

Recette : le pudding de bananes

Activité 1 - Le plat et ses ingrédients

Écoutez l'extrait jusqu'à 01:11 et terminez les phrases.

1. Le chef Harouna a découvert la recette du pudding...
 - aux États-Unis.
 - en Grande-Bretagne.

2. Il explique que le *mbouraké* (une recette sénégalaise)...
 - ressemble au pudding.
 - est très différent du pudding.

3. Pour ces deux recettes, l'ingrédient principal est...
 - le vin.
 - le pain.

4. Quels sont les autres ingrédients de la recette ?

des œufs, du beurre, du lait



des bananes



de la cannelle



de la farine et de l'huile



des citrons



du gingembre



du sucre et de la poudre de coco



Activité 2 - La recette

Écoutez l'extrait à partir de 01:11.

Remettez les consignes de la recette dans l'ordre en numérotant de 1 à 8.

- 1 - Infuser le lait et le gingembre.
- Mettre dans le four.
- Beurrer le moule et mettre le pain.
- Blanchir les œufs (= mélanger avec le sucre).
- Saupoudrer de coco et remettre dans le four.
- Mélanger les œufs et le lait pour avoir une crème (= l'appareil).
- Verser l'appareil dans le moule.
- Couper les bananes et les mettre dans le moule.

Activité 3 - Les verbes de la cuisine

Associez chaque verbe à une image :

verser • couper • saupoudrer • mélanger



Activité 4 - Conjugaison : l'impératif

À vous de donner les consignes !

Complétez la recette avec les verbes à l'impératif comme dans la première phrase.

LA RECETTE DU PUDDING DE BANANES



Ingrédients

300 g de pain rassis coupé en morceaux 4 œufs
 15 g de beurre - 50 cl de lait
 2 bananes - 70 g de sucre - 20 g de coco
 2 cuillères à café de gingembre
 25 g de poudre de coco râpée - 1 pincée de sel

Coupez (couper) les bananes en rondelles.

..... (Faire) infuser le lait avec le gingembre au moins 10 minutes.

..... (Battre) les œufs et le sucre, (ajouter) le sel puis le lait.

..... (Préchauffer) le four à 200°C.

..... (Beurrer) le moule, (mettre) une couche de pain, puis une couche de bananes, puis à nouveau une couche de pain.

..... (Verser) la préparation (œufs, sucre, lait) dans le moule.

..... (Enfourner) à 170°C pendant 15 minutes.

..... (Saupoudrer) de coco râpée, et (enfourner) à nouveau 10 minutes.

..... (Déguster) tiède, au petit-déjeuner ou en dessert !