

CE2 Recherche d'informations 2^{ème} période

Confiture de patates douces



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

2,5 kilos de patates douces
500 g de sucre
1 cuillerée à café de cannelle
1 bâton de vanille

LA RECETTE

Préparation : 10 minutes. Cuisson : 1 heure

*Épluchez les patates douces.
Coupez-les en 4.
Mettez-les dans l'eau froide et faites bouillir.
Égouttez et mettez les patates dans une bassine de confiture.
Ajoutez le sucre, puis la cannelle et la vanille.
Remouillez avec un demi-litre d'eau,
Faites cuire à feu doux pendant une heure en remuant avec une grande cuillère de bois.*

Servez très frais en dessert !



La poêle



La bassine



La cuillère

Nom : _____

Prénom : _____

*Observatoire de la lecture
A. Bentolila—J. Mesnager
OCL Mayotte*

CE2 Recherche d'informations 2^{ème} période

La confiture de patates douces

1 — Quelle quantité de sucre faut-il pour préparer cette recette ?	<input type="checkbox"/> 2,5 kilos <input type="checkbox"/> 1 kilo <input type="checkbox"/> 500 grammes <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
2 - Ce plat est servi comme :	<input type="checkbox"/> dessert <input type="checkbox"/> plat principal <input type="checkbox"/> entrée <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
3 - Que doit-on faire en premier ?	<input type="checkbox"/> Laver les patates <input type="checkbox"/> Éplucher les patates <input type="checkbox"/> Couper les patates <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
4 — Quand on a mis les patates dans l'eau froide, que faut-il faire ?	<input type="checkbox"/> Les égoutter <input type="checkbox"/> Faire bouillir <input type="checkbox"/> Ajouter la vanille <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
5 — Regarde les objets en image sur le document. Il y en a un qui ne servira pas dans la recette. Lequel ?	<input type="checkbox"/> La bassine <input type="checkbox"/> La poêle <input type="checkbox"/> La cuillère <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>

Corrigé

Observatoire de la lecture
A. Bentolila—J. Mesnager
OCL Mayotte

CE2 Recherche d'informations 2^{ème} période

La confiture de patates douces

1 — Quelle quantité de sucre faut-il pour préparer cette recette ?	<input type="checkbox"/> 2,5 kilos <input type="checkbox"/> 1 kilo <input checked="" type="checkbox"/> 500 grammes <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
2 - Ce plat est servi comme :	<input checked="" type="checkbox"/> dessert <input type="checkbox"/> plat principal <input type="checkbox"/> entrée <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
3 - Que doit-on faire en premier ?	<input type="checkbox"/> Laver les patates <input checked="" type="checkbox"/> Éplucher les patates <input type="checkbox"/> Couper les patates <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
4 — Quand on a mis les patates dans l'eau froide, que faut-il faire ?	<input type="checkbox"/> Les égoutter <input checked="" type="checkbox"/> Faire bouillir <input type="checkbox"/> Ajouter la vanille <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>
5 — Regarde les objets en image sur le document. Il y en a un qui ne servira pas dans la recette. Lequel ?	<input type="checkbox"/> La bassine <input checked="" type="checkbox"/> La poêle <input type="checkbox"/> La cuillère <input type="checkbox"/> <i>Je ne sais pas répondre</i>

Temps de recherche + réponses

Acceptable : < 8 mn

Faible : > 8 mn

Compréhension

Résultats	Catégorie
0 et 1	3 faible
2 et 3	2 acceptable
4 et 5	1 bon