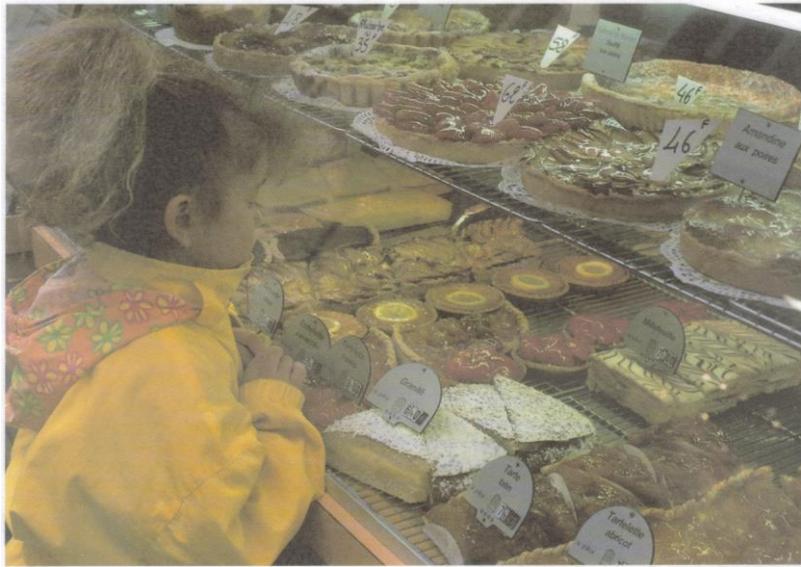


FICHE LECTURE : CYCLE 3

Pâtisserie



A. Hampton/Petit Format

Pour réaliser la recette du gâteau aux noix (voir ci-dessous), j'ai déjà :

500 g de beurre – 1 bouteille de rhum – du sel - 1 paquet de farine juste entamé – 1 kg de sucre en morceaux - 6 œufs – un pot de miel à moitié plein.

Quels ingrédients manque-t-il ?

Recette du gâteau aux noix

- 1)- Dans un saladier :
 - Mélanger 250 g de beurre ramolli et 200 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux :
 - Cassez 1 œuf dans le mélange et travaillez bien le tout.
 - Cassez ensuite, un à un, 4 autres œufs, en travaillant bien le mélange chaque fois.
- 2)- Dans un bol :
 - Mélangez 1 sachet de levure, 50 g de maïzena et une pincée de sel.
- 3)- Versez le mélange du bol dans le saladier et mélangez bien à nouveau.
- 4)- Dans une petite casserole :
 - Versez 5 cl de rhum, 130 g de noix écrasées, 3 cuillerées à soupe de miel. Faites chauffer 30 secondes.
- 5)- Ajoutez ce mélange à la pâte.
- 6)- Versez la pâte dans 3 moules d'environ 15 cm de diamètre, beurrés et farinés.
- 7)- Faites cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes environ.