

POUR LES PARENTS

GATEAU A L'ORANGE

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 préchauffe le four à 180°C

PENDANT L'ACTIVITE

- Je peux faire **un jeu de vocabulaire** avant la recette à l'aide des images, que je peux découper :
 1. je dis un mot, mon enfant retrouve la bonne carte
 2. mon enfant pioche une carte, il retrouve le même objet sur la table
 3. mon enfant classe les images dans 2 catégories : ustensiles /ingrédients
- la recette commence : 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



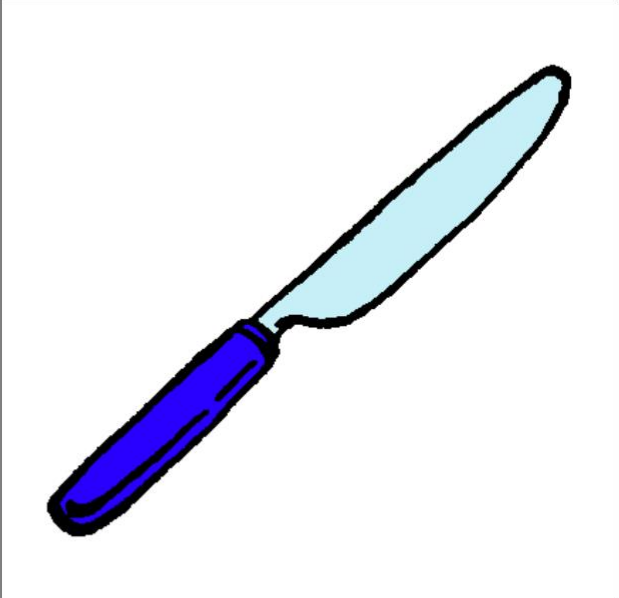
Ce qui est important :

- préparer tout (ustensiles /ingrédients) 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)

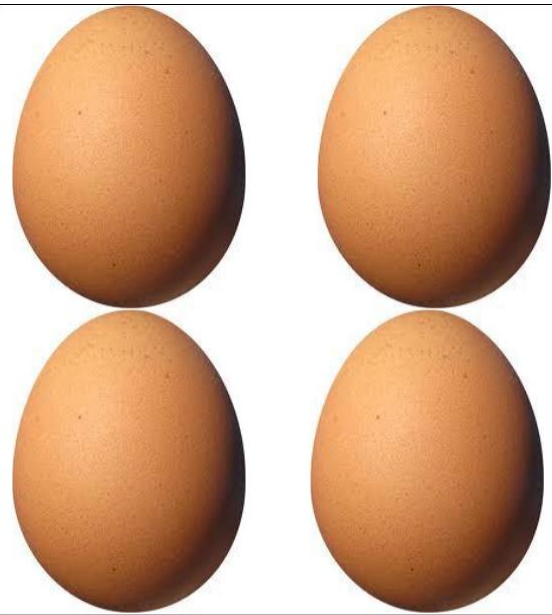
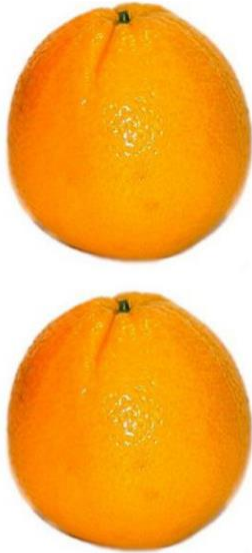
LES USTENSILES







