

Recette : le pudding de bananes

Activité 1 - Le plat et ses ingrédients

1. Le chef Harouna a découvert la recette du pudding... **aux États-Unis.**
2. Il explique que le *mbouraké* (une recette sénégalaise)...**ressemble au pudding.**
3. Pour ces deux recettes, l'ingrédient principal est... **le pain.**
4. Quels sont les autres ingrédients de la recette ?
X des œufs, du beurre, du lait
X des bananes
X du sucre et de la poudre de coco
X du gingembre

Activité 2 - La recette

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

Activité 3 - Les verbes de la cuisine



mélanger



couper



verser



saupoudrer

Activité 4 - Conjugaison : l'impératif

Coupez (couper) les bananes en rondelles.

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

Battez (battre) les œufs et le sucre, **ajoutez** (ajouter) le sel puis le lait.

Préchauffez (préchauffer) le four à 200°C.

Beurrez (beurrer) le moule, **mettez** (mettre) une couche de pain, puis une couche de bananes, puis à nouveau une couche de pain.

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

Enfournez (enfournier) à 170°C pendant 15 minutes.

Saupoudrez (saupoudrer) de coco râpée, et **enfournez** (enfournier) à nouveau 10 minutes.

Dégustez (déguster) tiède, au petit-déjeuner ou en dessert !

Commentaire : L'impératif et l'infinitif peuvent tous les deux être employés pour exprimer un ordre, un conseil, une consigne, une marche à suivre ou une interdiction.