

Le défi de la patate douce

Un livre de lecture de Reading A-Z, Niveau Q
Nombre de mots : 1 232



Reading a-z

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

LECTURE • Q

Le défi de la patate douce



Texte de Vera Ogden Bakker
Illustrations de Joel Snyder

www.readinga-z.com

Le défi de la patate douce



Texte de Vera Ogden Bakker
Illustrations de Joel Snyder

www.readinga-z.com

Le défi de la patate douce
(Sweet Potato Challenge)
Niveau de lecture Q
© Learning A-Z
Texte de Vera Ogden Bakker
Illustrations de Joel Snyder
Traduction française de Julie Châteauvert

Tous droits réservés.

www.readinga-z.com



Table des matières

Le défi	4
Les recettes	6
Étape un	8
Étape deux	10
Étapes trois et quatre	12
Étape cinq	14
L'épreuve de la dégustation	16
Glossaire	20



Le défi

— Miam, ces petits gâteaux sont bons, a dit Déon en prenant un autre. J'adore les brisures de chocolat à l'intérieur.

— Merci, a dit sa cousine Latanya. C'est moi qui les ai faits.

— Je parie que je pourrais faire des petits gâteaux si j'essayais.

— Impossible, a dit Latanya. Les garçons ne sont pas capables de cuisiner.

— Qui crois-tu sont quelques-uns des plus grands **chefs** cuisiniers? a dit Déon.

Latanya a fait une grimace.

— Je te lance un défi, a dit Déon. Faisons tous les deux des petits gâteaux, samedi prochain, et laissons grand-maman et grand-papa Jackson les juger.

— Des petits gâteaux, c'est quelque chose de simple à faire. Si tu veux un défi, essayons plutôt quelque chose d'**inhabituel**.

— Si nous cuisinions quelque chose contenant des patates douces, a suggéré Déon, sachant que grand-maman Jackson faisait une excellente tarte aux patates douces.

Il pensait qu'il pourrait gagner le concours s'il utilisait la **recette** de tarte aux patates douces de grand-maman et qu'elle était le juge.

« D'accord ! »

Ils se sont faits un haut les mains en acceptant de laisser grand-papa et grand-maman juger le concours.



Les recettes

La recette de Latanya



Plat aux pommes et aux patates douces

- 1 boîte de 500 ml de patates douces égouttées
- 2 pommes, pelées et tranchées
- $\frac{1}{3}$ tasse de pacanes hachées
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de cannelle
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre
- 2 tasses de guimauves miniatures

- 1 Dans un bol, mélanger les pommes et les pacanes avec la cassonade et la cannelle.
- 2 **Alterner** des couches de pommes et des couches de patates douces dans une **casserole** d'un litre.
- 3 Verser le beurre fondu sur le dessus. Couvrir.
- 4 Cuire à 180 °C (350 °F) pendant 35 minutes.
- 5 Parsemer le dessus de guimauves et faire griller jusqu'à ce que légèrement doré.

La recette de Déon

**La tarte aux patates douces
de grand-maman Jackson**

3 gros œufs

1 tasse de sucre

½ cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à thé de cannelle

½ cuillerée à thé de quatre-épices

¼ cuillerée à thé de muscade

1 tasse de crème épaisse

3 tasses de patates douces cuites
et réduites en purée

1 croûte à tarte non-cuite
de 25 cm (10 pouces)



- 1 Bien battre les œufs.
- 2 Ajouter le sucre, le sel et les épices.
Bien mélanger.
- 3 Ajouter la crème et remuer.
- 4 Ajouter les patates en purée et remuer.
- 5 Verser le mélange dans la croûte à tarte
et cuire à 180 °C (350 °F) pendant 1 heure.

Étape un

Samedi matin, Latanya a demandé à sa mère de l'aider avec les étapes de sa recette qui nécessitaient l'aide d'un adulte. Premièrement, Maman a pelé et tranché les pommes et a haché les pacanes. Latanya a mis les pommes dans le bol. Quelques morceaux ont raté la cible. Après avoir ramassé toutes les pommes, elle a mesuré les pacanes et les a mises minutieusement dans le bol.

Puis, elle a mis la cassonade dans une tasse à mesurer de ½ tasse et l'a ajouté dans le bol. Elle a mesuré la cannelle. Latanya a pris une grosse cuillère et *très* délicatement, a mélangé le tout dans le bol. Elle a goûté à une tranche de pomme. Miam!



Premièrement, Déon a cassé les œufs et les ont versés dans un grand bol. Il a fait attention de ne pas laisser tomber les coquilles. Déon avait demandé à papa de l'aider avec sa recette. Papa a mis en marche le batteur électrique pour battre les œufs.



— Je vais chercher les brisures de chocolat, a dit Déon.

