

How to...

1. Page 2 is an example of how to fill in the form.

2. Print page 3 for each student or student group.

3. Have students watch a recipe video. There are three options per recipe, so choose based on a skill you are working on with them or based on student proficiency.

4. To extend this activity, have students exchange recipes and make the recipe if resources allow.

NOM DE LA RECETTE

Quiche Lorraine

LES CHEFS

Adrienne

Bruno

TEMPS DE CUISSON

1h 45 minutes

PRÉCHAUFFAGE

205 °C et 165 °C

LES INGRÉDIENTS

- 5 œufs
- 3/4 tasse (175 ml) de crème légère
- 1/4 tasse (60 ml) de lait
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel et de poivre
- 1 tasse (250 ml) de Gruyère, râpé
- 4 tranches de bacon, cuit et émietté
- 2 oignons verts, hachés finement

PRÉPARATION

1. Cuire la pâte pré-faite dans un moule à tarte pendant 20 minutes à 205 °C. Laisser refroidir complètement l'abaisse.
2. Battre ensemble les œufs, la crème, le lait, le sel et le poivre. Incorporer tous les ingrédients qui restent.
3. Verser les ingrédients mélangés dans l'abaisse.
4. Cuire au centre du four pendant 40-55 minutes. C'est prêt si le milieu bouge un petit peu.
5. Laisser reposer pendant 15 minutes et trancher. Servir chaud.

NOM DE LA RECETTE

LES CHEFS

TEMPS DE CUISSON

PRÉCHAUFFAGE

PRÉPARATION

LES INGRÉDIENTS