

Le concours de desserts au citron

Un livre de lecture de Reading A-Z, Niveau Q
Nombre de mots : 980

Connexions

Écriture

Écris la recette pour un dessert que tu sais cuisiner. Fais attention de noter les ingrédients et les instructions dans le bon ordre.

Maths

Choisis une des recettes dans le livre. Si tu avais à préparer une double fournée de cette recette, combien de chaque ingrédient aurais-tu besoin ? Montre ton travail de deux façons.

**Reading A-Z**

Visitez www.readinga-z.com
pour des ressources supplémentaires.

LECTURE • Q

Le concours de desserts au citron



Texte de Juwanda G. Ford
Illustrations de Traci Van Wagoner

www.readinga-z.com

Le concours de desserts au citron



Texte de Juwanda G. Ford
Illustrations de Traci Van Wagoner

www.readinga-z.com

Thème de réflexion

Quelles étapes Sandrine et Loïc suivent-ils avant et pendant le concours de cuisson ?

Mots à connaître

arranger	juger
(une) décision	murmurer
(un) défi	(une) recette
(un) fouet	(le) zeste
haleter	

Le concours de desserts au citron
(The Great Lemon Bake-Off)
Niveau de lecture Q
© Learning A-Z
Texte de Juwanda G. Ford
Illustrations de Traci Van Wagoner
Traduction française de Tanjah Estelle Karvonen

Tous droits réservés.

www.readinga-z.com



« J'ai gagné ! » a crié Sandrine.

« Je t'ai laissé gagner », a dit Loïc, **haletant** et essayant de reprendre son souffle.

« C'est pas vrai ! » a dit Sandrine. « Et même si tu le crois, gagner, c'est gagner. »

Loïc et Sandrine étaient des cousins qui passaient deux semaines ensemble chaque été chez leurs grands-parents. Leurs grands-parents avaient un citronnier dans leur arrière-cour et Sandrine adorait cueillir des citrons pour faire de la limonade. Quand Grand-papa la buvait, il annonçait : « C'est la meilleure limonade au monde ! »



Maintenant, Loïc a souri et s'est versé un verre de limonade froide. « C'est si bon, j'ai du mal à croire que tu l'as faite », a-t-il dit.

« Je t'ai dit que je suis bonne cuisinière ! » lui a répondu Sandrine.

« Faire de la limonade, c'est pas faire de la cuisine. Il faut juste mélanger l'eau, le sucre et les citrons », a dit Loïc.

« Je suis sûre que je pourrais *cuisiner* avec des citrons aussi. Peux-tu cuisiner ? » lui a demandé Sandrine.

« Bien sûr que je peux. En fait, je te lance le **défi** d'un concours de desserts au citron ! » a-t-il dit.

« J'accepte ton défi ! » lui a répondu Sandrine.

Ce soir-là, Sandrine et Loïc ont expliqué leur concours de desserts au citron à leurs grands-parents. Ils se sont tous mis d'accord que Mlle Liliane, leur voisine d'à côté, serait la **jug**.

Après le souper, Loïc et Grand-maman ont cherché des **recettes** de desserts au citron en ligne. Ils en ont trouvé une qu'ils aimaient. Sandrine et Grand-papa ont feuilleté des livres de recettes jusqu'à temps qu'eux aussi aient trouvé une bonne recette.



Les biscuits-délices au citron de Sandrine

Ingrédients

1 tasse de beurre mou	1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1 $\frac{3}{4}$ tasses de sucre	
1 œuf	1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
1 cuillère à thé de vanille	3 tasses de farine
le jus et le zeste d'un citron	1/4 de tasse de sucre en poudre
1/2 cuillère à thé de sel	

Instructions

- 1 Battre le beurre et le sucre en crème. Ajouter un œuf et de la vanille. Bien mélanger.
- 2 Ajouter le jus et le zeste de citron, le sel, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Bien mélanger.
- 3 Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que ce soit bien combiné. La pâte devrait être épaisse et friable.
- 4 Laisser tomber des cuillerées sur une plaque de biscuits et faire cuire à 177 degrés Celsius (350 °F) pendant 8 à 10 minutes.
- 5 Une fois refroidi, saupoudrer de sucre en poudre.



