

Nom : _____

Date : _____

Prénom : _____

Aptitude à la Recherche d'Information (A.R.I.)

niveau 3

Compétence : être capable de rechercher des informations dans un texte

Consigne : Lis silencieusement le texte.

Recette de cuisine : Mkatre Siniya - Gâteau blanc

1 Ingrédients :

- 2 • 1 kg de riz
- 3 • 1 grosse noix de coco ou
- 4 • 2 petites cardamomes
- 5 • Bicarbonate de soude
- 6 • ½ sachet de levure chimique
- 7 • ½ kg de sucre en poudre
- 8

- 9 1. Égouttez le riz que vous avez laissé tremper dans l'eau toute une nuit.
- 10 2. Pilez-le dans un mortier ou broyez-le dans un mixeur avec du lait de coco pour
- 11 obtenir une préparation liquide.
- 12 3. Ajoutez la cardamome écrasée en poudre, le bicarbonate de soude et la levure.
- 13 4. Mélangez.
- 14 5. Faites chauffer sur des braises un *siniya* ou préchauffez un moule au four.
- 15 6. Versez le mélange dans le *siniya*, couvrez-le en posant d'autres braises sur le
- 16 couvercle ou mettez au four.
- 17 7. Dès que le dessus du gâteau commence à dorer, recouvrez-le d'une feuille de
- 18 bananier ou d'un film d'aluminium et poursuivez la cuisson.
- 19 Quand vous sortirez le gâteau, attendez qu'il refroidisse avant de le démouler.
- 20
- 21 Avec les gâteaux rouges au caramel appelés « *goudougoudou* », ils sont indispen-
- 22 sables pour tout événement important.

« A feu doux » de Salim Hatubou
Editions Françoise Truffaut