

CAKE SALÉ AU JAMBON ET AUX OLIVES PAR CLÉMENT (6C)

Recette pour $3 \times 7 - 15 = \dots$ personnes :

Ingrédients :

Jambon **le quadruple de 50 = ... g**

Olives vertes ou noires **le nombre de dizaines de mille dans 1502369,87 = ... g** dénoyautées

Gruyère râpé **le périmètre d'un triangle équilatéral de 25 cm ce côté = ... g**

Œufs **le nombre de faces d'un cube - 2 = ...**

Combien mesure le rayon d'un cercle de diamètre de 300 cm? ... g de farine

$10 \times 100 \% = \dots$ cl de lait

Levure chimique **$30 \times 3 - (60 - 30) + 25 - 84 = \dots$** sachet

Huile d'olive **le reste de la division euclidienne de 2596 par 32 = ...** cuillères à soupe

Beurre

1 Préchauffez le four à **la mesure d'un angle droit $\times 2 = \dots$ °C.**

2 **Coupez les olives en rondelles.**

3 **Coupez le jambon en morceaux.**

4 Dans un saladier, **mélangez les œufs et la farine.**

5 **Ajoutez le lait et l'huile** puis mélangez.

6 **Ajoutez le jambon, les olives et le gruyère** puis mélangez à nouveau.
Incorporez la levures.

7 Versez le tout dans un plat à cake beurré et enfournez pour **$\frac{3}{4}$ d'heure = ... min**



NOIX DE SAINT-JACQUES AU MIEL, CURRY ET POMMES PAR CLÉMENT (6C)

POUR $(38-11) \times 4 - 106$ personnes :

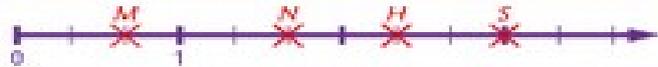
Ingrédients :

$50\% \times 20 =$ noix de Saint-Jacques

Le seul nombre qui a pour diviseur 1, le quotient 1 et le reste 0 pomme type golden, royal gala

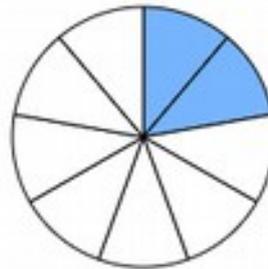
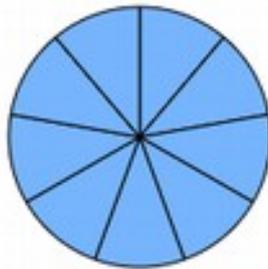
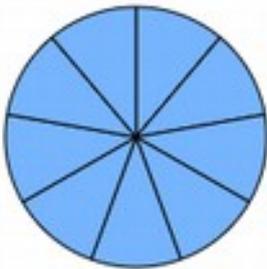
Curry **j'ai un cercle de diamètre 4 cm. Combien mesure son rayon ?** pointes de couteau

(L'abscisse du point S – l'abscisse du point H) $\times 3 =$ cuillère à soupe de miel



J'ai un cercle de rayon 2 cm. Combien mesure son diamètre ? cuillère à soupe de crème fraîche

Beurre **le numérateur de la fraction totale de parts coloriées** g



Sel, poivre

Recette :

- 1) Éplucher et couper la pomme en petit morceaux (cubes).
- 2) Les faire revenir dans une poêle chaude avec le beurre. Rajouter un peu d'eau si besoin: les morceaux de pommes doivent être cuits, pas caramélisés. Retirer-les de la poêle.
- 3) Ajouter dans cette même poêle, la crème fraîche, le curry, le miel, un peu de sel et de poivre. Faire chauffer très doucement (feu doux) et y ajouter les noix de Saint Jacques, laisser cuire toujours très doucement pendant environ **le nombre de côtés d'un triangle** ou **le quart de 12** minutes.
- 4) Servir **le dénominateur de 12/5** noix de Saint Jacques par assiette, nappées de sauce. Laisser de la place sur un côté de l'assiette pour y déposer des dés de pommes.



GÂTEAU AU YAOURT ET AU CITRON PAR CLÉMENT (6C)



Pour le chiffre des unités de mille dans 128654,56 personnes

Ingrédients :

3600 secondes = ... heure soit citron non traité

$9 \times 23 - 56 + 152 - 67 + 30 - 265 = \dots\dots$ pot de yaourt nature

Le nombre d'axes de symétrie d'un rectangle = pots de sucre en poudre

J'ai un cercle de diamètre 6 cm. Combien mesure son rayon ? pots de farine

J'ai un cercle de rayon 1,5 cm. Combien mesure son diamètre ? œufs

Le quart de 8 = pot d'huile

L'aire d'un carré de 1 cm de côté = sachet de levure chimique

Le nombre d'unités dans 4,123 = noisettes de beurre pour le moule

1 Préchauffez le four à $6 \times 30 = \dots\dots$ ° C
(th. Le nombre de côtés d'un hexagone).

Beurrez un moule.

Dans un saladier, déposez le yaourt puis rincez le pot et utilisez-le comme verre doseur pour la suite des ingrédients.

2 Prélevez le zeste du citron : pour cela, utilisez un zesteur ou, à défaut, la pointe du couteau et récupérez la fine écorce jaune du citron. Puis pressez-le afin d'obtenir l'équivalent d'un demi-pot de yaourt de jus de citron.

3 Ajouter successivement, dans le saladier, le sucre, la farine les œufs, l'huile, le jus de citron, la levure et les zestes de citron. Mélangez bien entre chaque ingrédient jusqu'à obtention d'une pâte lisse et onctueuse.

4 Versez la pâte dans le moule . et mettez au four $105 : 3 = \dots\dots$ min environ. A la sortie du four, attendez quelques minutes avant de démouler votre gâteau.

