

3 Pourquoi faut-il agiter la vinaigrette ?

Guillaume se lance dans la réalisation d'une vinaigrette originale. Il se demande pourquoi il faut l'agiter avant de servir.

Formulation d'une hypothèse

1. À ton avis, pourquoi faut-il agiter la vinaigrette avant de la servir ?



Vinaigrette à l'huile de truffes

- Délayer une pincée de sel dans 1 cuillère à soupe de vinaigre et 1 cuillère à café de jus de citron.
- Verser en filets légers 3 cuillères d'huile d'olive aromatisée à la truffe, en montant le mélange au fouet.
- Terminer avec un peu d'eau et 2 tours de moulin à poivre.
- Bien agiter avant de servir.

Ne pas ajouter de moutarde, cela masquerait l'arôme de la truffe.

Doc. 1 Mélange d'huile et de vinaigre.

Le vinaigre est une **solution aqueuse** d'acide acétique.

Expérimentation

- Protocole :** Propose une expérience permettant de tester ton hypothèse avec le matériel à ta disposition.
- Observations :** Schématise et légende les étapes de ton expérience.

Analyse des résultats

- Quel est le solvant de la solution appelée « vinaigre » ?
- D'après tes résultats, l'eau et l'huile sont-elles **miscibles** ou **non miscibles** ?
- Ton hypothèse est-elle validée par tes résultats ?

Conclusion

- Explique en quelques mots pour quelle raison il faut agiter une vinaigrette juste avant de la consommer.

Vocabulaire

- Miscible :** propriété relative à deux liquides formant un mélange homogène.
- Non miscible :** propriété relative à deux liquides formant un mélange hétérogène.
- Une solution aqueuse :** solution dont le solvant est l'eau.



Pour réussir cette activité

- ✓ J'ai formulé une hypothèse sur le mélange eau-huile.
- ✓ J'ai conçu et réalisé une expérience pour la vérifier.