— Il n'y a pas de brisures de chocolat dans la recette de grand-maman Jackson, a dit papa.

— Ne rendraient-ils pas la recette meilleure?

— Tu ne peux pas changer la recette de grand-maman. Aussi longtemps que je me souviens, cette recette a fait partie de la **tradition** familiale.

Étape deux

Deuxièmement, Latanya a mis une couche du mélange de pommes dans le fond d'une casserole de 1 litre. Puis, elle a ajouté une couche de patates douces. Elle a ajouté une autre couche de pommes, puis de patates douces. *Ce plat battra quoi que ce soit que Déon concoctera*, a-t-elle pensé.





Deuxièmement, Déon a mesuré le sucre et le sel. Le sel s'est écoulé rapidement, et il en a versé presque trop. Ensuite, il a mesuré les épices : la cannelle, le quatre-épices et la muscade. Il a pris une grosse cuillère et a mélangé le tout, dans le bol, avec les œufs.

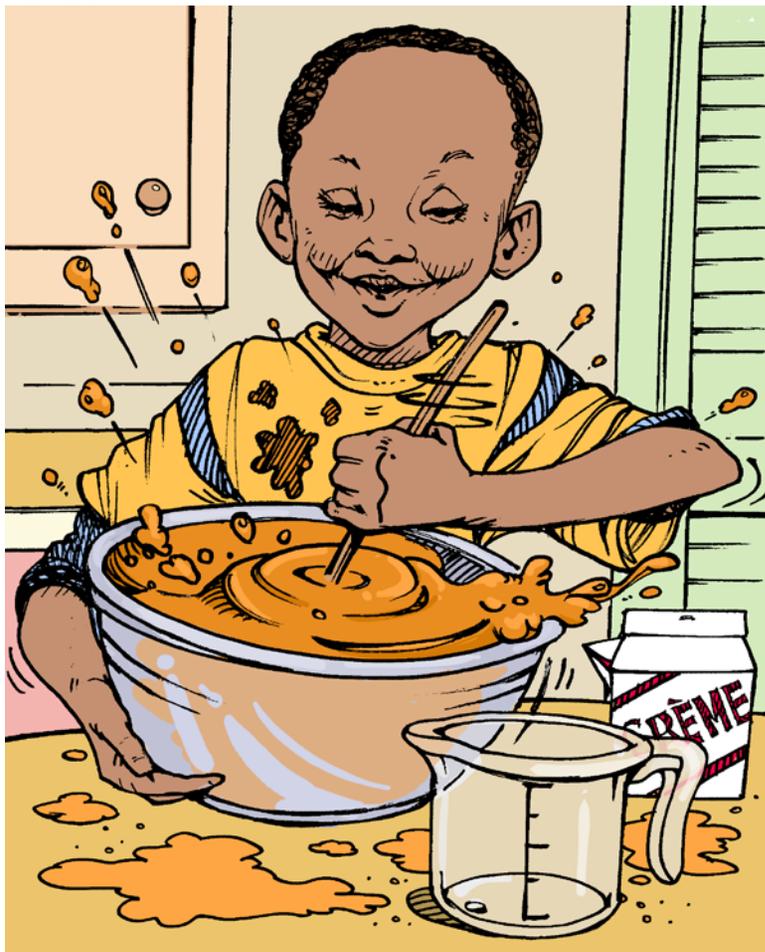
Oh! Ça sent tellement bon!

Étapes trois et quatre

Troisièmement, maman a fait fondre le beurre et Latanya l'a versé sur le dessus du plat. Puis, elle a couvert le plat avec un morceau de papier d'aluminium.

Quatrièmement, maman a placé le plat dans le four chaud. Latanya a réglé la minuterie pour 35 minutes.





Troisièmement, Déon a mesuré la crème et l'a versée dans le bol. Il a mélangé la préparation.

Quatrièmement, Déon a mesuré les patates douces et les a ajoutées. Le bol était presque plein. Alors qu'il mélangeait la préparation, il en a éclaboussée le comptoir et en a renversée un peu sur lui-même.



