

Cuisine : crumble de figes et noix

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, évoquer, expliquer...
- Prendre en compte les risques (objets et comportements dangereux)



RECETTE

7 cuillères de farine,
2 cuillères de sucre,
2 cuillères de beurre



Servir les autres élèves gentiment.
Débarrasser. Faire la vaisselle.

Cuisson 30min au
four



Nommer les ingrédients, les ustensiles, les
actions. Expliquer la recette.



Mélanger la farine, le sucre et le beurre avec
les doigts pour former des miettes.



Couper les figes en deux avec un couteau. Casser
les noix et trier les coquilles.



Hygiène. Se laver les mains. Ne pas mettre à la bouche
pendant la préparation.

Cuisine : crumble de figes et noix

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, évoquer, expliquer...
- Prendre en compte les risques (objets et comportements dangereux)



RECETTE

7 cuillères de farine,
2 cuillères de sucre,
2 cuillères de beurre



Servir les autres élèves gentiment.
Débarrasser. Faire la vaisselle.

Cuisson 30min au
four



Nommer les ingrédients, les ustensiles, les
actions. Expliquer la recette.



Mélanger la farine, le sucre et le beurre avec
les doigts pour former des miettes.



Couper les figes en deux avec un couteau. Casser
les noix et trier les coquilles.



Hygiène. Se laver les mains. Ne pas mettre à la bouche
pendant la préparation.

Cuisine : crumble de figes et noix

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, évoquer, expliquer...
- Prendre en compte les risques (objets et comportements dangereux)



RECETTE

7 cuillères de farine,
2 cuillères de sucre,
2 cuillères de beurre



Servir les autres élèves gentiment.
Débarrasser. Faire la vaisselle.

Cuisson 30min au
four



Nommer les ingrédients, les ustensiles, les
actions. Expliquer la recette.



Mélanger la farine, le sucre et le beurre avec
les doigts pour former des miettes.



Couper les figes en deux avec un couteau. Casser
les noix et trier les coquilles.



Hygiène. Se laver les mains. Ne pas mettre à la bouche
pendant la préparation.