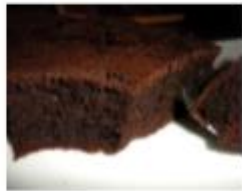


Problèmes de proportionnalité

CM1

Problème :

Voici la recette d'un fondant au chocolat pour 6 personnes :



Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de lait
- 4 œufs
- 50g de farine
- 100g de beurre
- 150g de sucre
- 200g de chocolat

Recette :

- Faire fondre le beurre avec le chocolat
- Ajouter le sucre
- Ajouter la farine et les jaunes d'œufs
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer
- Cuire au four à 180° (25 min)

Complète le tableau :

	Ingrédients pour 12 personnes
Lait	6 cuillères
Œufs	...
Farine	...
Beurre	...
sucre	...
chocolat	...

CM2

Problème :

Voici la recette d'un fondant aux amandes pour 8 personnes :



Ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonnade
- 100 g beurre
- 30 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat

Recette :

- Mélangez les œufs et le sucre.
- Ajoutez la poudre d'amandes, une pincée de sel et la farine
- Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
- Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.
- Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.

Complète le tableau :

	Ingrédients pour 24 personnes :
Œufs	...
Poudre d'amandes	...
Cassonnade	...
Beurre	...
Farine	...
Pépites de chocolat	...