

## Expliquer une recette : la pâte à choux

### Activité 1 : Découvrir – les catégories d'ingrédients

Le lait et l'eau sont : **des liquides**.

Le sucre et le sel sont : **des assaisonnements**.

Le beurre et l'huile sont : **des matières grasses**.

### Activité 2 : Écouter – présenter les faits essentiels



X du sucre



X du lait



X du sel



X de la farine



X des œufs



X du beurre

### Activité 3 : Écouter – présenter les faits détaillés

1 Mélanger le liquide, les assaisonnements et la matière grasse.

2 Faire frémir le liquide ou bouillir.

5 Vérifier que la pâte se détache et forme une boule.

3 Hors du feu, ajouter la farine tamisée et mélanger.

6 Ajouter les œufs.

4 Remettre sur le feu pour dessécher la pâte.

7 Mélanger le tout au batteur de table ou à la main.

### Activité 4 : Vocabulaire – les verbes de la recette

Et une fois qu'on a fait ça, on a fait les trois étapes, l'**ébullition** ou le **frémissement** avec le lait, la matière grasse et l'assaisonnement, la farine et le **desséchage** et ensuite l'**ajout** des œufs. »

### Activité 5 : Écouter – les techniques de cuisine

La technique de la spatule. La pâte est réussie si **elle colle à la spatule mais tombe en pointe**.

La technique de la cuillère. La pâte est réussie si **elle se referme doucement autour de la cuillère**.