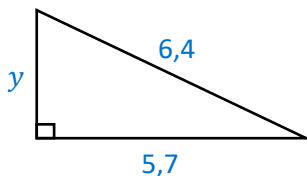


La recette des Brownies pour 2² personnes

Dans cette recette, chaque réponse aux exercices de mathématiques te donnera la quantité des différents ingrédients. N'hésite pas à « fouiller » dans ton cahier si besoin. Envoie tes réponses au professeur afin qu'il puisse les vérifier, ce qui te permettra ensuite de cuisiner cette recette si tu le souhaites.

I – Les ingrédients

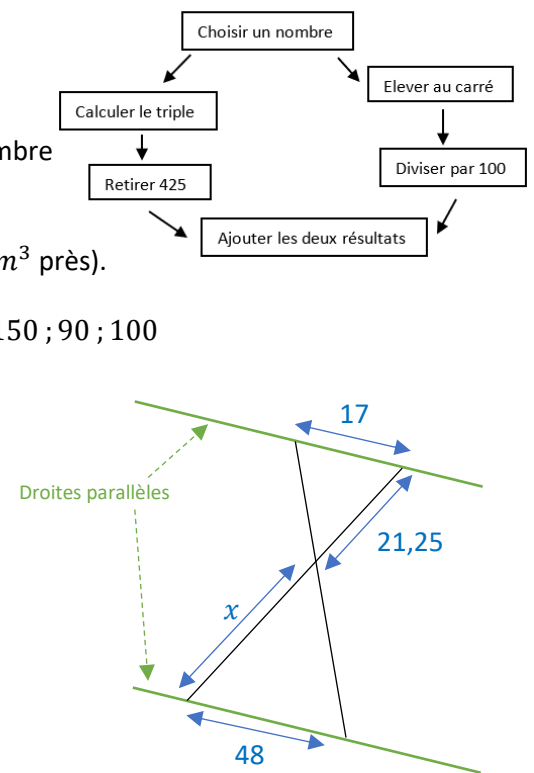
- Chocolat noir (en g) → résultat du programme de calculs ci-contre si le nombre choisi est 150.
- Sucre (en g) → volume d'une boule de rayon 3,295 m (valeur arrondie au m³ près).
- Beurre (en g) → médiane de cette série statistique : 180 ; 170 ; 70 ; 190 ; 150 ; 90 ; 100
- Sachet de sucre vanillé → résultat de $\left(\frac{1}{2} + \frac{33}{46}\right) \times \left(\frac{5}{4} - \frac{3}{7}\right)$
- Farine (en g) → valeur de x dans la configuration ci-contre.
- Nombre d'œufs → valeur de y (arrondie à l'unité) de la figure ci-dessous.



- Sel → 1 pincée

II – La préparation

- Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu très doux.
 - Casser le chocolat noir en petits morceaux puis le faire fondre dans une casserole sur un feu très doux en remuant régulièrement, ou au micro-ondes.
 - Préchauffer le four à $(4^3 + 3^2) \times 3 - (2^5 + 7)$ degrés. Puis, beurrer le moule à gâteau.
 - Mélanger le chocolat fondu avec le beurre.
- Hors du feu, ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé puis les œufs battus en omelette avec une petite pincée de sel.
- Ajouter enfin la farine.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 900 secondes.
 - Laisser ensuite le gâteau refroidir environ $f(8)$ minutes, en sachant que $f(x) = 2,5x + 10$.
- Puis, le mettre au réfrigérateur au moins $\sqrt{4}$ heures.



BON APPETIT !!!

