**UNE RECETTE DE CUISINE**

**LE GÂTEAU AUX BANANES**

**Ingrédients :**

pour 8 personnes

1 ½ tasse de farine

½ tasse de sucre

2 c. à thé de levure chimique

2 tasses de purée de banane

1/3 de tasse de jus d’orange

1/3 de tasse d’huile végétale

2 œufs battus

½ tasse de noix hachées

½ tasse de pépites de chocolat

**Préparation :**

Préchauffez le four à 350°F (180°C)

Mélangez la farine, le sucre et la levure dans un grand bol. Dans un autre bol, mélangez la purée de banane, le jus d’orange, l’huile et les œufs battus. Faites un puits au centre des ingrédients secs et y versez le mélange liquide. Mélangez jusqu’à ce que la pâte soit lisse. Ajoutez délicatement les noix et les pépites de chocolat. Versez dans un moule à pain (21cm X 12cm) graissé.

Mettez la préparation au four et faites cuire 50 à 60 minutes. Sortez le gâteau et laissez refroidir à la température de la pièce, puis enveloppez dans du papier d’aluminium pour que le gâteau garde sa fraîcheur.

Attendez au moins 5 heures avant de le manger.

**Compréhension :**

a) Pour combien de personnes est-ce que cette recette est faite? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b) À quelle température faut-il mettre le four? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c) Au début, il faut utiliser 2 bols différents. Pourquoi? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nommez les ingrédients que chaque bol doit contenir :

1er bol : 2e bol :

d) Quels sont les deux derniers ingrédients ajoutés à la pâte?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

e) Nommez 2 ingrédients qui sont utilisés en égale quantité (en même quantité)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

f) Quel ingrédient est utilisé en moins grande quantité? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

g) Pendant combien de temps est-ce que la pâte doit rester au four? \_\_\_\_\_\_\_\_\_

h) Est-ce qu’on doit démouler le gâteau le moment qu’il sort du four? \_\_\_\_\_\_\_\_\_

i) Qu’est-ce qu’on doit faire pour garantir que le gâteau garde sa fraîcheur? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

j) Est-ce que la recette recommande de manger le gâteau quand il est encore chaud? Justifie ta réponse avec une phrase du texte.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

k) Soulignez les verbes à l’impératif dans ce texte. À qui est-ce que le texte est adressé? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_