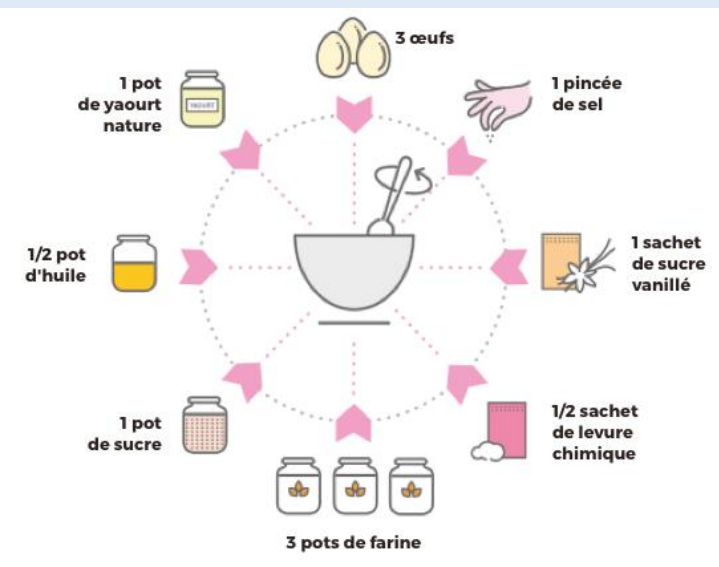


Y5 – project work to complete at home - Level 2: Duck (canard)

Create a poster with a recipe of something you have made, or would like to make.

1. Include quantities (e.g. 200 grammes de farine) – use www.wordreference.com to look up names for quantities and amounts
2. On one half of the poster, mention ‘Ingrédients’ (Ingredients) and on the other ‘Méthode’ (method). Include precise quantities of ingredients and in the method explain what is required.
3. Do on powerpoint, Google Slides, or on an A3 piece of paper
4. Include images!
5. **!** With quantities, you need to put e.g. a spoonful OF sugar (une cuillère DE sucre), so don't forget!



Une recette pour faire les crêpes!

1. **Versez** la farine dans un grand saladier  
2. **Ajouter** une pincée de sel 
3. **Cassez** les œuf et **mélangez** avec la farine 
4. **Versez** le lait petit a petit et mélangez 
5. **Allumez** le feu 

Lait démaquillant onctueux

Ingrédients:

- 100 ml d'huile d'amande douce
- 3 cuillères à café de cire d'abeilles
- 60 ml d'eau de rose
- 2 cuillères à café de glycérine
- 20 gouttes d'ES de petit grain
- 15 gouttes d'ES de ginseng
- 20 gouttes de Safran
- 10 gouttes de Vitamine E
- 8 g de Lecithine de soja

Difficulté: Facile
Préparation: 15 min
Conservation: 8 mois

Préparation:
Dans un bol placé au bain-marie, faire fondre la cire d'abeille dans l'huile, jusqu'à ce que le mélange devienne clair et homogène.
Verser le lait petit à petit et mélanger doucement l'eau florale, la glycérine puis les huiles essentielles à l'aide d'un fouet.



Faire du pain

Ingrédients

- 500g de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 7g de levure boulangère
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300ml d'eau

Équipement

Méthode

1. Verser la farine, la levure et le sel dans le saladier. Creuser un puit et y verser l'huile et l'eau.
2. Mélanger les ingrédients pour former une pâte. Rajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche.
3. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et la pétrir 5 à 10 minutes pour lui donner de l'élasticité.
4. Faire une boule avec la pâte et la mettre

