

Atelier de compréhension de texte prescriptif
Cycle 2 – CE1
Le rougail

1. Mise en œuvre de l’atelier

Se référer au protocole ACT prescriptif CE1

2. Indications pour l’enseignant

- Ce document est facilement identifiable par les élèves : il s’agit d’une recette avec ses caractéristiques : liste d’ingrédients, étapes numérotées, illustration.
- Les consignes sont à l’infinitif ; certains verbes, appartenant au lexique culinaire, seront à expliciter (émincer, concasser, piler, incorporer...).
- L’attention sera attirée sur les abréviations (c. à c., par exemple) et sur le rôle des nombres indiqués dans la liste d’ingrédients.
- Le combava est un fruit exotique, la recette issue de l’île de La Réunion.
- On remarquera également l’encadré indiquant le temps de préparation et le coût de la recette.

3. Prolongements possibles

- Chercher d’autres recettes spécialités de La Réunion, ou d’autres régions outremer
- Lister les noms de fruits et légumes exotiques
- Réaliser éventuellement la recette avec l’aide de parents

ROUGAIL

TOMATE

Pour 4 personnes

PRÉPARATION

15 mn

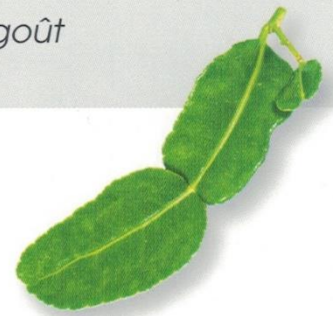
COÛT MOYEN / PERSONNE

0,35 Euro

VOS INGRÉDIENTS

- 4 belles tomates (300 gr)
- 1 gros oignon (100 gr)
- 1 petit morceau de gingembre (10 gr)
- 1 combava ou 3 feuilles de combava
- 1 c.à c. de sel
- piment selon goût

ROUGAILS



1. Laver les tomates
2. les concasser au hachoir ou au couteau
3. Éplucher l'oignon
4. L'émincer très finement
5. Récupérer le zeste du combava
6. Piler le zeste ou les feuilles avec le gingembre, le sel et le piment
7. Incorporer tous les ingrédients dans un bol
8. Bien mélanger

NOS CONSEILS

On peut remplacer le combava par du cotomili ou des feuilles de menthe.