LES INGREDIENTS



200gr



200gr



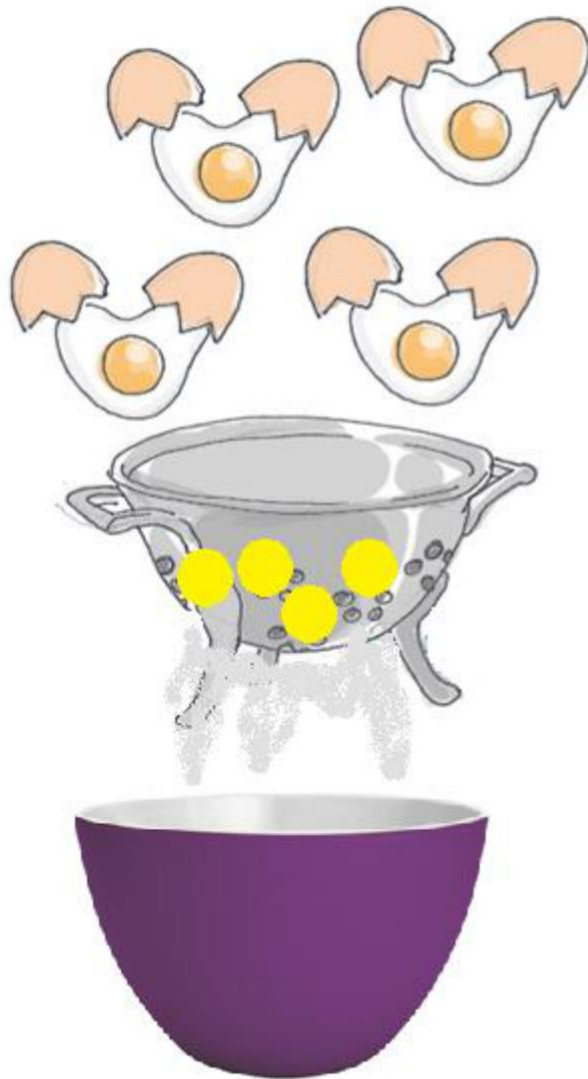
1 sachet



200gr

GATEAU A L'ORANGE

1



Séparer les jaunes des blancs d'œufs

2



Mélanger les jaunes avec le beurre

3



Ajouter le sucre et mélanger

4



Ajouter la farine et mélanger

5



Ajouter la levure et mélanger

6



Battre les blancs en neige

7



Mélanger les blancs à la pâte

8



Râper 2 oranges pour avoir le zeste

9



Ajouter le zeste des 2 oranges dans la pâte

10



Mettre un papier de cuisson dans le moule à cake

11



Verser la pâte dans le moule

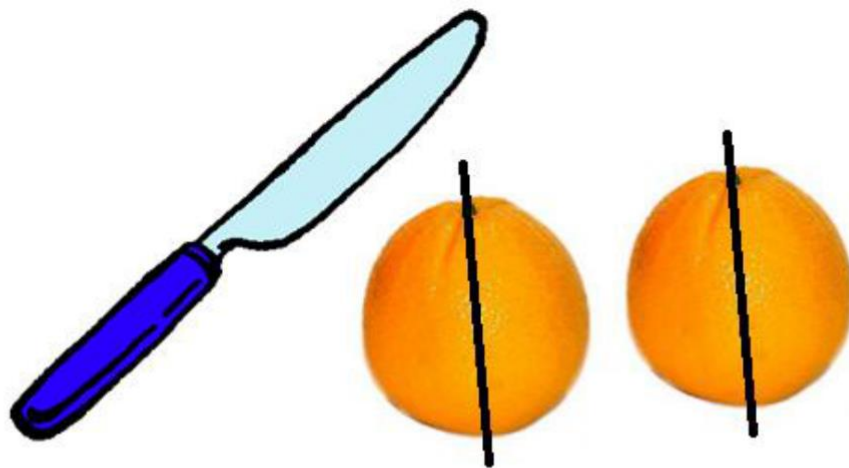
12



Mettre au four à 180° pendant 40minutes

LA SAUCE :

1



Couper 2 oranges

2



Presser 2 oranges

3



Ajouter le jus d'orange pressé

4



Verser 2 cuillères à soupe de sucre

5



Faire bouillir pendant 5 minutes

6



Verser la sauce sur le gâteau

