

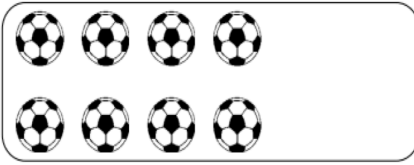



**Exercice 1 :**

1. Un kilogramme de pommes coûte 1,90 €. Combien vais-je payer pour 3 kg ? Et pour 4,5 kg ?
2. À la boulangerie, j'ai payé 2,10 € pour acheter deux croissants. Si j'en achète dix, combien me demandera la boulangère ?
3. Pour sa fête d'anniversaire, Naïma réalise un cocktail. Pour réaliser 2 L de cocktail, elle a besoin de 1,5 L de jus d'orange. Si elle veut en faire 6 L, quelle quantité de jus d'orange doit-elle acheter ? Et avec 15 L de jus d'orange, quelle quantité de cocktail peut-elle faire ?

Exercice 2 :

Compléter

	↔	12 €
	↔ €
	↔ €
	↔	18 €

Exercice 3 :

Un kilogramme de tomates coûte 1,90 €.

1. Combien vais-je payer pour 3,5 kg ?
2. Et pour 4,3 kg ?

Exercice 4 :

1. Lis la recette suivante :

RECETTE D'ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

Nombre de personnes : 4

Difficulté ★★☆☆

Préparation : 15 min Cuisson : 5 min



1. Pelez et lavez un kilo d'asperges.
2. Faites bouillir une grande quantité d'eau avec 2 cuillères à soupe de gros sel. Quand l'eau bout, jetez-y les asperges et laissez-les cuire 2 à 3 minutes après reprise de l'ébullition puis égouttez-les. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : la lame doit s'enfoncer sans problème.
3. Pendant ce temps, cassez l'œuf en séparant le blanc et le jaune.
4. Montez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, une cuillerée à café de moutarde, une pincée de sel et de poivre. Battez, soit au fouet électrique soit au fouet mécanique, en ajoutant peu à peu les 25cL d'huile jusqu'à obtention de la mayonnaise.
5. Ajoutez une pincée de sel au blanc d'œuf et battez-le en neige bien ferme.
6. Avec une cuillère en bois, incorporez peu à peu l'œuf battu en neige à la mayonnaise.

2. Complète la liste suivante :

Ingrédients	Quantité
Asperges
Gros sel
Œuf
Moutarde
.....	2 pincées
Poivre
.....	25 cL

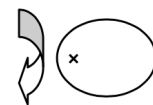
3. On souhaite réaliser la recette pour 2 invités. Quelle quantité d'asperges (en grammes) faut-il prévoir ?

4. Répondre à la même question si le nombre de convives est 8 ; 12 ; 20.

5. En t'aidant de la question précédente, trouve la quantité nécessaire pour une recette pour 10 personnes, puis pour 5 personnes

6. Résume les réponses à tes questions dans le tableau suivant et trouve le nombre manquant dans la multiplication :

Nombre de personnes	4	2	8	12	20	10	5
Quantité d'asperges (en grammes)							



7. A ton avis, quel temps de cuisson est nécessaire pour la cuisson de 2,5 kg d'asperges après reprise de l'ébullition ?