

5. Käskymuoto ruokaohjeissa.

Ranskalaisissa ruokaohjeissa verbit ovat yleensä perusmuodossa, mutta myös käskymuoto on mahdollinen. Muuta mustikkapiirakkareseptin verbit monikon toisen persoonan (**vous**, ranskassa lukijaa tietenkin teititellään) käskymuotoon.

La recette de la tarte aux myrtilles

La liste des ingrédients se trouve dans le livre à la page 52 (exercice 12).

Voici maintenant les instructions pour la réalisation :

Préparation de la pâte : faire ramollir le beurre au four à micro-ondes. Mélanger le beurre ramolli, le sucre et l'œuf au batteur électrique. Ajouter la farine et la levure. Bien pétrir afin d'obtenir une pâte homogène.

Beurrer un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre. Étaler à la main la pâte dans le moule à tarte. Recouvrir le fond et les bords du moule.

Préparation de la garniture : battre la crème fraîche, l'œuf et le sucre. Ajouter les myrtilles.

Verser la garniture sur la pâte.

Faire cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes environ. Laisser refroidir complètement avant de servir. À conserver au réfrigérateur.

Remarque : il est possible de faire la garniture sans crème fraîche ni œufs.

Préparation de la pâte : 1. *faites* ramollir le beurre au four à micro-ondes. 2. _____ le beurre ramolli, le sucre et l'œuf au batteur électrique. 3. _____ la farine et la levure.

4. _____ bien afin d'obtenir une pâte homogène.

5. _____ un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre.

6. _____ à la main la pâte dans le moule à tarte.

7. _____ le fond et les bords du moule.

Préparation de la garniture : 8. _____ la crème fraîche, l'œuf et le sucre. 9. _____ les myrtilles.

10. _____ la garniture sur la pâte.

11. _____ cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes environ. 12. _____ refroidir complètement avant de servir.

13. _____ au réfrigérateur.

Préparation de la pâte : 1. **faites** ramollir le beurre au four à micro-ondes. 2. **Mélangez** le beurre ramolli, le sucre et l'œuf au batteur électrique. 3. **Ajoutez** la farine et la levure. 4. **Pétrissez** bien afin d'obtenir une pâte homogène. 5. **Beurrez** un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre. 6. **Étalez** à la main la pâte dans le moule à tarte. 7. **Recouvrez** le fond et les bords du moule.

Préparation de la garniture : 8. **battez** la crème fraîche, l'œuf et le sucre. 9. **Ajoutez** les myrtilles. 10. **Versez** la garniture sur la pâte. 11. **Faites** cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes environ. 12. **Laissez** refroidir complètement avant de servir. 13. **Conservez** au réfrigérateur.