

21 ÉCRIRE UNE RECETTE

LECTURE ET ANALYSE

La forme

1 Explique à quoi servent les éléments numérotés sur cette recette.

1

2

3

4

5

6

Activité de recherche

2 Réponds aux questions suivantes.

En combien de parties cette recette est-elle divisée ? Quelles sont-elles ?



Quel est l'avantage de cette présentation ?



À quel mode les verbes sont-ils employés ?



Combien de temps faut-il pour réaliser cette recette et être prêt à la déguster ?



LE GASPACHO



2



POUR 4 PERSONNES

3



20 MINUTES (+ 2 h 30 de repos)

4



0 MINUTE

5

INGRÉDIENTS

- ❖ 3 tranches de pain
- ❖ 3 gousses d'ail
- ❖ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ❖ 500 g de tomates mures
- ❖ 1 poivron vert
- ❖ 1 concombre
- ❖ 2 cuillères à soupe de vinaigre
- ❖ sel et poivre

6

PRÉPARATION

- ◆ Mixer l'ail coupé en morceaux, avec le sel et le pain émietté.
- ◆ Verser l'huile progressivement en remuant pour former une pâte homogène.
- ◆ Laisser reposer 30 minutes.
- ◆ Nettoyer ou peler les légumes.
- ◆ Les mixer et les ajouter dans la pâte.
- ◆ Ajouter le vinaigre et un demi-litre d'eau.
- ◆ Laisser macérer au moins 2 heures au réfrigérateur.
- ◆ Bien remuer et assaisonner.