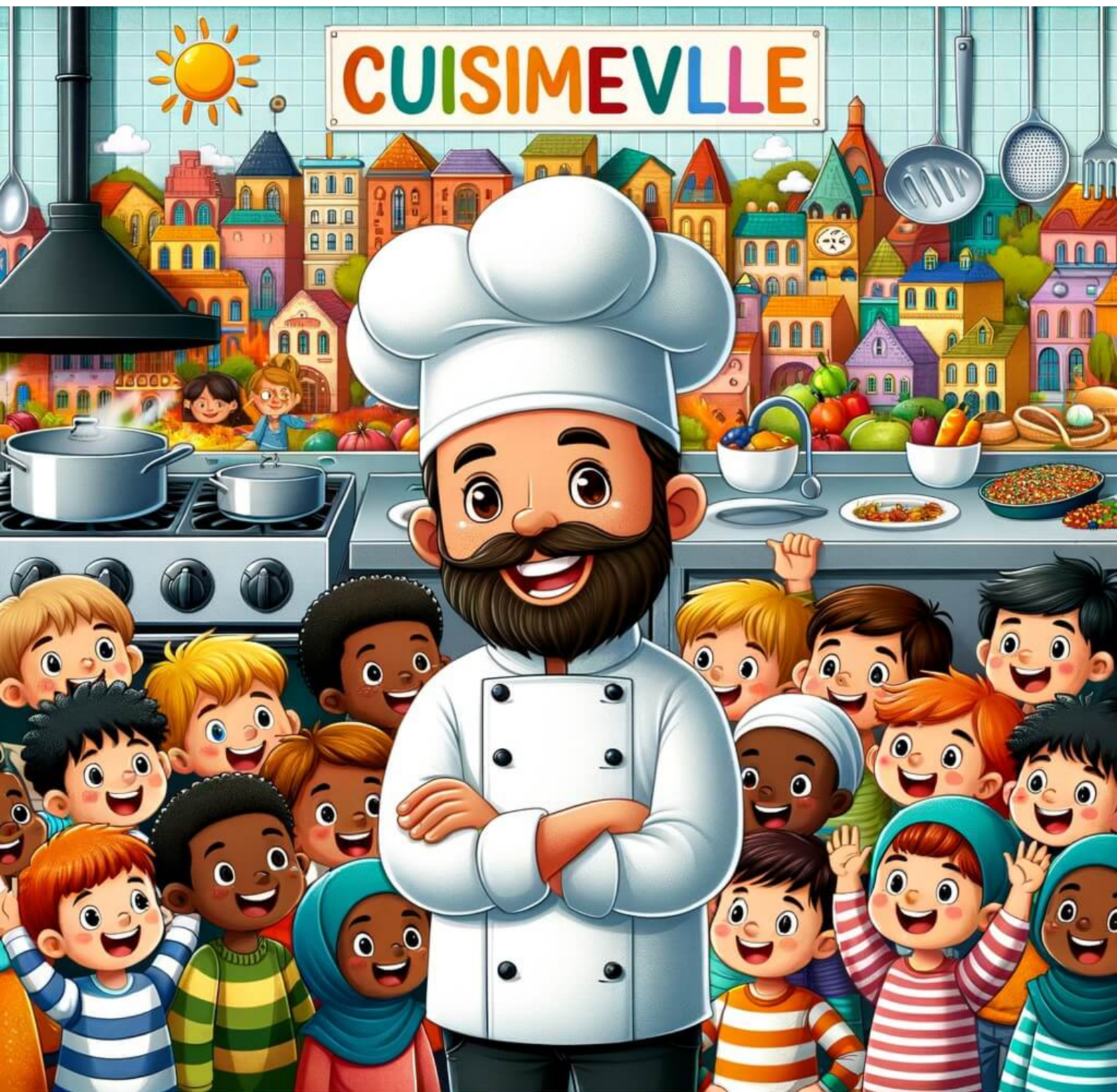


Chef Pierre et les apprentis cuisiniers

Histoire sur un métier • 5/6 ans



Dans une petite ville appelée Cuisineville, vivait un homme nommé Chef Pierre. Il était le chef cuisinier le plus célèbre de la ville et tout le monde aimait manger sa nourriture délicieuse.

Un jour, Chef Pierre avait décidé d'inviter deux enfants, Lucas et Lily, dans sa cuisine pour leur apprendre à cuisiner. Les deux enfants étaient ravis de pouvoir passer du temps avec le célèbre chef cuisinier et d'apprendre quelques astuces pour préparer des plats délicieux.

