

CE2

La crème de châtaignes

semaine 1 du 16 au 20 mars 2020

Pour faire de la crème de châtaignes, il faut des châtaignes, une	12
orange, un peu de miel, de la crème fraîche et un sachet de	25
sucre vanillé. D'abord, il faut couper les châtaignes en deux et les	37
faire bouillir dans l'eau. Ensuite, il faut les éplucher et les	48
remettre encore à cuire. Puis, il faut les égoutter et ensuite les	60
écraser avec un moulin à légumes pour en faire une purée. On	72
ajoute alors le jus d'orange et le sachet de sucre vanillé. On	84
fouette la crème fraîche avec le miel et on verse ce mélange	96
dans la purée de châtaignes. Il faut bien remuer. Ensuite, on met	108
la crème de châtaignes au réfrigérateur pendant deux heures.	117
Bon appétit!	119

Mots pour t'aider à comprendre :

Sucre vanillé : C'est du sucre parfumé à la vanille; qui a un goût de vanille.

Bouillir : Faire bouillir les châtaignes, c'est les mettre dans, de l'eau très; chaude pour les faire cuire.

Egoutter : Égoutter les châtaignes c'est les mettre dans une. passoire pour enlever l'eau.

Moulin à légumes : Un moulin à légumes est un petit matériel de cuisine qui permet d'écraser les châtaignes pour faire une purée.

Fouette : Fouetter la Crème fraîche, c'est la battre avec un fouet pour qu'elle devienne légère.

Nombre de mots bien lus en une minute :