Les délicieuses barres au citron de Loïc

Ingrédients pour la croûte

1 tasse de farine tout usage ¼ de tasse de sucre en poudre
½ tasse de beurre mou

Ingrédients pour la garniture

2 gros œufs 2 cuillères à soupe de jus
1 tasse de sucre de citron
2 cuillères à soupe de farine 1 cuillère à thé de zeste
tout usage de citron râpé
½ cuillère à thé de poudre sucre en poudre
à pâte supplémentaire

Instructions

- 1 Dans un gros bol, mélanger la farine, le beurre et le sucre en poudre.
- 2 Aplatir dans un plat de cuisson carré de 8 pouces, non-graissé.
- 3 Faire cuire à 177 degrés Celsius (350 °F) pendant 20 minutes.
- 4 Pendant ce temps, battre les œufs dans un petit bol.
- 5 Ajouter le sucre, la farine, la poudre à pâte, le jus et le zeste de citron. Battre jusqu'à temps que le mélange soit mousseux.
- 6 Verser par-dessus la croûte cuite. Faire cuire encore 25 minutes ou jusqu'à temps que ce soit brun doré.
- 7 Laisser refroidir sur une grille métallique. Saupoudrer de sucre en poudre.
- 8 Découper en barres.

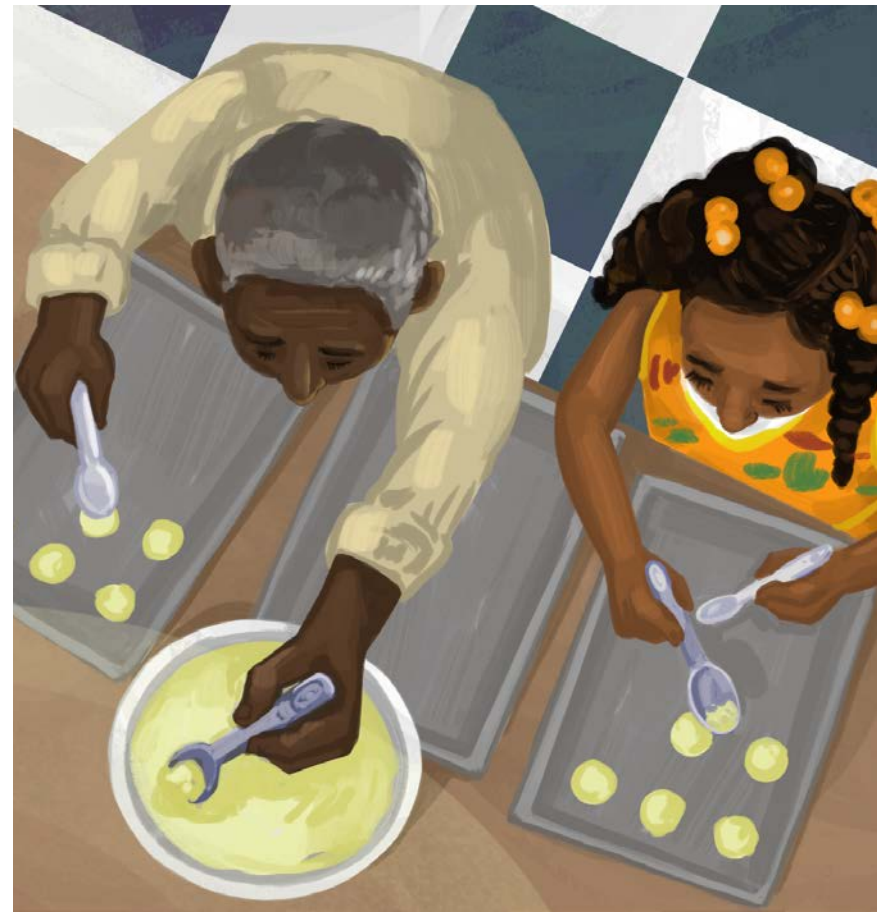


Le lendemain, Grand-papa a apporté un grand bol, des cuillères et des plaques de biscuits à la table de la salle à manger. Lui et Sandrine prépareraient les biscuits là.

En premier, Sandrine a mis le beurre et le sucre ensemble dans le bol et Grand-papa l'a aidé à les mélanger. Puis, Sandrine a ajouté l'œuf et la vanille et a tout mélangé ensemble. Puis, elle a ajouté le jus et le zeste de citron, le sel et la poudre à pâte. Finalement, elle a ajouté la farine jusqu'à temps que la pâte soit épaisse et friable.

Loïc et Grand-maman ont travaillé dans la cuisine. Grand-maman l'a aidé avec deux bols, un **fouet** et un plat de cuisson.

Dans un bol, Loïc a combiné la farine, le beurre et le sucre en poudre pour faire la croûte. Grand-maman l'a aidé à transférer le mélange dans le plat de cuisson. Puis, elle l'a glissé dans le four pour cuire pendant vingt minutes.



Sandrine a **arrangé** toutes les plaques de biscuits les unes à côté des autres. Puis, elle a mis une cuillerée de pâte à biscuit sur une plaque. Elle et Grand-papa ont alterné à mettre les cuillerées de pâte à biscuit sur la plaque.

« Un pour toi et un pour moi », a-t-elle dit.

Ils ont fait bien attention de laisser assez de place entre les biscuits pour qu'ils s'étalent en cuisant.

