

La bûche à la mousse au chocolat et à l'orange

Exploitation pédagogique et corrigés

Introduction

Pour Noël, nous proposons de réaliser une recette de cuisine très simple, qui peut même se faire en classe, si l'on apporte les 4 ingrédients de base :

- La génoise (gâteau léger à base de sucre et d'œufs fouettés).
- La mousse au chocolat.
- Le sirop à l'orange (on peut le réaliser auparavant et l'amener en classe ou le faire en classe).
- Le chocolat fondu (on peut le faire fondre au micro-onde de l'école).
- Les décorations de Noël : petits sapins, petits pères Noëls, etc...

Objectifs

- Comprendre et réaliser une recette.
- Découvrir un aspect de Noël en France.
- Revoir les lettres de l'alphabet.

Contenus

- **Civilisation** : Noël en France
- **Vocabulaire** : les décorations de Noël, la bûche
- **Communication** : suivre des indications, épeler
- **Grammaire** : l'impératif

Critères d'évaluation

- Être capable de suivre des indications pour une recette.
- Être capable d'épeler.

Matériel nécessaire

- La fiche de l'élève photocopiable
- Un micro-onde ou une plaque chauffante
- Des ustensiles de cuisine à faire apporter aux élèves
- Des éléments de décoration pour la bûche à apporter ou faire apporter

Culture et festivités

Primaire

Développement de l'activité et corrigés

Préalable

Si l'on veut réaliser le gâteau en classe, on demandera aux élèves d'apporter chacun un ingrédient.
(Compter un minimum de deux génoises).

Pour les ustensiles :

- Si vous utilisez une plaque chauffante : deux casseroles, deux cuillères en bois, un pinceau de cuisine, un torchon, une râpe, une fourchette pour presser l'orange
- Si vous utilisez un micro-onde : deux bols, deux cuillères en bois, un pinceau de cuisine, un torchon, une râpe, une fourchette pour presser l'orange
- Des décorations de Noël

Les ingrédients nécessaires pour une bûche sont les suivants : 1 base de génoise, 4 mousses au chocolat individuelles, 50 g de sucre, de l'eau, une orange, 100 g de chocolat à cuire pour recouvrir la bûche.

Si l'on ne veut pas réaliser le gâteau, on parlera des traditions de Noël.

« Qu'est-ce qu'on mange comme dessert chez toi à Noël ? » On parlera du turrón (nougat) et n'évoquera la bûche, puis on passera à la fiche.

Compréhension (10 min)

1. Lis la recette et associe les images aux mots avec des numéros.

1 j 2 f 3 d 4 a 5 c 6 h 7 i 8 b 9 g 10 e

Si vous le souhaitez, après la lecture et la compréhension de la recette, les élèves en groupe peuvent faire leur bûche.

- Ils mettent la génoise sur un torchon.
- Ils réalisent ou apportent le sirop d'orange et humidifient la génoise.
- Ils étalent la mousse au chocolat préparée (soit achetée, soit préparée à la maison avec seulement les deux ingrédients cités).
- Ils enroulent le gâteau.
- Ils étalent du chocolat fondu (cela peut être une crème à tartiner comme le nutella) sur la bûche.

Vocabulaire (10 min)

Avant de mettre leurs décorations de Noël, pendant que le chocolat fondu se fige, les élèves découvriront le nom des décorations en faisant la deuxième partie de la fiche.



Culture et festivités

Primaire

2. Retrouve et écris les décorations de Noël dans la grille.

- sapin
- père Noël
- ange
- guirlande
- boule
- bougie
- étoile

		É		B						P
	B	T		O						E
	O	O		U	S	A				R
G	U	I	R	L	A	N	D	E		
	G	L		E	P	G				N
	I	E			I	E				O
	E				N					E
										L

Une fois corrigés les mots croisés, les enfants montreront et nommeront leurs décorations de Noël, avant de les placer (le cas échéant) sur le gâteau.

Communication (15 min)

3. Joue au pendu avec les décorations de Noël.

Ensuite, ils pourront jouer au pendu avec les mots afin de les mémoriser et de retravailler le nom des lettres en épelant.

Prolongement

Les élèves les plus intéressés pourront visiter ce site :

http://fr.wikidia.org/wiki/Bûche_de_Noël



La bûche à la mousse au chocolat et à l'orange

En France, en Belgique, au Québec et dans beaucoup d'autres pays francophones, on termine le repas de Noël par une bûche de Noël. C'est une tradition très ancienne, du temps où on brûlait les bûches dans la cheminée !



Voilà une recette facile à faire à Noël :

Achète ou fais une génoise¹ avec les ingrédients suivants : 4 œufs, 125 g de sucre², 125 g de farine³, 1/2 sachet de levure.

Achète ou fais une mousse au chocolat⁴ légère avec 6 blancs d'œufs⁵ et 200 grammes de chocolat noir⁶.

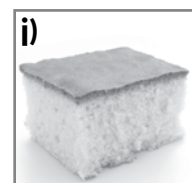
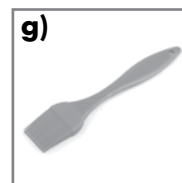
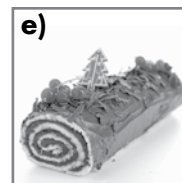
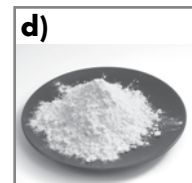
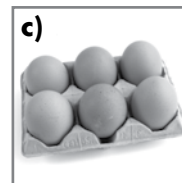
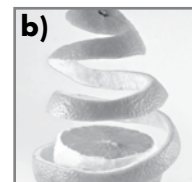
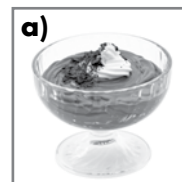
Fais un sirop⁷ pour ta génoise. Dans une casserole, mélange 50 g de sucre, de l'eau et, le zeste et le jus d'une orange⁸.
Fais cuire 5 mn.

Avec un pinceau⁹, mets le sirop sur la génoise, puis étale la mousse au chocolat.

Enroule la génoise : tu as une bûche¹⁰ !

Mets du chocolat fondu sur la bûche, et ajoute des décorations de Noël : un père Noël, un sapin, un petit ange...

Déguste avec toute la famille ou les copains de la classe !



Activités

Primaire

Compréhension

1. Lis la recette et associe les images aux mots avec des numéros.

1 ... 2 ... 3 ... 4 ... 5 ... 6 ... 7 ... 8 ... 9 ... 10 ...

Vocabulaire

2. Retrouve et écris les décorations de Noël dans la grille.

- sapin
- père Noël
- ange
- guirlande
- boule
- bougie
- étoile

Communication

3. Joue au pendu avec les décorations de Noël.

Va au tableau et choisis un mot de Noël. Écris la première et la dernière lettre du mot.
Tes camarades doivent deviner et dire les lettres de l'alphabet.

Par exemple :

N _ _ N

Elève 1 : A ?

Réponse *Oui* et tu écris au tableau : NA_N

