

## Le gâteau aux pommes

**Conseils aux adultes pour travailler le langage oral à partir de la recette.**

1) **Faire nommer les ingrédients.** Il y a des ingrédients connus car déjà utilisés pour les recettes de la classe (pomme, sucre). Pour les ingrédients qui n'étaient pas dans les recettes de la classe, vous pouvez demander de nommer puis vous nommer à votre tour.

2) **Faire nommer les ustensiles** (ils sont connus normalement par les élèves).

3) **Pendant la préparation du gâteau :** lire ce qui est écrit pour chaque étape, l'enfant réalise l'étape (bien-sûr vous pouvez l'aider dans les gestes), puis lorsqu'il a réalisé l'étape vous lui demandez de redire ce qu'il a fait. Il faut insister sur **le nom des ingrédients, des ustensiles** mais aussi sur **les mots (verbes) qui disent ce qu'il faut faire.**

J'ai mis en gras les mots qui disent ce qu'il faut faire pour chaque étape. J'ai souligné les mots qui sont des outils pour construire des phrases plus longues.

Voilà, c'est parti !

**Les ingrédients :**



4 oeufs



3 verres de farine



2 verres de sucre



2 verres de lait



3 pommes

**Les ustensiles :**



un couteau



une fourchette



un saladier



un moule



une cuillère  
en bois

**Les étapes de la recette :**



**Casser** les œufs dans le saladier.



**Mélanger** les œufs avec la fourchette.



**Verser** le sucre.



**Mélanger** le sucre et les œufs avec la cuillère en bois.



**Verser** la farine et **mélanger** avec la cuillère en bois.



**Verser** et le lait et **mélanger** avec la cuillère en bois.



**Eplucher** les pommes avec le couteau.



**Couper** les pommes en petits morceaux avec le couteau.



**Verser** les pommes dans le saladier.



**Verser** la pâte dans le moule.



**Cuire** au four à 210 ° pendant 30 minutes.



C'est prêt !