

LIRE EN CAP	*	ACRAS	Page 1/3
	*		ÉVALUATION
	NOM : CLASSE :		

Après avoir lu attentivement le texte, répondez aux questions en cochant la bonne réponse. Si vous hésitez, vous pouvez revenir au texte.

### Acras de morue

*Pour 60 pièces*

*500 g de morue salée, 8 petits oignons blancs,*

*1/2 botte de persil frisé, 1 piment oiseau,*

*250 g de farine, 1/2 l de lait, 2 jaunes d'œufs,*

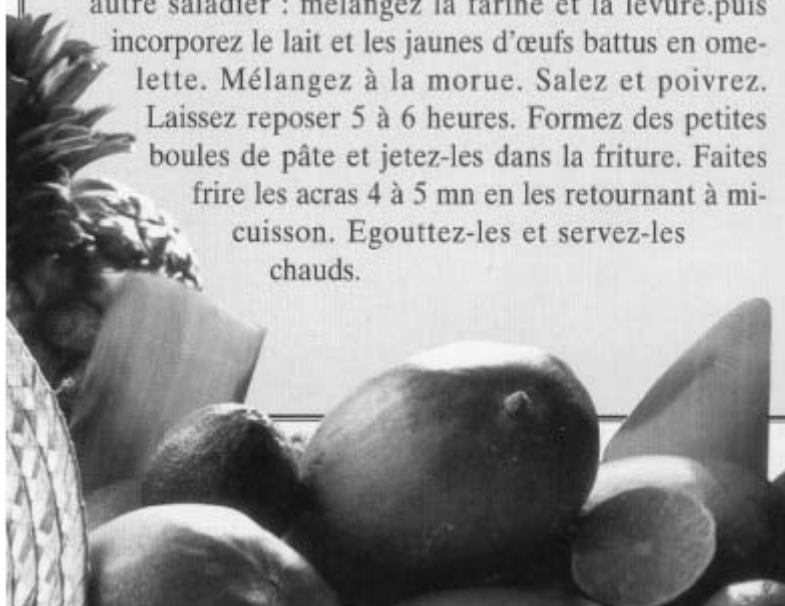
*1 sachet de levure chimique, sel et poivre du moulin*

*huile de friture .*

La veille, faites dessaler la morue en la trempant dans un récipient d'eau froide et en changeant deux à trois fois l'eau. Le jour même, chauffez la friture à 170°. Egouttez la morue dessalée avant de la pocher 10 mn dans une casserole d'eau à ébullition. Egouttez-la et débarrassez-la de la peau et des arêtes. Pilez la chair au mortier puis jetez-la dans un grand saladier. Pelez et hachez finement les oignons. Ciselez le piment en supprimant les graines et les feuilles de persil. Ajoutez tous ces aromates à la morue.

Mélangez et laissez attendre. Préparez la pâte dans un autre saladier : mélangez la farine et la levure, puis incorporez le lait et les jaunes d'œufs battus en omelette. Mélangez à la morue. Salez et poivrez.

Laissez reposer 5 à 6 heures. Formez des petites boules de pâte et jetez-les dans la friture. Faites frire les acras 4 à 5 mn en les retournant à mi-cuisson. Egouttez-les et servez-les chauds.



<b>LIRE EN CAP</b>	<b>ACRAS</b>	<b>Page 2/3</b>
		<b>ÉVALUATION</b>
	<b>NOM :</b> <b>CLASSE :</b>	

### QUESTIONS :

**1. Pour combien de personnes la recette est-elle proposée ?**

- quatre ☐
- six ☐
- dix ☐
- le texte ne le dit pas ☒

**2. Combien de temps de préparation la recette nécessite-t-elle ?**

- un jour ☐
- deux jours ☒
- trois jours ☐
- le texte ne le dit pas ☐

**3. Quels ustensiles de cuisine sont cités dans le texte ?**

- une poêle ☐
- une casserole ☒
- un mortier ☒
- un saladier ☒

**4. Les acras sont fabriqués à partir de :**

- morue ☐
- morue salée ☒
- omelette ☐
- viande séchée ☐

**5. Les aromates utilisés dans la recette sont :**

- de la farine et du sucre en poudre ☐
- des cornichons et des câpres ☐
- des oignons, du piment et du persil ☒
- de l'ail et du persil ☐

**6. On prépare la morue en :**

- enlevant la peau et les arêtes ☒
- enlevant les oeufs ☐
- grattant le sel ☐
- coupant la chair en petits dés ☐

<b>LIRE EN CAP</b>	<b>ACRAS</b>	<b>Page 3/3</b>
	<b>NOM :</b> <b>CLASSE :</b>	<b>ÉVALUATION</b>

7. Pour pocher la morue, on utilise :

- de l'eau salée ☐
- de l'eau bouillante ☐
- de l'huile bouillante ☒
- un court bouillon ☐

8. Au final, les acras servis chauds, ont été :

- frits ☒
- rôtis ☐
- ébouillantés ☐
- braisés ☐

9. Ce texte est-il :

- une notice explicative de matériel ☐
- un compte rendu d'expérience ☐
- une recette de cuisine ☒
- un article de presse ☐

10. Ce texte est-il tiré :

- d'un magazine d'actualité ☐
- de la *Nouvelle République du Centre Ouest* ☐
- de la *Cuisine exotique de l'Ile Maurice* ☐
- du livre d'Antoine *La cuisine de la mer et des îles* ☒