

**7x5x5x2** 30000 secondes en minutes ? X 4398 = 769650  $\frac{5}{5}$  quart de 100 nombre divisible par 5 parmi les nombres suivants : 82, 104, 13, 25, 44 **-2x5+4x5+  $\frac{360}{18}$  -17+18 4200 secondes  $\frac{1}{3}$  d'heure opposé de -360÷2°0,01 x 100 min mesure de l'angle BAC du triangle isocèle ABC rectangle en B prix d'un objet valant au départ 500€ après 45% de remise 48÷8 pourra mettre un fleuriste dans 1 bouquet, fleurs et qu'il doit faire 46 23x52-1096 4x(40-1024 2048 irréductible de la somme des angles d'un triangle 3 x 15 secondes quotient de 13950÷465 6×10÷10 16 579 945÷16 579 945 1800 secondes  $\frac{1}{5}$  x 100 quart**

**RECETTES CODEES  
DE MATHIS**

**63÷9 52)÷8+3x3 fraction (0,11x3)+(0,015x40)+ $\frac{21}{300}$  d'un triangle 3 x 15 13950÷465**

**7x5x5x2** 30000 secondes en minutes ? X 4398 = 769650  $\frac{5}{5}$  quart de 100 nombre divisible par 5 parmi les nombres suivants : 82, 104, 13, 25, 44 **-2x5+4x5+  $\frac{360}{18}$  -17+18 4200 secondes  $\frac{1}{3}$  d'heure opposé de -360÷2°0,01 x 100 min mesure de l'angle BAC du triangle isocèle ABC rectangle en B prix d'un objet valant au départ 500€ après 45% de remise 48÷8 nombre de fleurs que pourra mettre un fleuriste dans 1 bouquet, sachant qu'il a 1182 fleurs et qu'il doit faire 46 bouquets **63÷9 23x52-****



**1096 4x(40-52)÷8+3x3 fraction irréductible de  $\frac{1024}{2048}$  (0,11x3)+(0,015x40)+ $\frac{21}{300}$  la somme dans 1 bouquet, sachant qu'il a 1182 fleurs et qu'il doit faire 46 bouquets **63÷9 23x52-1096 4x(40-52)÷8+3x3 fraction irréductible de  $\frac{1024}{2048}$  (0,11x3)+(0,015x40)+ $\frac{21}{300}$  la somme des angles d'un triangle 3 x 15 secondes quotient de 13950÷465 6×10÷10 16 579 945÷16 579 945 1800 secondes  $\frac{1}{5}$  x 100 quart****

**7x5x5x2** 30000 secondes en minutes ? X 4398 = 769650  $\frac{5}{5}$  quart de 100 nombre divisible par 5 parmi les nombres suivants : 82, 104, 13, 25, 44 **-2x5+4x5+  $\frac{360}{18}$  -17+18 4200 secondes  $\frac{1}{3}$  d'heure opposé de -360÷2°0,01 x 100 min mesure de l'angle BAC du triangle isocèle ABC rectangle en B prix d'un objet valant au départ 500€ après 45% de remise 48÷8 nombre de fleurs que pourra mettre un fleuriste dans 1 bouquet, sachant qu'il a 1182 fleurs et qu'il doit faire 46 bouquets **63÷9 23x52-1096 4x(40-52)÷8+3x3 fraction irréductible de  $\frac{1024}{2048}$  (0,11x3)+(0,015x40)+ $\frac{21}{300}$  la somme des angles d'un triangle 3 x 15 secondes quotient de 13950÷465 6×10÷10****

# Salade piémontaise



## INGRÉDIENTS : **6X10:10 PERS.**

La masse de pommes de terre « type princesse Amandine » (en g) est le **volume d'un pavé droit en cm<sup>3</sup> mesurant 10 cm de largeur, 20 cm de longueur et 4 cm de hauteur.**

Le nombre d'œufs n'est pas un nombre premier, il est compris entre 1 et 10 et est divisible par 1, 2, 3 et lui-même.

Le nombre de jaunes d'œufs correspond au résultat du calcul suivant  
**16 579 945 ÷ 16 579 945**

Le nombre de bottes de radis correspond au résultat du calcul **35-79+9x5**

Le nombre de cornichons correspond au coefficient de proportionnalité du tableau suivant :

<b>Nombre de personnes</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	X ...
<b>Nombre de cornichons</b>	<b>144</b>	<b>720</b>	

**Huile d'olive**

**Le nombre de cuillère à café de moutarde correspond au résultat du calcul suivant  $79-6 \times 64 + 306$**

**Persil**

**Sel, poivre**

## **PRÉPARATION :**

**Préparation 1800 secondes**

**Lavez les pommes de terre. Mettez-les à cuire dans un faitout d'eau froide salée, et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, pendant**

**$\frac{1}{5}$  x 100 min environ.**

**Pendant ce temps, faites durcir les œufs, puis coupez-les en **quarts**. Lavez abondamment les radis et ôtez-leur les fanes. Coupez les radis et les cornichons en rondelles. Disposez le tout dans un saladier.**

**Préparez une mayonnaise : dans un bol, mélangez le jaune d'œuf, la moutarde et une pincée de sel et de poivre (les ingrédients doivent être à la même température).**

