**Les étapes de la recette :**

On y met les différentes actions (en les numérotant) que l’on doit faire pour réaliser la recette.

On explique (on écrit des verbes à l’impératif : 1. Lavez les pommes dans u. 2. Avec un Eco nome, épluchez-les. 3. Coupez les pommes en quartiers avec un couteau…) dans le détail avec : les ingrédients et les ustensiles utilisés, le temps de cuisson, les températures de cuisson…

On peut y mettre **une photo** du plat réalisé (ou faire un dessin) pour mettre en appétit et voir ce que cela donne une fois la recette réalisée.

**Les ingrédients** :

On fait la liste des aliments que l’on va utiliser pour faire la recette, on doit y mettre les quantités et les mesures (nombre, en g, en kg, en cl, en L…)

Cela permet qu’il ne manque rien pour faire la recette.

**Les ustensiles** :

On fait la liste des instruments de cuisine que l’on doit utiliser pour réaliser la recette.

Cela permet d’être prêt pour réaliser la recette.

**Nom du plat réalisé**