



## Recette de saumon

**Grande compétence A** – Rechercher et utiliser de l'information  
**Groupe de tâches A1** : Lire des textes continus  
**Groupe de tâches A2** : Interpréter des documents



**Tâche** : Lire une recette simple pour repérer les différentes parties d'une recette.

**Savoirs (S)** : Les différentes parties d'une recette, le vocabulaire propre à une recette de cuisine : ingrédients, ustensiles, quantités, temps de préparation

**Savoir-faire (SF)** : L'identification des différentes parties d'une recette, la reconnaissance des mots clés

**Savoir-être (SE)** : L'identification des différentes parties d'une recette en anglais, la reconnaissance des mots clés en anglais, la fierté de pouvoir écrire et lire une recette et d'identifier les parties d'une recette (dans les deux langues si possible)

### Activités d'apprentissage

- ▶ **(S)** Discuter de recettes avec les personnes apprenantes. Leur demander si elles utilisent toujours une recette écrite. Parler des avantages d'utiliser des recettes provenant de livres, de revues ou de sites Web. Leur poser les questions suivantes : «À quoi sert une recette? Quelle est ta recette préférée? Où cherches-tu pour des exemples de recettes? Quels sont les avantages d'utiliser une recette provenant d'un livre (menus plus variés, découverte de nouveaux produits, etc.)?» Les inviter à apporter des recettes de la maison, des livres ou des revues pour parler de leurs recettes préférées. Discuter des différents chefs à la télévision. Y a-t-il autant de femmes que d'hommes qui sont chefs?
- ▶ **(S)(SE)** Examiner les recettes que le groupe a apportées en atelier et repérer ensemble les différentes parties d'une recette. Faire ressortir les grands titres (ingrédients, étapes, préparation et photo). Les écrire au tableau au fur et à mesure. Expliquer qu'une recette se compose habituellement des mêmes parties. Préciser que des abréviations sont souvent utilisées, dans la liste d'ingrédients par exemple, c. à soupe = cuillère à soupe, c. à thé = cuillère à thé. Présenter ces abréviations ou les revoir au besoin. Si les recettes sont en anglais, traduisez les mots de vocabulaire en français.
- ▶ **(S)(SF)** Lire aux personnes apprenantes la recette de saumon à l'annexe 1. Les inviter à relire la recette à voix haute et à répondre aux questions suivantes. Si l'environnement le permet, faire la recette avec les personnes apprenantes.



1) Combien de parties la recette comporte-t-elle?

1      2      3      **4**

2) Quelles sont ces parties ?

- a) Ingrédients, étapes, préparation, photo**
- b) Photo, ingrédients, étapes, servir
- c) Ingrédients, mesurer, servir, préparation

3) Comment pourrait se nommer cette recette?

- a) Saumon au miel et à la moutarde**
- b) Saumon et riz à la sauce à l'aneth
- c) Saumon et salade au bacon
- d) Pâté au saumon

4) Combien d'ingrédients faut-il?

**9**      11      4      7

5) À quelle étape doit-on ajouter de l'eau?

1      **2**      3      4

6) Le saumon doit cuire pendant \_\_\_\_\_ minutes.

10      **12**      4      15

7) Écrire les quatre actions

**Mesurer, mélanger, badigeonner, servir**

8) En observant la photo à l'étape 3, quel mot pourrait remplacer badigeonner?

- a) Cacher
- b) Recouvrir**
- c) Enlever
- d) Bouillir

- ▶ (SF) S'exercer à reconnaître les différentes parties d'une recette ainsi que son vocabulaire dans des livres, sur des sites Web, dans les journaux, etc. Mélanger les étapes et les parties d'une recette et leur demander de les remettre en ordre.
- ▶ (SF)(SE) Inviter le groupe à écrire ensemble une recette que chaque personne pourra faire (ex. : carrés aux Rice Krispies). Décrire les étapes oralement. La formatrice les écrit au tableau. C'est un moment opportun pour parler de recettes simples de différents groupes culturels. Écrire ces recettes au tableau. Inviter les personnes apprenantes à écrire une ou plusieurs recettes dans leur cahier personnel et à les lire au groupe.



## Ingrédients

4 filets de saumon  
1/3 tasse (85 ml) de mayonnaise légère  
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon  
1 c. à soupe (15 ml) de miel  
1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Meaux  
1 c. à thé (5 ml) d'eau  
1/2 c. à thé (2 ml) de sauce chili  
1 pincée de piment de Cayenne  
1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

## Étapes

1



Mesurer les ingrédients.

2



Bien mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf le jus de citron.

3



Badigeonner les filets de saumon avec la préparation. Par la suite, cuire au four à 425 °F, environ 12 minutes.

4



Servir accompagné de jus de citron.



Photo - Saumon

## Préparation

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Portions : 4