

Pour les questions **1**, **2** et **5** : il n'y a qu'une seule bonne réponse à chaque fois.

Je coche la bonne réponse.

Si je veux corriger une réponse, j'entoure la réponse que je veux garder.

EXERCICE 3


● **6 POINTS**

Vous lisez la recette suivante.

RECETTE DE

LA TARTE TATIN



Durée de la préparation :
environ 50 minutes.



Pour 8 personnes.

Ingrédients :

- 8 à 10 pommes
- 150 g. de beurre
- 150 à 200 g. de sucre
- 200 à 250 g. de pâte
- Un peu de cannelle.

Préparation

1. Faire fondre le beurre et le sucre pour former du caramel. Verser dans un moule.
2. Couper les pommes en petits morceaux et les mettre sur le caramel (Attention : le caramel doit être déjà froid).
3. Ajouter un peu de cannelle.
4. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie et la mettre sur les pommes.
5. Cuire environ 30 minutes au four à 180-200°C.
6. Quand la tarte est cuite, la sortir du four et la retourner pour la servir.

La tarte Tatin est délicieuse tiède, accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou encore d'une cuillère de crème.

Répondez aux questions.

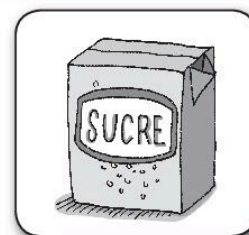
1 Dans cette recette, il y a... ... / 1 point



A



B



C

2 Pour faire le caramel, il faut... ... / 1 point

- A du beurre.
- B des pommes.
- C de la cannelle.

Pour les questions **3** et **4**
j'écris la réponse attendue.
Je ne fais pas de phrase.

3 Comment doit être le caramel au moment de mettre les pommes dans le moule ? ... / 1,5 point

4 Combien de temps faut-il pour cuire la tarte ? ... / 1,5 point

5 On vous conseille de manger la tarte accompagnée de... ... / 1 point

- A glace.
- B chocolat.
- C jus de fruits.