

SEMAINE DU GOÛT

1 JOUR 1 LÉGUME

15 OCTOBRE

Betterave

Mille-feuille de betterave

Bourguignon à la betterave

Riz basmati

Camembert

Brownie à la betterave



QUI SUIS-JE ?

Je suis un légume racine
On me mange cru et cuit
Je tâche facilement ce que je touche

Réponse : La betterave

ÉTAPES À REMETTRE DANS L'ORDRE :

Le sucre est fabriqué en plusieurs étapes, à vous de retrouver l'intitulé correspondant aux étapes de fabrication du sucre dans le bon ordre :



Etape 1



Etape 2



Etape 3



Etape 4



Etape 5



Etape 6

• **A** Récolte de la betterave. •

• **B** Cristallisation du sirop en très fin cristaux. •

• **C** Passage du jus sucré pur dans des chaudières pour évaporer l'eau qu'il contient. Obtention d'un sirop. •

• **D** Stockage des betteraves en attente de nettoyage. •

• **E** Essorage du sirop afin de conserver uniquement les cristaux. •

• **F** Séchage des cristaux par air chaud et refroidissement. •

• **G** Les betteraves propres sont tranchées en fines lamelles appelées des « cassettes ». •

• **H** Extraction du jus sucré des « cassettes ». •

• **I** Conditionnement pour la vente. •

• **J** Filtration du jus extrait des cassettes. On obtient un jus sucré pur. •

• **K** Nettoyage de la betterave dans un circuit d'eau. •

• **L** Stockage du sucre dans des silos. •



Etape 7



Etape 8



Etape 9



Etape 10



Etape 11



Etape 12