Quand la minuterie du four a sonné, Grand-maman a retiré la croûte du four pour la laisser refroidir. Loïc a cassé les œufs pour la garniture dans le deuxième bol. Il a dû repêcher quelques morceaux de coquille d'œuf qui sont tombés dans le bol.



Puis, il a battu les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et doux, ensuite il a tranquillement ajouté le sucre, la farine, la poudre à pâte, le jus et le zeste de citron.



Grand-papa a glissé les plaques de biscuits dans le four et a réglé la minuterie pour huit minutes. Une fois les biscuits cuits, il les a retirés du four pour les laisser refroidir.

« Ces biscuits sentent tellement bons », a dit Loïc en se léchant les babines.

Une fois que les biscuits étaient froids au toucher, Sandrine les a placés sur un beau plateau en argent et les a saupoudrés de sucre en poudre.

C'était à Loïc d'utiliser le four encore. Ensemble, lui et Grand-maman ont versé la garniture sur la croûte refroidie. Puis, Grand-maman a placé le plat de cuisson dans le four et a réglé la minuterie pour vingt-cinq minutes.

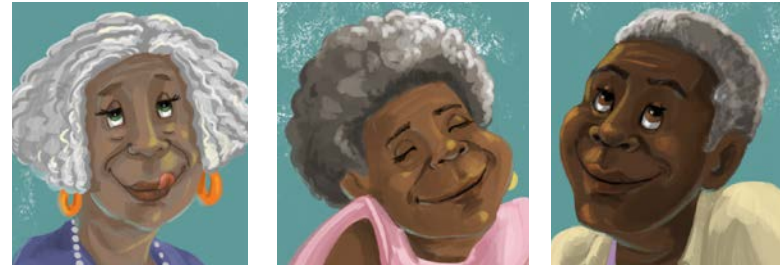
« Je sens des citrons délicieux ! » a dit Grand-papa en passant par l'entrée de la cuisine.

Une fois le mélange cuit, Grand-maman l'a retiré du four pour le laisser refroidir. Quand le plat était assez froid pour le toucher, Loïc a saupoudré le dessert de sucre en poudre. Puis, lui et Grand-maman ont soigneusement coupé les barres en carrés et les ont placés sur un beau plateau en bois.



La clochette de la porte d'entrée a sonné. C'était Mlle Liliane qui venait juger le grand concours de desserts au citron. Tout le monde s'est mis à table.

En premier, Mlle Liliane a mangé un peu des biscuits au citron de Sandrine. Les grands-parents en ont mangés aussi.



« Ce sont les meilleurs biscuits au citron au monde ! » a annoncé Grand-papa en prenant un deuxième biscuit.

« Je peux goûter au beurre », a dit Grand-maman. Elle a pris un deuxième biscuit elle aussi.

Ensuite, ils ont essayé les barres au citron de Loïc. Grand-papa en a mangé deux aussi. « Ce sont les meilleures barres au citron au monde ! » a crié Grand-papa.

« Elles sont vraiment délicieuses », a dit Mlle Liliane, en accord avec Grand-papa. « Simplement délicieux. »

« Oh là là », a murmuré Grand-maman. « Ça fond dans la bouche. »

Tout le monde a regardé Mlle Liliane.

« Eh bien », a demandé Sandrine. « Quel dessert préférez-vous, mes biscuits ou les barres au citron de Loïc ? »

« Oh, je dois encore les goûter », a dit Mlle Liliane.

Après plusieurs bouchées, elle a dit : « C'est une **décision** difficile, mais je pense que vous êtes tous les deux d'excellents cuisiniers... c'est un concours avec deux gagnants ! »

« Youpi ! » a crié Sandrine. « J'ai gagné. »

« On a tous les deux gagné ! » lui a répondu Loïc.

« D'accord. Mais, j'ai gagné avec toi et gagner, c'est gagner », a dit Sandrine avec un grand sourire.



Glossaire

- arranger** (v.) mettre en ordre ou placer soigneusement (p. 10)
- (une) **décision** (n.) choix fait après avoir bien réfléchi à quelque chose (p. 15)
- (un) **défi** (n.) compétition ; concours (p. 4)
- (un) **fouet** (n.) ustensile de cuisine fait de loupes de fil métallique ; utiliser pour battre ou mélanger la nourriture (p. 9)
- haleter** (v.) dire en prenant des respirations rapides et faciles à entendre (p. 3)
- (un) **juge** (n.) quelqu'un qui a le rôle de décider le gagnant d'une compétition (p. 5)
- murmurer** (v.) dire quelque chose d'une voix douce et basse, qui est difficile à entendre (p. 14)
- (une) **recette** (n.) série d'instructions ou d'étapes pour faire une certaine sorte de nourriture (p. 5)
- (le) **zeste** (n.) partie extérieure de la pelure d'un agrume (comme un citron) pour ajouter de la saveur à la nourriture (p. 6)