

Janvier 2022

Niveau de difficulté



Le repas convivial

Vous invitez 2 amis à manger et vous voulez faire une blanquette de veau.

Voici la recette pour 4 personnes :

- Faire revenir le veau (1kg) dans un peu de beurre doux jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés.
- Saupoudrer de 50g de farine. Bien remuer.
- Ajouter 2 ou 3 verres d'eau, les 2 cubes de bouillon, les 30cL de vin et remuer. Ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.
- Couper les 2 carottes en rondelles et émincer les 2 oignons puis les incorporer à la viande, ainsi que les 200g de champignons.
- Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant.
- Si nécessaire, ajouter de l'eau de temps en temps.
- Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche (200g), le jaune d'œuf et le jus d'1 citron. Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite.

1. Faites la liste de courses pour cette recette, sachant qu'un de vos amis vous a appelé pour vous dire qu'il venait avec ses 2 enfants, quelle quantité de chaque ingrédient allez-vous acheter ?

2. Parmi ces deux supermarchés, lequel choisissez-vous pour aller faire vos courses ?

Supermarché A :

1 kg de carottes : 1,30€
Beurre : 1,50€
1 kg de farine : 0,60€
15 cubes de bouillon : 1,70€
Vin : 5,60€
1kg d'oignons : 2,50€
600g de Veau : 9,30€
200g de champignons : 2€
Pot de 500g de crème fraîche : 1,20€
Boite de 6 œufs : 1,70€
1 citron : 0,70€
→ -10% de réduction sur la viande

Supermarché B :

1 kg de carottes : 1,60€
Beurre : 1,10€
1 kg de farine : 0,60€
15 cubes de bouillon : 1,30€
Vin : 5,70€
1kg d'oignons : 2,30€
400g de Veau : 7,10€
150g de champignons : 1,70€
Pot de 500g de crème fraîche : 1,10€
Boite de 6 œufs : 1,90€
1 citron : 0,80€

3. Quelle quantité de chaque aliment vous reste-t-il ?

Janvier 2022

Niveau de difficulté 

Le repas convivial – solution

1. Liste des ingrédients pour 6 personnes :

- 3 carottes
- 1 plaquette de beurre
- 75g de farine
- 1,5 kg de veau
- 3 cubes de bouillon
- 45 cL de vin blanc
- 3 oignons
- 300g de champignons
- 300g de crème fraîche
- 2 œufs
- 2 citrons

2. Choix du supermarché :

Supermarché A = 1,3 (carottes) + 1,5 (beurre) + 0,6 (farine) + 1,7 (bouillon) + 5,6 (vin) + 2,3 (oignons) + 7,10 x 3 (1,8kg de veau, mieux vaut trop que pas assez !!) - 0,10 x 27,90 (10% réduction sur la viande) + 2 x 2 (400g de champignons) + 1,20 (crème fraîche) + 1,70 (œufs) + 0,70€ x 2 (2 citrons)
= **46,6€**

~~Supermarché B~~ = 1,6 (carottes) + 1,1 (beurre) + 0,6 (farine) + 1,3 (bouillon) + 5,7 (vin) + 2,5 (oignons) + 4 x 7,10 (au moins 1,5kg de veau) + 3 x 1,70 (450g de champignons) + 1,10 (crème fraîche) + 1,70 (œufs) + 0,80 x 2 (2 citrons)
= 50,70€

3. Les ingrédients qu'il reste :

Des carottes, du beurre, 925g de farine, 12 cubes de bouillon, du vin, des oignons, 300g de veau, 100g de champignons, 200g de crème fraîche, 4 œufs.