



La recette de la compote

Découvrir le monde de la matière • Suivre une recette — langage écrit

OBJECTIF D'APPRENTISSAGE

Lire une recette illustrée avec l'adulte, réaliser une compote en respectant l'ordre des étapes et observer la transformation des pommes crues en compote.

Programme de maternelle (BO n° 19 du 7 mai 2026), à partir de 5 ans : construire, fabriquer, réaliser en suivant une recette ou une fiche technique ; observer des transformations de la matière.

MATÉRIEL

- La page ingrédients et ustensiles (p. 2) et l'affiche de la recette (p. 3), plastifiées
- Les cartes-étapes (p. 4) et la frise (p. 5), plastifiées
- Pour un petit groupe : 4 pommes, environ 50 mL d'eau (un fond de verre)
- Économe, couteau, planche, casserole, cuillère en bois, presse-purée, bols

ORGANISATION

- Atelier dirigé, 4 à 6 élèves
- 45 min (cuisson comprise)
- Dans la cuisine ou la salle de classe, avec une plaque

CONSIGNE À DIRE

« Voici la recette de la compote. Lis les images avec moi : qu'est-ce qu'on fait en premier ? Et ensuite ? Prépare tout ce dont on a besoin. »

DÉROULEMENT

- 1 Lire l'affiche avec les enfants : le titre, les ingrédients, les étapes numérotées, la pastille « adulte ».
- 2 Rassembler les ingrédients et les ustensiles à l'aide de la page 2.
- 3 Réaliser la recette étape par étape en relisant l'affiche ; observer les morceaux crus, tendres, puis la compote.
- 4 Après la dégustation, remettre les cartes-étapes dans l'ordre sur la frise.

POUR AIDER

- Ordonner quatre cartes : laver, couper, cuire, déguster.
- Garder l'affiche visible.
- Associer chaque carte à un ustensile réel.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Dictier la recette à l'adulte pour le cahier de vie.
- Comparer le goût de la pomme crue et de la compote.
- Inventer une autre recette aux pommes.

CE QUE J'OBSERVE

- Respecte l'ordre des étapes.
- Utilise le vocabulaire de la cuisine.
- Décrit la transformation de la pomme.

VOCABULAIRE

la recette les ingrédients éplucher couper
cuire écraser refroidir tendre la compote

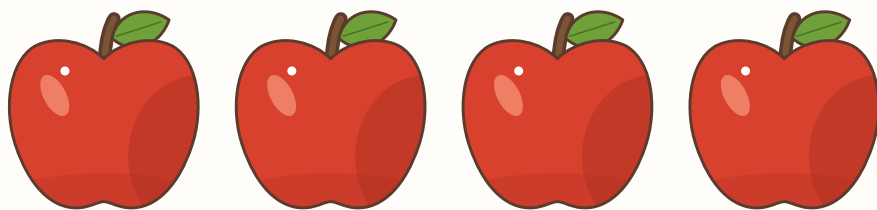
CORRIGÉ ET REPÈRES

Ordre : se laver les mains, laver les pommes, éplucher, couper et retirer le cœur, ajouter un peu d'eau, cuire doucement, écraser, laisser refroidir, déguster. Réservé à l'adulte : couteau, épluchage, chaleur et vérification de la température. Pas de sucre nécessaire. Vérifier les allergies et les PAI.

DANS CE DOSSIER

- p. 2 ☑ Ingrédients et ustensiles
- p. 3 ☑ Affiche de la recette (9 étapes)
- p. 4 ☑ 9 cartes-étapes
- p. 5 ☑ Frise à compléter

LES INGRÉDIENTS

pour un petit groupe**4 pommes****un peu d'eau**

environ 50 mL

LES USTENSILES



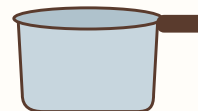
l'économe



le couteau



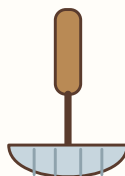
la planche



la casserole



la cuillère en bois



le presse-purée

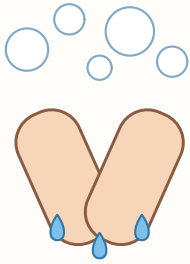


les bols



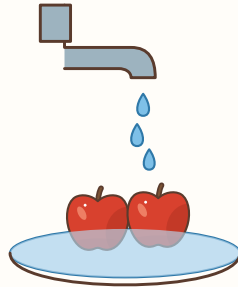
Adulte : éplucher et couper les pommes ; cuire à feu doux 15 à 20 minutes environ, jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Ajouter un peu d'eau si besoin. Laisser refroidir avant de goûter. Pas de sucre nécessaire. Vérifier les allergies.

1



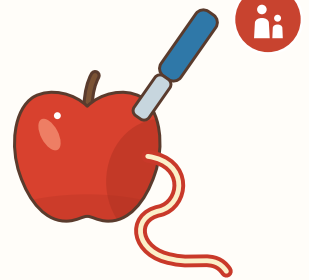
Je me lave les mains.

2



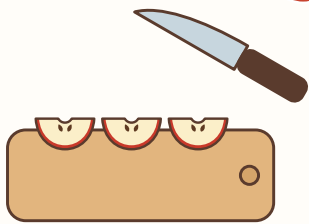
Je lave les pommes.

3



L'adulte épluche les pommes.

4



L'adulte coupe les morceaux et retire le cœur.

5



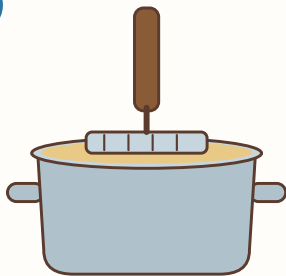
Je mets les morceaux dans la casserole avec un peu d'eau.

6



L'adulte fait cuire doucement 15 à 20 minutes.

7



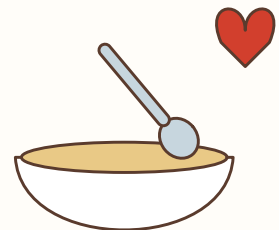
J'écrase les morceaux tendres.

8

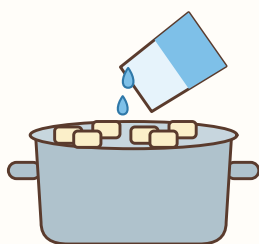


On laisse refroidir.

9



On déguste !



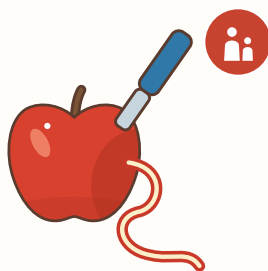
Je mets les morceaux dans la casserole avec un peu d'eau.



Je me lave les mains.



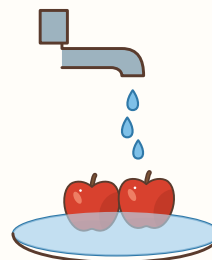
On laisse refroidir.



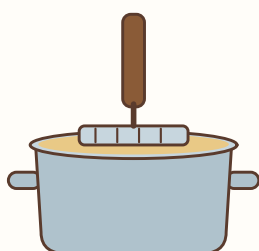
L'adulte épluche les pommes.



On déguste !



Je lave les pommes.



J'écrase les morceaux tendres.



L'adulte coupe les morceaux et retire le cœur.



L'adulte fait cuire doucement 15 à 20 minutes.



Remets les cartes dans l'ordre de la recette, de la case 1 à la case 9.

1

2

3

4

5

6

7

8

9