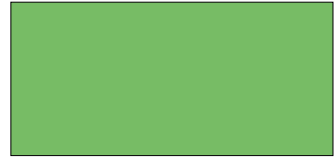


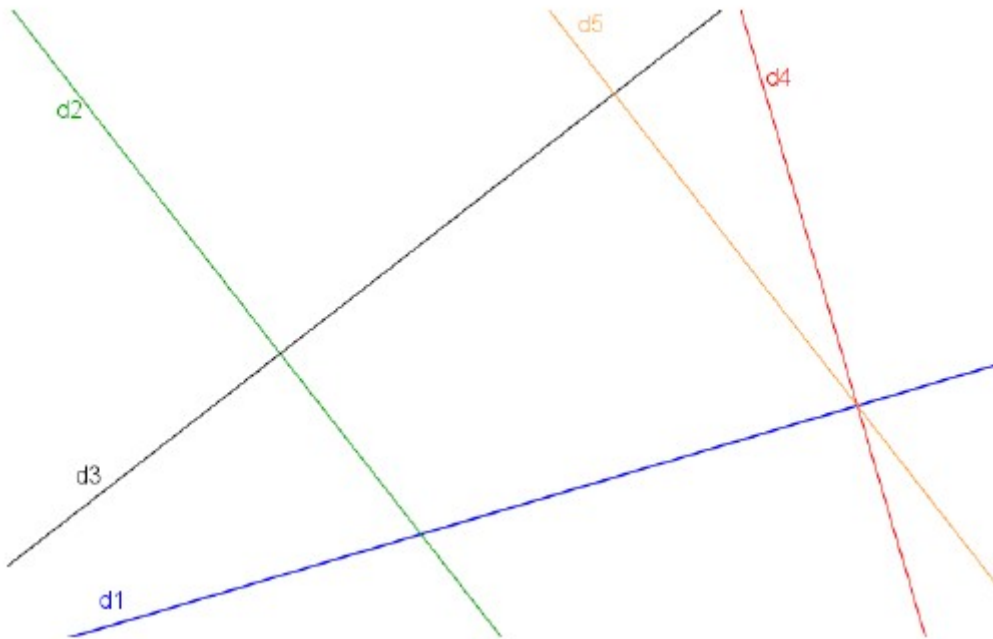
## Mathématiques



### Exercice 1 : fractions

Complète le tableau (écris en nombre ( $1/3$ ) et en lettres (un tiers))


### Exercice 2 : géométrie :



Coche la bonne réponse :

(d1) est perpendiculaire à (d4)	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
(d1) est perpendiculaire à (d2)	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
(d2) est perpendiculaire à (d4)	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
(d2) est perpendiculaire à (d3)	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
(d3) est perpendiculaire à (d5)	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Il y a une droite perpendiculaire à (d5)	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux



### Exercice 3 : cuisine :

Voici la recette d'un fondant aux amandes **pour 8 personnes** :



#### Ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonnade
- 100 g beurre
- 30 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat

#### **Recette :**

- Mélangez les œufs et le sucre.
  - Ajoutez la poudre d'amandes, une pincée de sel et la farine
  - Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
  - Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.
- Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.

#### **Complète le tableau :**

	Ingrédients pour 24 personnes :
Œufs	<input type="text"/>
Poudre d'amandes	<input type="text"/>
Cassonnade	<input type="text"/>
Beurre	<input type="text"/>
Farine	<input type="text"/>
Pépites de chocolat	<input type="text"/>



Pendant les vacances, faites le gâteau et envoyez moi les photos !