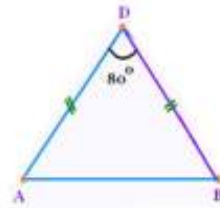


Far Breton

Ingrédients (pour 4 personnes)

➤ Farine (en g) : Calculer la mesure de l'angle \widehat{DAB} dans le triangle ADB ci-contre



➤ Sucre (en g) : Trouve le nombre manquant dans le tableau de proportionnalité ci-dessous

➤ Lait (en mL) : Calculer 40% de 250

20	?
60	270

➤ Œufs :



C'est l'échelle du dessin de la fourmi (taille réelle 5 mm et taille sur le dessin 1 cm)

➤ Beurre (salé !) (en g) : Complète : $\frac{1}{5} = \frac{6}{\dots}$

➤ 50 g de pruneaux ou tu peux aussi mettre des cerises, mais c'est si tu le souhaites ce n'est pas obligatoire !

Cuisson : Au four $\frac{1}{48}$ de jour (un jour dure 24h) à d°Celsius avec d la largeur réelle en cm

d'une baie vitrée représentée par un trait de 5 cm sur un plan à l'échelle $\frac{1}{41}$

Instructions

- ✓ Mélange au fouet tous les ingrédients, excepté le beurre.
- ✓ Ensuite, fais fondre le morceau de beurre dans un plat pour le four, et une fois fondu, verse ta pâte par dessus et laisse cuire le temps nécessaire.



Faites tous les calculs nécessaires sur une feuille (ou sur votre cahier d'exercices).
Envoyez-moi vos résultats (AVANT de faire des catastrophes en cuisine !) pour que je vous corrige...

Si vous testez cette recette, une photo du résultat me fera plaisir.

Bon appétit !