



## Recette d'automne : le gâteau à la citrouille

*en autonomie*

**Le présent document propose un exercice sur la syntaxe, à mettre en œuvre en autonomie.**

### **Compétences :**

- *Saisir le sens d'un texte court, constitué de phrases courtes simples ou peu complexes, (propositions juxtaposée ou coordonnées simples).*
- *Travailler l'interrogation et l'exclamation.*
- *Travailler la négation, la négativité et l'antonymie.*
- *S'initier à la phrase impérative.*

### **Matériel par élève :**

- Le document : « *Recette d'automne – le gâteau à la citrouille* »
- Le questionnaire
- La fiche-recette (à compléter) issue du blog « Boutdegomme »

Date : .....

Prénom : .....

⇒ Lis ce texte puis réponds aux questions.

## Recette d'automne : le Gâteau à la citrouille

1. N'évide pas la citrouille.
2. Faut-il éplucher la citrouille ?
3. Tu dois couper la citrouille en morceaux avec un couteau !
4. Ne fais pas fondre du beurre ni cuire les morceaux de citrouille dans la casserole.
5. Ne dois-tu pas remuer pendant 15 minutes ?
6. Il faut mixer les morceaux de citrouille !
7. Tu ne dois guère mélanger le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et les 4 œufs, ni ajouter la purée de citrouille.
8. Est-ce que tu mélanges le tout et ajoutes-tu la fleur d'oranger, la farine et la levure ?
9. Personne ne beurre le moule ni ne verse la pâte.
10. Je te dis d'enfourner et de faire cuire 50 minutes !

Recette issue du blog « Boutdegomme »






***Tu as dû constater que le chef nous a fait une farce ! Les phrases n'ont aucun sens telles quelles dans une recette... Remets-les à la forme affirmative avec les verbes à l'infinitif pour pouvoir réaliser un bon gâteau, puis recopie-les sur la fiche.***

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----
6. -----
7. -----
8. -----
9. -----
10. -----

# Le gâteau à la citrouille



## Les ingrédients

- 1kg de citrouille 
- 200 g de sucre 
- 250 g de farine 
- 4 œufs 
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 g de beurre
- un peu de cannelle 

## Les ustensiles

- une casserole 
- un saladier
- un couteau
- une cuillère à soupe
- un moule à gâteau 

## Le déroulement

- 1-
- 2-
- 3-
- 4-
- 5-
- 6-
- 7-
- 8-
- 9-
- 10-

**Bon appétit !**

## **Recette d'automne : le gâteau à la citrouille**

⇒ Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.

**Tu as dû constater que le chef nous a fait une farce ! Les phrases n'ont aucun sens telles qu'elles dans une recette... Remets-les à la forme affirmative et au type impératif pour pouvoir réaliser un bon gâteau, puis recopie-les sur la fiche.**

- 1- Évider la citrouille.
- 2- Éplucher la citrouille.
- 3- Couper la citrouille en morceaux avec un couteau.
- 4- Faire fondre du beurre et cuire les morceaux de citrouille dans la casserole.
- 5- Remuer pendant 15 minutes.
- 6- Mixer les morceaux de citrouille.
- 7- Mélanger le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et les 4 œufs, puis ajouter la purée de citrouille.
- 8- Mélanger le tout et ajouter la fleur d'oranger, la farine et la levure.
- 9- Beurrer le moule, verser la pâte.
- 10- Enfourner et faire cuire 50 minutes.