**Montez ensuite la mayonnaise en ajoutant régulièrement un mince filet d'huile et en la fouettant dans le même sens.**

**Égouttez et laissez refroidir les pommes de terre. Épluchez et coupez-les en gros dés. Ajoutez-les avec la mayonnaise dans le saladier contenant les œufs, les radis et les cornichons. Mélangez délicatement le tout.**

**Saupoudrez de persil et versez la préparation dans des petits ramequins.**

**BON APPÉTIT !!**

# Lasagnes italiennes



**INGRÉDIENTS : 48 ÷ 8 PERS.**

**7x5x5x2 g de bœuf haché**

**30000 secondes en minutes g de sauce bolognaise**

**La masse de mozzarella en tranches (en g) correspond au prix d'un objet valant au départ 500€ après 45% de remise**

**La masse de feuilles de lasagne (en g) correspond au résultat de la multiplication à trou suivante : ? x 4398 = 769650**

**$\frac{5}{5}$  d'oignon émincé**

**La masse de parmesan râpé (en g) correspond au nombre de fleurs que pourra mettre un fleuriste dans 1 bouquet, sachant qu'il a 1182 fleurs et qu'il doit faire 46 bouquets.**

**La masse de beurre (en g) correspond au quart de 100**

---

**La masse de farine (en g) correspond au nombre divisible par 5 parmi les nombres suivants : 82 ; 104 ; 13 ; 25 ; 44**

**$(-2)+(-8)+4x5+ \frac{360}{18}$  cl de lait**

**$(-17)+18$  cuillères à soupe d'huile**

**sel, poivre**

---

## **PRÉPARATION :**

**Préparation volume en  $\text{cm}^3$  pavé droit mesurant 5 cm de longueur, 4 cm de largeur et 2 cm de hauteur min**

**Cuisson 4200 secondes**

**Mijoter pendant  $\frac{1}{3}$  d'heure à couvert. Rectifiez l'assaisonnement.**

**Préchauffez le four th. opposé de  $-360 \div 2$  °C**

**Faites chauffer le beurre. Ajoutez la farine. Remuez  $0,01 \times 100$  min. Versez le lait et laissez épaissir en remuant. Salez et poivrez cette béchamel.**

**Versez  $\frac{1}{3}$  de la sauce à la viande dans un plat à four. Couvrez de  $\frac{3}{9}$  de la mozzarella, puis de  $\frac{5}{15}$  des feuilles de lasagne. Recommencez  $\times 2$ . Couvrez de béchamel. Parsemez du parmesan.**

**Enfournez pour la mesure de l'angle  $\widehat{BAC}$  du triangle ABC rectangle isocèle en B min.**

**BON APPÉTIT !!**

# Gâteau aux pommes moelleux



## INGRÉDIENTS : **63 ÷ 9 PERS.**

**Pour connaître le nombre de pommes, compléter le tableau de proportionnalité suivant :**

<b>Nombre de personnes</b>	<b>15</b>	<b>6</b>
<b>Nombre de pommes</b>	<b>7,5</b>	<b>?</b>

**La masse de farine (en g) correspond au prix initial d'un blouson acheté 55 € en magasin après 45% de réduction.**

**La masse de sucre (en g) correspond à l'aire en mm<sup>2</sup> d'un rectangle mesurant 4 cm de longueur et 2,5 mm de largeur.**

**La masse de beurre (en g) est le résultat du calcul suivant : **23x52-1096****

**Le nombre d'œufs est le résultat du calcul suivant :  $4 \times (40 - 52) \div 8 + 3 \times 3$**

**Le nombre de sachet de levure correspond à la **fraction irréductible** de  $\frac{1024}{2048}$**

**Beurre pour le moule**

**Le nombre de pincée de sel est le résultat du calcul suivant :**

**$(0,11 \times 3) + (0,015 \times 40) + \frac{21}{300}$**

## **PRÉPARATION :**

**Le temps de préparation correspond au nombre de minutes de retard d'un train Paris-Chartres arrivé à Chartres à 9h27 et partant normalement à 8h32 de Paris avec 45 minutes de trajet.**

**Pour débiter cette recette de gâteau aux pommes moelleux, anticipez la cuisson en préchauffant le four à la température suivante : « la somme des angles d'un triangle ».**

**Pelez et coupez les pommes en dés en n'oubliant pas de retirer les pépins et les parties centrales dures.**

**Dans une jatte, battez les œufs entiers et le sucre à la main à l'aide d'un fouet ou au batteur électrique puis, ajoutez le beurre fondu **3 x 15 secondes**, la farine, la levure et le sel. Mélangez le tout avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.**

**Lorsque la pâte est prête, ajoutez les morceaux de pommes et mélangez-les à la pâte.**

**Beurrez un moule à gâteau ou à cake ou choisissez un moule à pâtisserie en silicone et déposez-y la préparation.**

**Enfournez la préparation. Le temps de cuisson en minutes correspond au **quotient de  $13950 \div 465$** .**

**Laissez tiédir quelques instants et servez votre gâteau aux pommes moelleux seul ou accompagné d'un coulis de fruits rouges.**

**BON APPÉTIT !!**