

La recette

Banque de mots

1. Les ingrédients :

Ce sont tous les produits qui se mangent et que l'on utilise pour faire une recette.

- **fruit** : pomme, poire, fraise, banane, ...
- **légume** : choux, carottes, céleri, pommes de terre, ...
- **viande** : bœuf, porc, saucisse, côte, rôti, ...
- **poisson** : cabillaud, saumon, pavé, filet, ...
- **produit laitier** : beurre, lait, fromage, yahourt, ...
- **épice** : curry, romarin, thym, piment, ...
- **condiment** : sel, poivre, moutarde, ...
- **autres** : œufs, farine, huile, sucre, chocolat, levure, ...

2. Les ustensiles :

Tout ce qui sert à faire la cuisine mais qui ne se mange pas.

- **des accessoires** : four, micro-onde, balance, mixeur, économiseur, ...
- **de la vaisselle** : couteau, cuillère, fourchette, louche, spatule, fouet, passoire, saladier, verre, plat, casserole, poêle, marmite, ...
- **du linge** : gant, torchon, tablier, ...

3. Les actions :

Ce sont tous les verbes ou expressions permettant de décrire ce que l'on doit faire. En principe on utilise ces verbes soit à l'infinitif, soit à la deuxième personne de l'impératif présent.

- **verbes** : ajouter, aplatir, arroser, assaisonner, battre, beurrer, casser, couper, cuire, découper, démouler, égoutter, enfourner, enlever, éplucher, essorer, essuyer, fariner, faire bouillir, faire revenir, fouetter, graisser, hacher, laisser mijoter, laver, mélanger, mixer, peser, poivrer, préchauffer, presser, râper, remuer, rincer, rouler, saler, saupoudrer, séparer, servir, tourner, verser
- **expressions** : à feu doux, à feu vif, au bain marie (placer le plat contenant la préparation dans un plat contenant de l'eau chaude), en papillote (cuit dans un papier d'aluminium), monter en neige...
- **connecteurs** : après, avant, d'abord, enfin, en premier, ensuite, finalement, pendant ce temps, pour finir...