**LECTURE : Le fondant au chocolat (correction)**

1) Quels ingrédients composent ce gâteau ?

=> Il y a du chocolat noir, du beurre, de la compote de pomme, des œufs, du fromage blanc et de la farine.

2) À ton avis, quel(s) ingrédient(s) apporte(nt) le goût sucré à la place du sucre en poudre, dans cette recette ?

=> Les ingrédients qui amènent le goût sucré sont la compote de pomme et le chocolat noir. Les pommes sont naturellement du sucrées, c’est-à-dire que le fruit en contient déjà sans qu’on ait besoin d’en ajouter.

Pour le chocolat noir, on en rajoute quand on le fabrique. Par exemple, un chocolat noir à 70% de cacao contient 30% de sucre ajouté.

3) Que veut dire l’adjectif « homogène » ?

=> « Homogène » veut dire que tout les composants (ici les ingrédients) sont dissous ensemble, ils ne font qu'un.

4) Quelle étape de la recette est facultative ? Comment sait-on qu’elle n’est pas obligatoire ? (quels mots te le montrent ?)

=> L’étape facultative est l’étape numéro 5. On le sait car son numéro est entre parenthèses (5). De plus, on nous précise que **« si on veut » « on peut »** la réaliser. Ça veut dire que si on ne veut pas, on peut ne pas la réaliser.