

Exercice de cuisine : va te faire cuire un œuf ! Correction

Ecrire l'algorithme de la recette de l'œuf sur le plat, salé, poivré (pas trop) !

- **Lister ce dont on a besoin pour résoudre le problème (les données) et ce qu'on va produire (les résultats).**

Plaque chauffante, Poêle, spatule en bois, matière grasse (beurre ou huile), œuf frais, sel, poivre

- **Y a-t-il des cas particuliers de départ ?**

L'œuf n'est pas frais, la plaque ne marche pas.

Pour l'œuf pas frais : on casse l'œuf d'abord dans un bol

Pour la plaque, on commence par tester la plaque

- **Ecrivez l'algorithme de la recette**

/ Cas particulier : test de la plaque */*

1. Allumer la plaque
2. Si la plaque ne marche pas
 Quitter le programme
 FinSi

3. Eteindre la plaque

/ cas particulier : préparation et test de l'œuf */*

4. Casser l'œuf dans un bol poêle en évitant de mettre de la coquille dans la poêle et en évitant de casser le jaune.
5. Si l'œuf n'est pas frais
 Jeter l'œuf
 Quitter le programme
 Finsi

/ cas général */*

6. Allumer la plaque à feu moyen
7. Mettre la poêle sur le feu
8. Mettre la matière grasse dans la poêle
9. Attendre que le beurre fonde ou que l'huile chauffe
10. Etaler la matière grasse liquide sur toute la poêle
11. Verser l'œuf qui est dans le bol dans la poêle
12. Laisser cuire jusqu'à ce que le blanc translucide devienne blanc
13. Eteindre la plaque
14. Décoller l'œuf avec la spatule en faisant attention à ne pas percer le jaune.
15. Déposer l'œuf dans une assiette
16. Saler et poivre à volonté.

- **Y a-t-il des alternatives ?**

Entre 9 et 10 :

Si le beurre ou l'huile ont brûlé,

 Eteindre la plaque

 Jeter la matière grasse dans l'évier

 Quitter le programme

 Finsi