Chef Pierre a commencé par expliquer aux enfants comment préparer une salade fraîche et croustillante. « **Tout d'abord, il faut laver les légumes** », a-t-il dit. « **Ensuite, il faut les couper en petits morceaux et les mélanger dans un bol avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et un peu de sel et de poivre.** » Les enfants ont suivi attentivement les instructions de Chef Pierre et ont réussi à préparer une salade délicieuse.

Après la salade, Chef Pierre a montré aux enfants comment préparer des spaghettis avec une sauce tomate maison. « **Tout d'abord, il faut faire bouillir de l'eau dans une grande casserole** », a-t-il expliqué. « **Ensuite, on ajoute les spaghettis et on les laisse cuire pendant environ 10 minutes. Pendant ce temps, on peut préparer la sauce tomate en faisant revenir des tomates fraîches, de l'ail et de l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive.** » Les enfants ont été surpris de voir à quel point il était facile de préparer une sauce tomate maison et ont adoré le goût.

Enfin, Chef Pierre a montré aux enfants comment préparer un dessert délicieux : des crêpes avec des bananes et du chocolat. « **Tout d'abord, il faut mélanger de la farine, du lait et des œufs dans un bol pour faire la pâte à crêpes** », a-t-il dit. « **Ensuite, on fait cuire les crêpes dans une poêle chaude. Pour la garniture, on peut couper des bananes en rondelles et les faire chauffer dans une poêle avec du chocolat fondu.** » Les enfants ont adoré les crêpes et ont été impressionnés par la façon dont Chef Pierre avait utilisé des ingrédients simples pour créer un dessert délicieux.

À la fin de la journée, Lucas et Lily étaient très fiers de tout ce qu'ils avaient appris de Chef Pierre. Ils avaient appris à préparer une salade, des spaghettis avec une sauce tomate maison et des crêpes avec des bananes et du chocolat. Ils étaient convaincus qu'ils pourraient préparer ces plats chez eux pour leur famille et leurs amis.

Chef Pierre était également très heureux de voir à quel point les enfants étaient intéressés par la cuisine et a promis de les inviter à nouveau dans sa cuisine pour apprendre de nouvelles recettes délicieuses. Les enfants sont rentrés chez eux avec des souvenirs incroyables de leur journée avec Chef Pierre, et un amour renouvelé pour la cuisine et les plats délicieux.

Le quizz : as-tu bien compris l'histoire ?

1) Qui a invité Lucas et Lily dans sa cuisine ?

- A. Le boulanger
- B. Le chef cuisinier
- C. Le pâtissier
- D. Le boucher

2) Que Chef Pierre a-t-il montré aux enfants en premier ?

- A. Comment préparer des spaghettis
- B. Comment préparer une salade
- C. Comment préparer un dessert
- D. Comment préparer une pizza

3) Comment prépare-t-on la sauce tomate maison ?

- A. En faisant bouillir des tomates en conserve
- B. En faisant revenir des tomates fraîches, de l'ail et de l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive
- C. En ajoutant de la sauce tomate en conserve à des spaghettis cuits
- D. En utilisant de la sauce tomate toute prête

4) Qu'est-ce que Chef Pierre a montré aux enfants pour le dessert ?

- A. Comment faire une tarte aux pommes
- B. Comment faire des crêpes avec des bananes et du chocolat
- C. Comment faire un gâteau au chocolat
- D. Comment faire une mousse au chocolat

5) Comment les enfants ont-ils réagi à leur journée avec Chef Pierre ?

- A. Ils étaient tristes
- B. Ils étaient fâchés
- C. Ils étaient déçus
- D. Ils étaient très fiers et heureux

Bonnes réponses :

1) B. Le chef cuisinier 2) B. Comment préparer une salade 3) B. En faisant revenir des tomates fraîches, de l'ail et de l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive 4) B. Comment faire des crêpes avec des bananes et du chocolat 5) D. Ils étaient très fiers et heureux

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Croustillante: Qui est croquant et léger

Vinaigre balsamique: Un type de vinaigre foncé et aromatique, fabriqué à partir de raisins réduits

Poivre: Une épice utilisée pour donner de la saveur aux aliments

Poêle: Un ustensile de cuisine plat et rond avec un manche, utilisé pour faire cuire des aliments

Ingrédients: Les éléments qui sont utilisés pour faire un plat

Pâte à crêpes: Un mélange de farine, de lait et d'œufs utilisé pour faire des crêpes