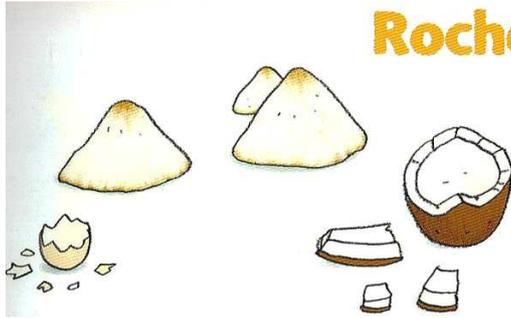


Calcul mental : utiliser le coefficient de proportionnalité pour diminuer ou augmenter les proportions des ingrédients d'une recette.

Voici deux recettes trouvées sur un calendrier destiné à des enfants. Tu peux donc les essayer sans problème chez toi.

### Recette 1.



## Rochers à la noix de coco

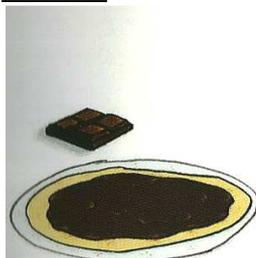
Pour 15 rochers :

- 180 g de sucre
- 2 œufs
- 250 g de noix de coco râpée

- Dans un bol, casse les œufs, ajoute le sucre et la noix de coco. Mélange pour obtenir une pâte friable.
- Fais-les cuire à four préchauffé à 160 ° C pendant 15 minutes. Laisse-les refroidir et sécher un peu avant de les déguster.
- Dispose des petits tas de cette pâte en forme de cônes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Pour chaque ingrédient de la recette, calcule la quantité dont tu as besoin pour faire 30 rochers ? Et pour 60 ? Présente tes calculs dans un tableau (de proportionnalité).

### Recette2.



## Crêpes

200 g de farine  
2 œufs  
un demi litre de lait  
2 cuillerées à soupe d'huile  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel

- Mets la farine dans un bol. Ajoute les œufs, l'huile et le sucre vanillé. Mélange délicatement jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte bien lisse. Ajoute le lait et mélange doucement. Laisse reposer ta pâte 1 heure.
- Huile légèrement une poêle chaude. Verse un peu de pâte avec une louche (juste pour couvrir le fond de la poêle). Dès que la crêpe est dorée, retourne-la à l'aide d'une spatule.
- Déguste tes crêpes chaudes saupoudrées de sucre ou accompagnées de chocolat !

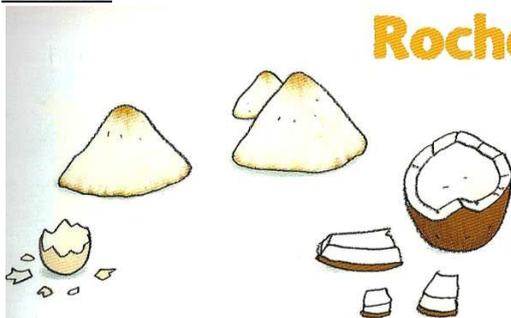
Pour chaque ingrédient de la recette, calcule la quantité dont tu as besoin pour doubler les proportions ? Présente tes calculs dans un tableau (de proportionnalité).

Et si tu n'avais plus que 100 g de farine, quelles seraient les proportions des autres ingrédients ?

Calcul mental : utiliser le coefficient de proportionnalité pour diminuer ou augmenter les proportions des ingrédients d'une recette.

Voici deux recettes trouvées sur un calendrier destiné à des enfants. Tu peux donc les essayer sans problème chez toi.

### Recette 1.



## Rochers à la noix de coco

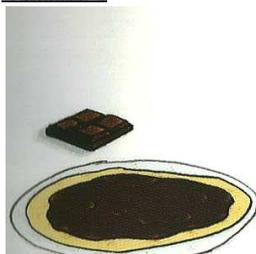
Pour 15 rochers :

- 180 g de sucre
- 2 œufs
- 250 g de noix de coco râpée

- Dans un bol, casse les œufs, ajoute le sucre et la noix de coco. Mélange pour obtenir une pâte friable.
- Fais-les cuire à four préchauffé à 160 ° C pendant 15 minutes. Laisse-les refroidir et sécher un peu avant de les déguster.
- Dispose des petits tas de cette pâte en forme de cônes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Pour chaque ingrédient de la recette, calcule la quantité dont tu as besoin pour faire 30 rochers ? Et pour 60 ? Présente tes calculs dans un tableau (de proportionnalité).

### Recette2.



## Crêpes

200 g de farine  
2 œufs  
un demi litre de lait  
2 cuillerées à soupe d'huile  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel

- Mets la farine dans un bol. Ajoute les œufs, l'huile et le sucre vanillé. Mélange délicatement jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte bien lisse. Ajoute le lait et mélange doucement. Laisse reposer ta pâte 1 heure.
- Huile légèrement une poêle chaude. Verse un peu de pâte avec une louche (juste pour couvrir le fond de la poêle). Dès que la crêpe est dorée, retourne-la à l'aide d'une spatule.
- Déguste tes crêpes chaudes saupoudrées de sucre ou accompagnées de chocolat !

Pour chaque ingrédient de la recette, calcule la quantité dont tu as besoin pour doubler les proportions ? Présente tes calculs dans un tableau (de proportionnalité).

Et si tu n'avais plus que 100 g de farine, quelles seraient les proportions des autres ingrédients ?