

prénom : \_\_\_\_\_ date : \_\_\_\_\_

lecture

La salade niçoise

1) Quelle recette prépare Elio pour ses amis ? :

---

2) Combien de personnes seront à table ? :

---

3) Relie chaque plat à son image :

Fondant au chocolat •

Soupe de légumes •

Dorade au four •

Tomates farcies •



4) Entoure les ustensiles qu'il faut pour préparer la salade niçoise :

saladier      casserole      fourchette      couteau  
cuillère      passoire      poêle

5) Barre les ingrédients qui ne figurent pas dans la salade niçoise.

tomates      olives      gruyère      thon      radis  
chocolat      huile      crème      beurre

6) Voici la recette de la compote de pommes. Remets les étapes dans l'ordre en numérotant les cases.

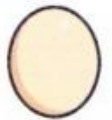
- Couper les pommes épluchées en petits morceaux.
- Eplucher les pommes et enlever les pépins.
- Servir dans des coupes une fois refroidie.
- Laisser cuire pendant une demi-heure.
- Mettre les morceaux dans une casserole avec un peu d'eau.

7) Complète les étapes de la recette de la crème au chocolat en t'aidant des dessins.

1. Couper le \_\_\_\_\_ et le laisser fondre dans une casserole.



2. Mélanger le lait avec la farine et le jaune d'\_\_\_\_\_.



3. Ajouter ce mélange au chocolat, puis ajouter le \_\_\_\_\_.



4. Laisser cuire 5 minutes en remuant.



5. \_\_\_\_\_ dans des coupelles.

6. Mettre au \_\_\_\_\_ au moins 2 heures.

