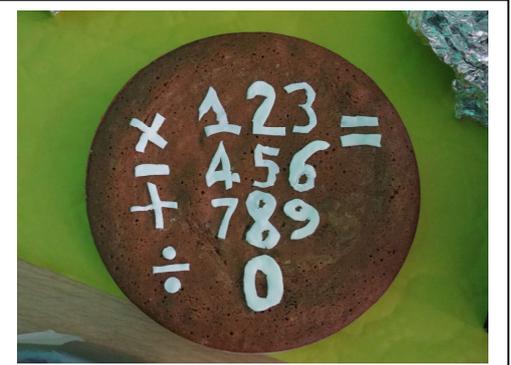


# Maths : production personnelle semaine du 30 mars

Cette semaine, nous mettons en pratique la notion de ratio sous la forme d'un petit concours de cuisine ! A vos idées pour décorer, inventer, les **meilleures photos seront publiées sur le site du collège !**

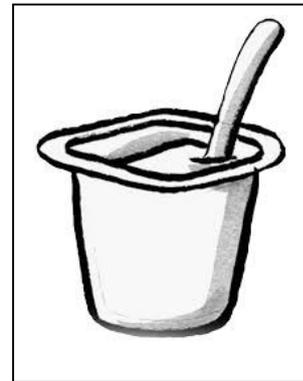


Création d'un élève du club de maths de La Chapelle/Erdre !

## Première partie : un peu de maths

Comme son nom l'indique, le premier ingrédient du gâteau au yaourt est **un yaourt**

Voici les ratios des autres ingrédients. **Avec les ratios donnés, écris dans le tableau le nombre de pots de yaourt ou d'unités pour chacun.**



*La farine, le sucre, l'huile sont comptés en pots de yaourts. Les œufs sont des unités. La levure est comptée en nombre de sachets.*

Ratio sucre / yaourt = 2 : 1    Aide : lire « 2 pots de sucre pour 1 yaourt »

Ratio farine / sucre = 3 : 2    « 3 pots de farine pour 2 pots de sucre »

Ratio yaourt / huile = 2 : 1    « pour 2 yaourts, on a 1 pot d'huile, donc ... »

Ratio farine / œufs = 1 : 1    « autant d'œufs que de pots de farine »

Ratio levure / œufs = 1 : 3    « 1 sachet à chaque fois que je mets 3 œufs »

### **Réponses :**

Ingrédient	Yaourt	Sucre	Farine	Huile	Œufs	Levure
Nombre de pot (ou d'unités)	1 pot	2 pots	3 pots	½ pot	3	1 sachet

### Consignes pour réaliser le gâteau :

1. Mélanger dans un saladier, **dans cet ordre** : les œufs, le yaourt, le sucre, la farine, la levure et l'huile
2. Ajouter, si vous le souhaitez, de l'arôme de fleur d'oranger, ou un sachet de sucre vanillé. On peut aussi ajouter des morceaux de pomme, des pépites de chocolat...
3. Verser la pâte dans un moule à gâteau
4. Mettre au four, 180° pendant 30 minutes
5. Démouler et laisser refroidir
6. Vous pouvez ensuite le couper pour lui donner une forme, le décorer à votre idée pour en faire un **gâteau mathématique** !



*N'oubliez pas de le prendre en photo et de l'envoyer avant de le déguster en famille. Bon appétit !*