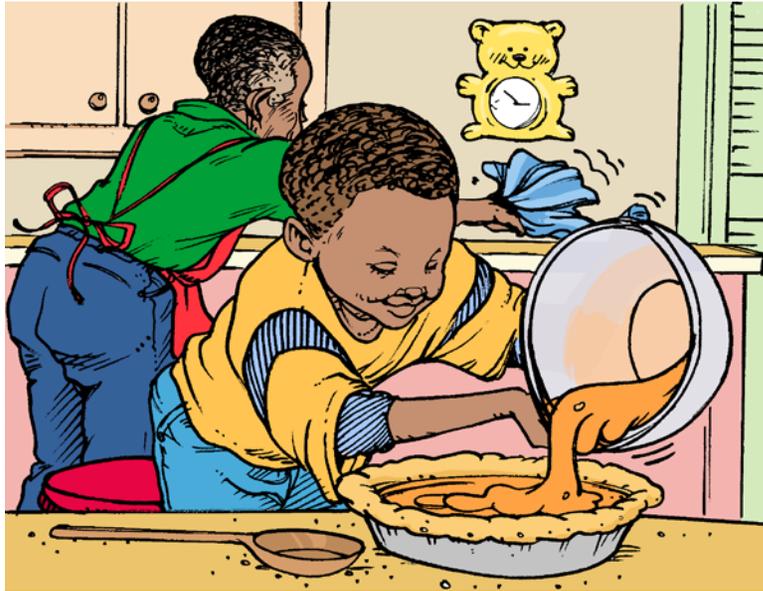
Étape cinq

Pendant que le plat cuisait, Latanya a mesuré les petites guimauves. Ils tombaient constamment de la tasse. Quand la minuterie a sonné, maman a retiré le plat du four. *Oh! Ça sent tellement bon!*

Latanya a pris les guimauves et les a disposées sur le dessus du plat bouillonnant. Ils ont commencé à fondre. Elle s'est léché les lèvres. *Grand-maman va adorer ça!*

Maman a remis le plat au four et Latanya l'a surveillé jusqu'à ce que les petits points blancs deviennent dorés. *Oh! C'est si joli!*

Latanya et maman se sont mises en route vers la maison de grand-papa et de grand-maman.



Finalement, Déon a versé la préparation dans la croûte à tarte. Il n'a renversé presque rien. Papa a mis la tarte au four. Déon a réglé la minuterie pour 60 minutes ou 1 heure.

Pendant que la tarte cuisait, une odeur sucrée et épicée a remplie la cuisine. *Grand-maman sera si fière de moi. Je parie que même grand-papa choisira mon plat, a pensé Déon. Il adore la tarte aux patates douces de grand-maman.*

Quand la minuterie a sonné, papa a sorti la tarte du four puis ils se sont mis en route vers la maison de grand-papa et grand-maman.



L'épreuve de la dégustation

Quand tout le monde est arrivé, le père de Déon et la mère de Latanya ont placé les plats sur la grande table devant grand-maman et grand-papa. Grand-maman et grand-papa ont raconté que la mère de Latanya et le père de Déon avaient l'habitude de se faire concurrence; ils se faisaient concurrence dans des épreuves de sport et non pas dans des épreuves culinaires.

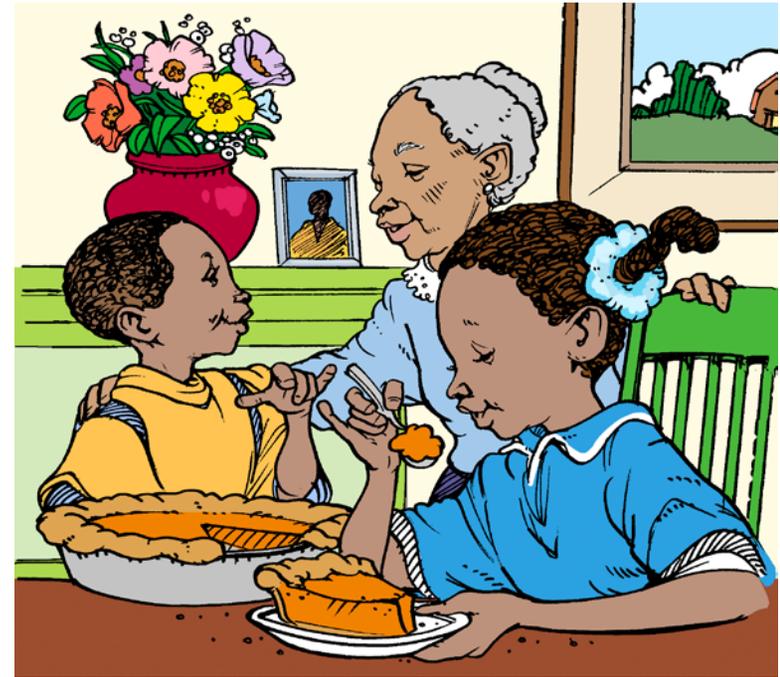
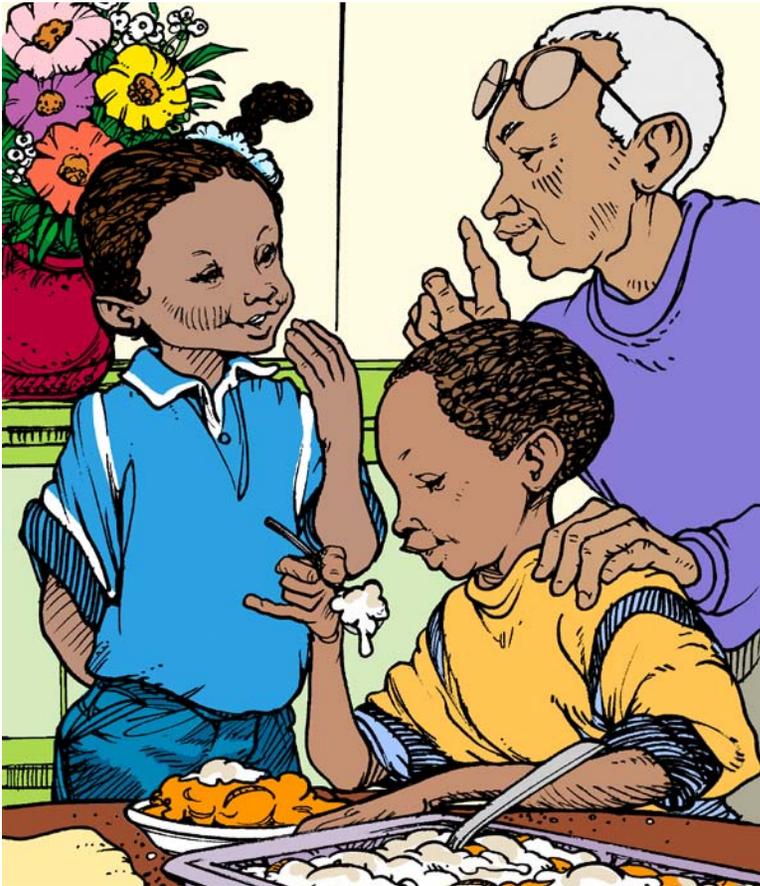
Les deux parents ont souri et se sont taquinés au sujet de qui était maintenant le ou la meilleur(e) au soccer. Grand-papa et grand-maman ont ri. Puis, ils ont commencé à juger le concours culinaire

