

## POUR LES PARENTS

# GRATIN DE POMMES DE TERRE FACON CROQUE-MONSIEUR

Lire pour agir

### AVANT L'ACTIVITE

- Je prépare une table que je peux protéger (nappes/journaux) pour les éventuels débordements
- Je réunis tous les **ustensiles** sur la table
- Je réunis tous les **ingrédients** sur la table
- Je lis une fois avant le lire pour agir (les étapes)
- Je peux remplacer le jambon par de la dinde ou .... donc sans porc
- Je préchauffe le four à 180°C

### PENDANT L'ACTIVITE

- L'enfant accroche une pince à linge sur l'étape 1
- Il observe ce qui est décrit puis essaie de dire par lui-même ce qu'il doit faire (vous pouvez l'aider à structurer)
- Il prend par lui-même les **ustensiles** et les **ingrédients** nécessaires pour réaliser cette étape
- Il réalise l'action demandée sous votre surveillance et avec votre aide
- VOUS validez lorsqu'il a fini correctement la tâche demandée
- L'enfant déplace la pince à linge à l'étape 2 et procède au même déroulement expliqué précédemment



#### **Ce qui est important :**

- préparer tout le matériel avant, pour être disponible pour votre enfant pendant l'activité
- penser aux règles d'hygiène : laver les mains, tablier ?, ...
- respecter l'ordre des étapes
- c'est vous qui devrez peser les quantités. L'enfant peut remplir un récipient en transvasant l'ingrédient avec une cuillère et vous lui indiquerez quand c'est ok, par exemple.
- laisser votre enfant faire le plus possible par lui-même, même si parfois ça déborde un peu ou que ça salit....il fait de son mieux ;O)

# GRATIN DE POMMES DE TERRE FACON CROQUE-MONSIEUR

Lire pour agir

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

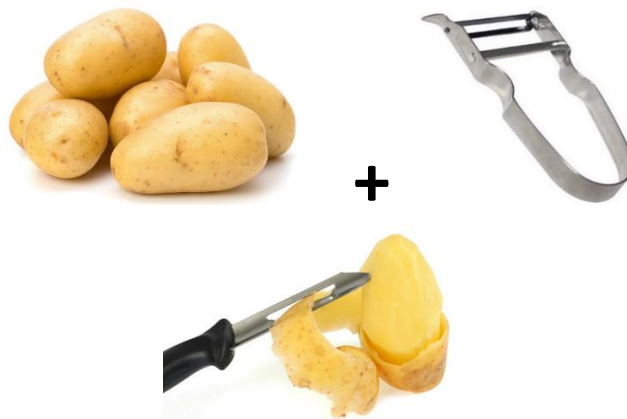
- 600gr de pomme de terre
- 8 tranches fines de jambon ou dinde
- 120gr de gruyère râpé
- 2 œufs
- 200ml de crème fraîche
- 100ml de lait
- sel
- poivre

## Ustensiles :

- 1 éplucheur
- 1 mandoline (comme le dessin)
- 1 fouet
- 1 saladier
- 1 plat à gratin

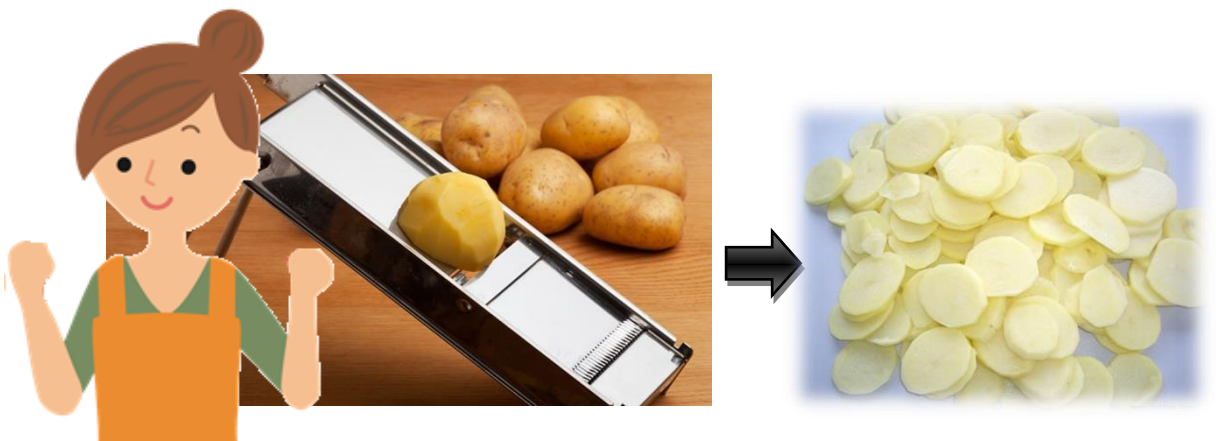


1



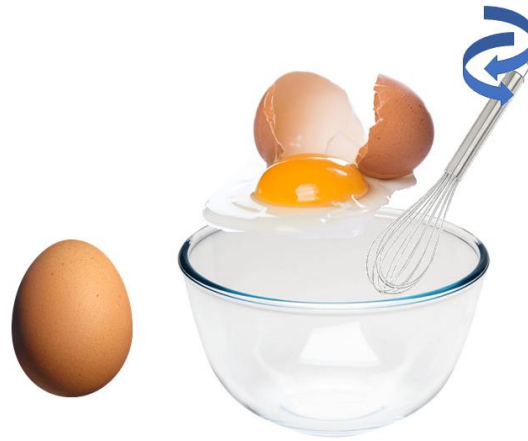
Eplucher les pommes de terre

2



MAMAN coupe en fines tranches les pommes de terre avec la mandoline ou sinon au couteau

3



Casser et fouetter 2 œufs

4



Verser et mélanger les 100ml de lait

5



Verser et mélanger les 200ml de crème fraîche

6



Ajouter du poivre (selon votre goût)

7



Ajouter du sel (selon votre goût)

8



Disposer une couche de pomme de terre

9



Disposer 4 tranches de jambon

10



Parsemer un peu de fromage râpé

# 11



8

-

9

-

10

refaire les étapes

# 12



Terminer avec une couche de pommes de terre

# 13



Verser le mélange sur le gratin

# 14



Mettre au four à 180° pendant 30min env.  
Piquer pour vérifier la cuisson