



RECETTE DU GÂTEAU AU YAOURT



Pour faire un bon gâteau au yaourt, vous **avez besoin d'**un verre de yaourt, trois verres de farine, un verre d'huile, deux verres de sucre, un sachet de levure, il faut un sachet de onze grammes, trois œufs et une pincée de sel.

On appelle ce gâteau le gâteau au yaourt parce qu'on le fait avec un yaourt mais aussi parce qu'on utilise le pot de yaourt pour mesurer les ingrédients.

Vous devez d'abord préchauffer le four à 170 degrés.

Mélangez ensuite tous les ingrédients dans un grand bol. Beurrez un moule. Ça signifie qu'il faut mettre du beurre dans un moule pour que le gâteau ne colle pas.

Ensuite, versez la pâte dans le moule et mettez votre futur gâteau au four pendant 45 minutes environ. Pour savoir si votre gâteau est cuit, plantez un couteau dedans. Normalement la lame du couteau doit sortir presque sèche.

Laissez refroidir et régalez-vous. Je vous donne une petite astuce, on peut ajouter des fruits, du chocolat ou un peu de rhum avant la cuisson.

Bon appétit !

◆ VOCABULAIRE :

Écrivez le nom des ingrédients et ustensiles ci-dessous.



a) _____ b) _____ c) _____



d) _____ e) _____ f) _____



g) _____ h) _____ i) _____

◆ COMPLÉTEZ LE TABLEAU :

TRADUCTION	INFINITIF	SUJET « ON »	IMPÉRATIF
→	→ préchauffer	→ on préchauffe	→ Préchauffez
→	mélanger	→	→
→	beurrer	→	→
→	mettre	→	→
→	verser	→	→
→	planter	→	→
→	ajouter	→	→
→	laisser refroidir	→	→

◆ LES QUANTITÉS :

un peu de - 100 grammes de - un verre de - une pincée

◆ QUESTIONS :

1. Quels sont les ingrédients pour faire un bon gâteau au yaourt ?
2. Pourquoi appelle-t-on ce gâteau "le gâteau au yaourt" ?
3. Que signifie "beurrer un moule" ?
4. Combien de temps doit-on laisser le gâteau au four ?
5. Comment fait-on pour savoir si le gâteau est cuit ?

◆ VRAI - FAUX :

1. Le gâteau au yaourt ne se cuit pas.
2. On utilise un peu de beurre.
3. Il y a des moules dans le gâteau au yaourt.
4. On peut aussi ajouter des fruit ou du chocolat.

Allez plus loin !



Écoutez le dialogue facile: « On fait des crêpes ? »

<https://www.podcastfrancaisfacile.com/dialogue/faire-des-crepes-dialogue-fle-pour-debutant.html>

