FICHE PROFESSEUR

**La recette du Mannele**

|  |  |
| --- | --- |
| **Niveau / classe** | A2 / 7.-8.-9. kl., 1.g. |
|  |  |
| **Thème** | Les traditions de Noël, la cuisine |
|  |  |
| **Document ressource** | La Recette du Mannele - <https://www.mannele.net/> |
|  |  |
| **Objectifs** | **À l’écrit :**  Savoir-faire – *Færdighedsmål*   * Comprendre une recette de cuisine * Comprendre des instructions à l’impératif   Savoirs – Vidensmål   * Lexique de la cuisine * L’impératif négatif |
| **Culture et société :**   * Découvrir une tradition culinaire de l’Est de la France |
|  |  |
| **Durée** | **2 x 45min** |

1. JE DÉCOUVRE UNE TRADITION D’ALSACE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Lis le texte et réponds aux questions.**  |  | | --- | | L'histoire du Mannele    Autrefois, dans l’Est de la France, on offrait des brioches en forme d'escargot ou d'autres animaux (cheval, lapin...) pour chasser les menaces de l'hiver.  De nos jours, le Mannele est lié à la célébration de la fête de Saint Nicolas en Alsace, et il est offert aux enfants sages. Cette pâtisserie a la forme d’un bonhomme. |  1. De quelle région de France vient le Mannele ?  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Du Sud-Ouest | De Bretagne | D’Alsace |  1. A qui est-ce qu’on offre des Manneles ?  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Aux enfants | Aux parents | Aux professeurs |  1. Qu’est-ce qu’il représente ?  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Un lapin | Un bonhomme | Un père Noël | |

1. JE COMPRENDS UNE RECETTE DE CUISINE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Voici la recette du Mannele. Lis-la attentivement.**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | *Temps de préparation :* ***30 minutes*** *- Temps de repos :* ***2 h 30*** *- Temps de cuisson :* ***15 minutes***   |  |  | | --- | --- | | Ingrédients :  * 600 g de farine * 1 sachet de levure sèche * 330 ml de lait tiède * 55 g de sucre * 1 œuf * 60 g de beurre mou * 1 jaune d’œuf pour la dorure * 1 cuillère à soupe de lait * Pépites de chocolat | *Ustensiles :*   * Un bol * Un torchon * Un emporte-pièce en forme de bonhomme * Une plaque à pâtisserie * Du papier sulfurisé * Une grille à pâtisserie * Un rouleau de cuisine |  Préparation des Mannele : Fais tiédir le lait quelques secondes au four micro-ondes. Délaye la levure dans le lait tiède.  Mets dans un bol la farine, le sel, le sucre et l’œuf. Commence à pétrir la pâte. Ajoute le beurre mou tout en continuant à pétrir.  Puis, ajoute petit à petit la levure mélangée dans le lait. Continue à pétrir la pâte des Mannele pour obtenir une pâte lisse, souple et non collante.  Ensuite, couvre la pâte Mannele d’un torchon et laisse lever la pâte environ 1h30.  Prends la pâte levée et étale-la à l’aide d’un rouleau de cuisine. Découpe la pâte avec un emporte-pièce en forme de bonhomme et dépose les Mannele sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.  Laisse lever les Mannele dans un endroit chaud pendant 1 heure. Préchauffe le four à 180°C.  Bats le jaune d’œuf avec la cuillère à soupe de lait. Utilise le jaune d’œuf pour dorer les Mannele et dispose des pépites de chocolat pour les décorer.  Fais cuire les Mannele pendant 15 minutes à 180°C.  Laisse refroidir les Mannele sur une grille à pâtisserie avant de les déguster ! | |

Cette activité de découverte et de lecture pourra être faite en amont en demandant aux élèves de lire la recette avant le cours de français. Une autre suggestion est de demander aux élèves de dessiner les différentes étapes de la réalisation de la recette.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Associe chaque verbe à son ingrédient.**  |  |  | | --- | --- | | 1. Tiédir | 1. la levure | | 1. Délayer | 1. la pâte | | 1. Pétrir | 1. le jaune d’œuf | | 1. Battre | 1. les pépites de chocolat | | 1. Disposer | 1. le lait |   **Réponses :**  1 : e 2 : a 3 : b 4 : c 5 : d |

Les élèves pourront relire la recette afin de repérer les verbes et les ingrédients.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **La recette est écrite à l’impératif. Avec ton voisin, fais une liste des verbes de la recette et transforme-les à l’impératif négatif comme dans l’exemple :**   *Fais tiédir : ne fais pas tiédir*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Délaye  Mets  Commence  Ajoute  Continue  Couvre  Laisse  Prends  Etale  Découpe  Dépose  Préchauffe  Bats  Utilise  Dispose  Fais | →  →  →  →  →  →  →  →  →  →  →  →  →  →  → | Ne délaye pas  Ne mets pas  Ne commence pas  N’ajoute pas  Ne continue pas  Ne couvre pas  Ne laisse pas  Ne prends pas  N’étale pas  Ne découpe pas  Ne dépose pas  Ne préchauffe pas  Ne bats pas  N’utilise pas  Ne dispose pas  Ne fais pas | |

Pour un travail plus complet sur l’impératif, les élèves pourront aussi travailler sur la conjugaison des autres personnes de l’impératif : « vous » et « nous ». Par exemple : délayons → ne délayons pas / délayez → ne délayez pas.

1. JE CHOISIS MES RECETTES PRÉFÉRÉES

|  |
| --- |
| 1. **Fais une collection de recettes en français avec tes camarades. Vous pouvez choisir vos recettes préférées comme par exemple la mousse au chocolat, le quatre-quart ou la ratatouille !**   **Vous pourrez utiliser le site** [**www.padlet.com**](http://www.padlet.com) **pour créer une collection de recettes ou bien utiliser un cahier que vous pourrez décorer.** |

Pour voir des exemples d’utilisation de Padlet en cours, vous pouvez consulter cet article : <https://www.fransksprog.dk/if-news/utiliser-padlet-en-cours>. Vous pourrez également y trouver une notice d’utilisation et un lien vers un tutoriel vidéo.