

Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article1167>

Le gâteau aux pommes

- Sciences et technologie - Cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 21 octobre 2011

Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

Nous avons préparé un gâteau aux pommes

pour l'anniversaire de Floriane et Céleste

Elles ont eu 5 ans.

Nous allons vous expliquer ce que l'on a fait.

Nous avons lu la recette et nous avons cuisiné le gâteau.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

D'abord, Yvan a mesuré 1 verre rempli de farine,

il l'a versé dans un plat.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

Puis, il a rajouté la moitié d'un verre de farine.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

Céleste a mesuré 1 verre entier de sucre.

Loris surveillait Céleste, il ne fallait pas que ça déborde.

Le gâteau aux pommes



Floriane et Céleste ont cassé 2 oeufs.

D'abord elles ont tapoté les oeufs sur le bord du bol,

ils se sont fendus. Elles ont écarté la coquille fendue...

le jaune et le blanc sont tombés dans le bol.

Bravo ! Elles n'ont pas mis de petits morceaux de coquille !



Le gâteau aux pommes

Akin a versé le sucre dans le bol



et Nicolas a mélangé en tournant très vite.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

Luce a coupé le beurre en petits morceaux.

On l'a mis dans le bol avec le sucre et les oeufs.

Le gâteau aux pommes



On a ajouté la farine et la moitié d'un verre d'eau.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

Yann n'a pas oublié de mettre une pincée de sel.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

Il fallait mettre aussi un sachet de levure.

Un par un, on a remué la pâte.



Cuisiner un Gâteau aux Pommes

Quand la pâte était prête, Loris l'a versée dans le moule

sur les pommes que la maîtresse avait épluchées et coupées.

Avant Alice avait mis du beurre partout dans le moule.

Le gâteau aux pommes

On a porté le gâteau dans le four de la cantine pour le faire cuire.

Le lendemain on l'a mangé. Il était très bon !

Vous pouvez faire le même avec la recette que nous vous donnons.