

## Tâche ciblée

### 9. LA QUICHE AUX POIREAUX PAS À PAS

Reconnaître les différentes étapes d'une recette.

#### ■ REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Cette activité de compréhension orale va exiger de vos élèves la reconnaissance du vocabulaire des ingrédients, vu jusqu'à présent, de même que celle, fondamentale en l'occurrence, d'organismes textuels (*d'abord, ensuite...*). Elle va étendre leur lexique culinaire, en y ajoutant tous les termes des actes culinaires, et celui des ustensiles.

#### ■ DÉMARCHE

Informez vos élèves qu'ils vont apprendre à réaliser un plat français, facile, fréquent, pas cher et très bon : la quiche aux poireaux. Expliquez-leur qu'une quiche est une tarte, mais salée, dont le contenu peut changer à l'infini ; il existe des livres entiers consacrés aux quiches.

**A.** Faites-leur observer que l'éditeur du livre s'est trompé dans les illustrations et les a mélangées : dites-leur que c'est à eux de les remettre dans l'ordre, en lisant les indications du texte

#### CORRIGÉ

Elle met du lait mais aussi de la crème fraîche.  
Elle ne met pas tout le poireau seulement la partie blanche.  
Elle pique la pâte avec une fourchette.  
Elle dit que la cuisson est de 35 minutes à 180°.  
Elle recommande de servir la quiche avec une salade verte.

Vous pouvez à cette étape systématiser les organisateurs textuels, tels que d'abord, ensuite, puis, après, enfin et faire relever dans le texte le vocabulaire des actes culinaires (et l'élargir éventuellement) : *mélanger dans, ajouter, préparer, laver, couper, faire revenir, étaler, verser, faire cuire, servir*, etc. Faites de même pour le lexique des ustensiles de cuisine : *une poêle, un moule, le four*, etc.

#### ■ POUR ALLER PLUS LOIN

Proposez à vos élèves une recette un peu particulière qui explique comment réaliser le portrait d'un oiseau, avec le poème de Jacques Prévert, extrait de *Paroles*, « Pour faire le portrait d'un oiseau », facilement téléchargeable sur Internet.

Demandez-leur :

- ▶ S'agit-il vraiment d'une recette ?
- ▶ Appréciez-vous ce texte ? Pourquoi ?

Puis faites-leur réaliser (dessiner, coller...) la recette !

#### CORRIGÉ



**B.** Proposez-leur ensuite d'écouter une variante de la recette et de noter les différences avec la première. Si vous en croyez vos élèves capables, laissez-les détecter ces différences sans l'aide des phrases du livre, sinon, donnez-les-leur. Faites-leur comparer l'apport en calories des deux recettes et, de toute façon, faites apprécier la valeur diététique de la quiche, par rapport aux conseils de l'activité 4.