En premier, tout le monde a goûté au plat de Latanya.

« C'est délicieux, Latanya », a dit grand-maman.

Grand-papa a hoché la tête et a fait un clin d'œil à Latanya.

« C'est très bon, tout particulièrement les guimauves, a dit Déon qui avait un regard désappointé. Je crois que c'est meilleur que le mien. »



Ensuite, ils ont goûté à la tarte de Déon.

« Oh, quelle tarte savoureuse! a dit grand-papa. Cette recette a un goût familial. »

Grand-maman a fait un clin d'œil à Déon et a souri.

« J'avais tort, les garçons sont capables de cuisiner, a dit Latanya, un peu inquiète que Déon gagne le concours malgré tous ses efforts. C'est vraiment bon! »

Déon a souri. *C'est une bonne idée d'avoir suivi la recette de grand-maman, a-t-il pensé.*

Grand-maman et grand-papa ont chuchoté ensemble au bout de la table. Finalement, grand-papa a dit :

— Les deux plats sont beaux et ont un goût délicieux. Nous aimerions en commander un de chaque pour le souper de l'Action de grâces.

— C'est donc un match nul? a demandé la mère de Latanya.

— C'est toujours ainsi qu'ils jugent des concours comme celui-ci, a dit le papa de Déon avec un sourire.

Grand-maman a fait un clin d'œil à grand-papa.

« Je crois que nous venons d'ajouter une autre recette à notre tradition familiale. »

Latanya et Déon étaient trop occupés à manger la nourriture qu'ils avaient préparée pour se soucier de qui avait gagné.



Glossaire

alterner (<i>v.</i>)	se succéder à tour de rôle (p. 6)
(une) casserole (<i>n.</i>)	ustensile de cuisine à fond plat qui sert à cuire les aliments (p. 6)
(un) chef (<i>n.</i>)	personne qui est à la tête de la cuisine, d'un restaurant (p. 4)
concocter (<i>v.</i>)	confectionner avec minutie (p. 10)
concurrence (<i>v.</i>)	entrer en compétition avec d'autres (p. 16)
culinaire (<i>adj.</i>)	ce qui se rapporte à la cuisine (p. 16)
disposer (<i>v.</i>)	arranger d'une certaine façon (p. 14)
éclabousser (<i>v.</i>)	faire rejaillir un liquide sur quelqu'un ou sur quelque chose (p. 13)
inhabituel (<i>adj.</i>)	qui n'est pas habituel, différent (p. 5)
(une) recette (<i>n.</i>)	indication de la préparation d'un mets (p. 5)
(une) tradition (<i>n.</i>)	coutume que l'on se transmet d'une génération à l'autre (p. 9)