

## Confiture pommes - cannelle

### Ingrédients

- 750 g de pommes pelées et épépinées
- 550 g de sucre spécial pour confiture
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à café de cannelle



### Recette

- Peler et épépiner les pommes.
- Couper en petits morceaux.
- Verser vos pommes dans un grand faitout.
- Ajouter le jus de citron et remuer.



- Verser le sucre spécial confiture et mélanger.
- Laisser cuire pendant environ 10 minutes sur feu moyen.
- Remuer de temps en temps pendant la cuisson.
- Verser votre confiture dans des pots et les fermer.
- Laisser refroidir.

- Conserver au frais.
- À vous les tartines !!

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



### Déroulement de la séance :

1. Je lis la recette et je cherche la définition des mots soulignés dans mon dictionnaire.
2. Je repère les verbes et je les entoure. Que puis-je dire de ces verbes ? (Comment sont-ils écrits ? De quel groupe sont-ils ?) .....
3. Je récris la recette au présent de l'indicatif en commençant chaque phrase par le pronom personnel « tu » et j'entoure la terminaison des verbes. Quelle est la terminaison ? .....
4. Et si je commence mes phrases par « vous », quelle sera la terminaison des verbes ? .....

## Gratin de pommes et raisins secs

### Ingrédients pour 2 portions

### pour 4 portions

### pour 8 portions

- 1 ou 2 pommes .....
- 15 g de raisins secs .....
- 20 g de sucre poudre .....
- 1 sachet de sucre vanillé .....
- 10 cl de crème liquide .....
- 2 jaunes d'œufs .....
- 1 petite pincée de cannelle .....
- Quelques pépites de chocolat .....



### Recette

- Commencer par préchauffer le four thermostat 7-8 (220°).
  - Plonger les raisins dans de l'eau.
  - Peler et épépiner la pomme et la couper en quartiers.
- Beurrer un petit plat à gratin et y placer soigneusement les quartiers de pommes.
  - Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec les sucres.
  - Mélanger la crème, la cannelle et les raisins.
  - Verser sur les pommes
  - Dorer au four pendant 20 minutes.



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### Déroulement de la séance :

1. Je lis la recette et je cherche la définition des mots soulignés dans mon dictionnaire.
2. Je repère les verbes et je les entoure. Que puis-je dire de ces verbes ? (Comment sont-ils écrits ? De quel groupe sont-ils ?) .....
3. Je récris la recette au présent de l'indicatif en commençant chaque phrase par le pronom personnel « nous » et j'entoure la terminaison des verbes. Quelle est la terminaison ?  
Qu'y a-t-il de particulier ? .....
4. Et si je commence mes phrases par « je », quelle sera la terminaison des verbes ? .....
5. Si je veux faire la recette pour 4 personnes, quelles quantités d'ingrédients faudra-t-il que j'achète ? Et pour 8 personnes ?