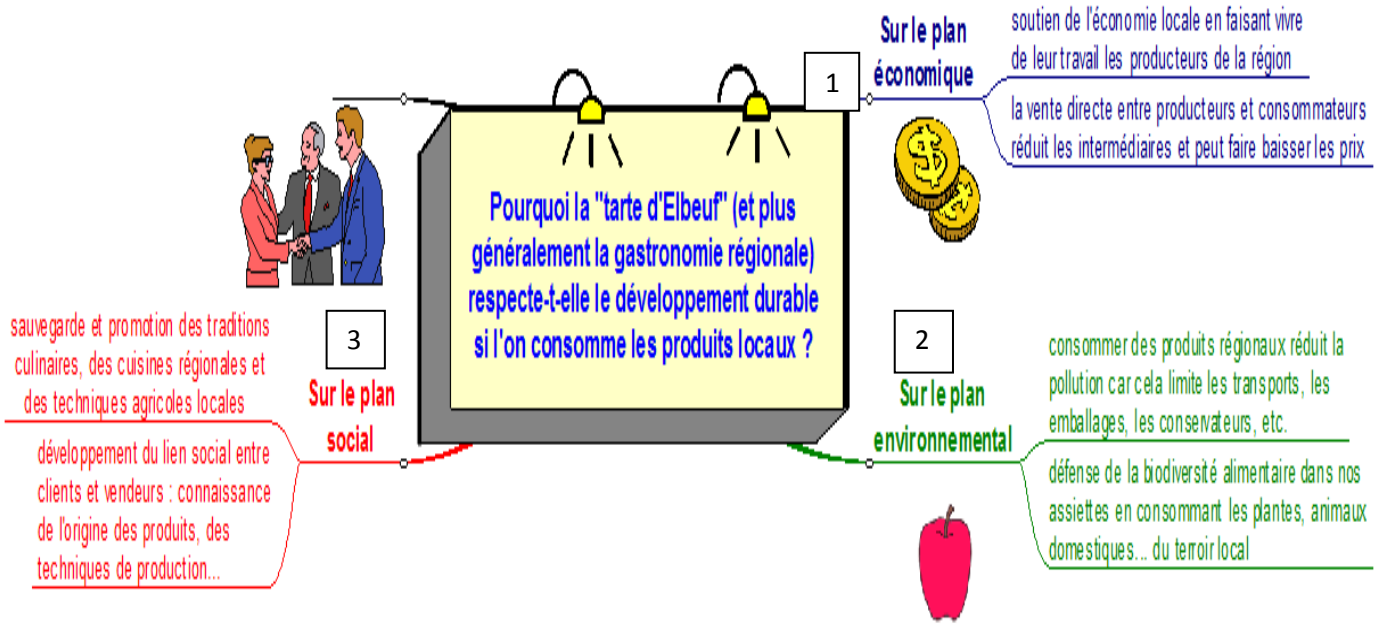
Le développement durable dans notre environnement familier : consommation locale et gastronomie régionale.

Une recette locale : LA TARTE D'ELBEUF*	
Ingrédients : -8 pommes -125 g de farine -2 œufs + 2 œufs = ? -25 cl de lait -1 paquet de levure -1 paquet de sucre vanillé -80 g de beurre -80g de sucre + 10 g = ?	**Préparation :** a) Mélanger la farine, le sucre (80 g), la levure, le lait et 2 œufs ; et verser cette préparation dans un moule à manquer beurré. b) Disposer maintenant dans ce moule à manquer, les pommes épluchées et coupées en quartiers ; puis saupoudrer sur ces pommes le sachet de sucre vanillé. Faire cuire à four chaud (190°) pendant 20 minutes. c) Pendant ce temps, mélanger les 2 œufs restants, les 10 g de sucre et le beurre fondu. Verser ce mélange sur la tarte sortie du four (après les 20 minutes de cuisson) et faire recuire le tout pendant 10 minutes.
*Source : Michel Bruneau, *Les meilleurs desserts de Normandie*, Editions Ouest-France, 2000, p.25. L'auteur écrit : « Cette recette de grand-mère d'Elbeuf, on la rencontre encore souvent dans les vitrines des pâtissiers de la région ».	



EXERCICE

1. **Quels ingrédients de la tarte d'Elbeuf, issus ou fabriqués traditionnellement dans la région, viennent :**	2. **Trouve sur internet les informations demandées et place sur une carte le résultat de tes recherches :**	3. **Quels autres produits (fromage par exemple) ou recettes de ta région, connais-tu ?**
-de la céréaliculture ? …… -de l'élevage ? …… …… -de l'arboriculture fruitière ? …… -de la culture de betteraves sucrières ? ……	-Où trouver au plus près du collège : *une sucrerie ? …… *une minoterie ? …… *un producteur laitier (et peut-être de beurre –sinon un établissement de transformation laitière) ? …… *un producteur avicole ? …… *un producteur de pommes ? …… -Dans quels magasins ou sur quels marchés proches du collège, peut-on acheter l'essentiel des ingrédients de la recette ? …… …… ……	…… …… …… …… …… …… …… …… ……