/> 3 Remettre la casserole sur le feu et mettre le couvercle. Cuire le caramel à feu doux jusqu'à ce qu'il se soit liquéfié. |
| <input type="checkbox"/> 4 Mettre la fécule de maïs et le lait dans un grand pot gradué et fouetter. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Incorporer ensuite cet appareil au caramel. | <input type="checkbox"/> 4 Mettre la fécule de maïs et l'œuf dans un grand pot gradué et fouetter. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Incorporer ensuite cet appareil au caramel. |
| <input type="checkbox"/> 5 Chauffer à feu moyen presque jusqu'au point d'ébullition, sans brasser. Enlever la gousse de vanille. | <input type="checkbox"/> 5 Chauffer à feu moyen presque jusqu'au point d'ébullition en fouettant sans arrêt. Enlever la gousse de vanille. |
| <input type="checkbox"/> 6 Placer le récipient dans l'eau froide. Brasser plusieurs fois la crème pendant qu'elle refroidit. | <input type="checkbox"/> 6 Mettre la crème encore chaude à refroidir dans le réfrigérateur. |



Économie Familiale/secondaire 1

Solution

swissmilk

Rôtir

Exercice 1





Solution

swissmilk

Rôtir

Exercice 2

Préparation

- | | |
|---|--|
| <p><input checked="" type="checkbox"/> 1 Verser le sucre dans de l'eau froide (grande casserole), porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à obtention d'un caramel brun.</p> <p><input type="checkbox"/> 2 Retirer la casserole du feu. Verser immédiatement de l'eau froide sur le caramel et mettre un couvercle sur la casserole.</p> <p><input type="checkbox"/> 3 Remettre la casserole sur le feu et mettre le couvercle. Cuire le caramel à feu vif jusqu'à ce qu'il se soit liquéfié.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4 Mettre la fécule de maïs et le lait dans un grand pot gradué et fouetter. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Incorporer ensuite cet appareil au caramel.</p> <p><input type="checkbox"/> 5 Chauffer à feu moyen presque jusqu'au point d'ébullition, sans brasser. Enlever la gousse de vanille.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 6 Placer le récipient dans l'eau froide. Brasser plusieurs fois la crème pendant qu'elle refroidit.</p> | <p><input type="checkbox"/> 1 Verser le sucre dans de l'eau très chaude (petite casserole), porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à obtention d'un caramel brun.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2 Retirer la casserole du feu. Verser immédiatement de l'eau chaude sur le caramel et mettre un couvercle sur la casserole.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3 Remettre la casserole sur le feu et mettre le couvercle. Cuire le caramel à feu doux jusqu'à ce qu'il se soit liquéfié.</p> <p><input type="checkbox"/> 4 Mettre la fécule de maïs et l'œuf dans un grand pot gradué et fouetter. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Incorporer ensuite cet appareil au caramel.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5 Chauffer à feu moyen presque jusqu'au point d'ébullition en fouettant sans arrêt. Enlever la gousse de vanille.</p> <p><input type="checkbox"/> 6 Mettre la crème encore chaude à refroidir dans le réfrigérateur.</p> |
|---|--|