

Date : 09.10.2024

Prénom : _____

Aujourd'hui, je me sens :



TS Français : compréhension écrite d'une recette

Objectifs du PER : L1 21 – Lire de manière autonome des textes variés et développer son efficacité en lecture.

Objectifs :

Dans une recette, je suis capable de :

- Repérer et nommer le **titre**.
- Repérer et nommer les **ingrédients** utilisés.
- Repérer et nommer les **ustensiles** utilisés.
- Associer des **images** aux **ustensiles** utilisés.
- Identifier les **trois parties** (ingrédients, ustensiles, étapes de préparation).
- Remettre dans **l'ordre les étapes** de préparation.
- Repérer des **verbes de cuisine** et les associer à une **image**.
- Repérer des **verbes de cuisine** et leur **synonyme**.

Temps : 60 minutes

rendu après (temps) : _____

L'élève a bénéficié d'aménagements :



Lecture de consignes



Temps additionnel

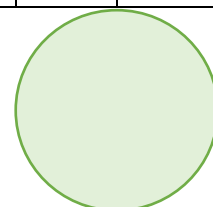


Support de référence

Barème et note :

6	5,5	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1
38,5 –	36,5 –	32,5 –	28,5 –	24,5 –	21 –	17 –	13 –	9,5 –	5,5 –	1,5 –
37	33	29	25	21,5	17,5	13,5	10	6	2	0

Signature : _____



Le crumble de l'automne

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 6 poires
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 cuillerée à soupe de raisins secs
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 150 g de farine
- 80 g de beurre mou
- 80 g de sucre roux
- 1 pincée de sel

CE DESSERT DORÉ,
TU VAS L'ADORER !



1 Épluche les poires et coupe-les en petits morceaux. Beurre le fond d'un moule et dépose dedans les morceaux de poire.



2 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Saupoudre les poires de cannelle. Ajoute les raisins secs et les pépites de chocolat.



3 Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le beurre et le sel. Émiette la pâte pour obtenir une consistance sableuse.



4 Recouvre les poires avec cette pâte émietée. Mets au four pendant 40 minutes. Déguste tiède !

Observe et lis la recette !

Exercice 1 : Sur la fiche de la recette, entoure :

____ / 4

- **En rouge**, le titre ;
- **En vert**, les ingrédients ;
- **En bleu**, les ustensiles ;
- **En violet**, les étapes de préparation ;

Exercice 2 : Coche ~~X~~ la ou les bonnes réponses.

____ / 8

- 1) Cette recette permet de préparer ☐ un crumble aux pommes.
☐ un crumble aux poires.
☐ un crumble aux pêches.

- 2) Le titre de la recette est ☐ le crumble de l'autoroute.
☐ le crumble de l'autonomie.
☐ le crumble de l'automne.

3) Les ingrédients que tu as besoin pour préparer cette recette sont :

- | | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input type="radio"/> le sel | <input type="radio"/> la pâte à gâteau | <input type="radio"/> le sucre roux | <input type="radio"/> les pommes |
| <input type="radio"/> la cannelle | <input type="radio"/> le beurre | <input type="radio"/> les œufs | <input type="radio"/> les raisins secs |
| <input type="radio"/> la levure | <input type="radio"/> les pépites de chocolat | <input type="radio"/> la farine | <input type="radio"/> les poires |

4) Les ustensiles utilisés pour cette recette sont :

- | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> un moule | <input type="radio"/> une passoire | <input type="radio"/> un fouet | <input type="radio"/> une casserole |
| <input type="radio"/> un mixeur | <input type="radio"/> un saladier | <input type="radio"/> une marmite | <input type="radio"/> un éplucheur |
| <input type="radio"/> une planche | <input type="radio"/> une fourchette | <input type="radio"/> une cuillère | <input type="radio"/> un couteau |

Exercice 3 : Écris 5 ustensiles utilisés dans la recette et relie-les à leur image.

___ / 5



Exercice 4 : Souligne les verbes (actions) dans la recette.

___ / 6



1 Épluche les poires et coupe-les en petits morceaux. Beurre le fond d'un moule et dépose dedans les morceaux de poire.



2 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Saupoudre les poires de cannelle. Ajoute les raisins secs et les pépites de chocolat.



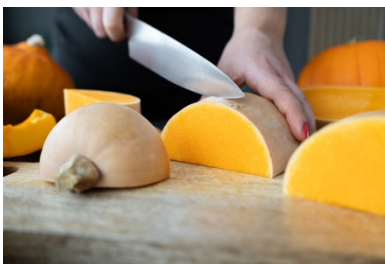
3 Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le beurre et le sel. Émiette la pâte pour obtenir une consistance sableuse.



4 Recouvre les poires avec cette pâte émietée. Mets au four pendant 40 minutes. Déguste tiède !

Exercice 5 : Écris des verbes de la recette (à l'infinitif) sous la bonne image.

___ / 6



Exercice 6 : Entoure les verbes et leur synonyme de la même couleur.

___ / 4,5

Peler

Émietter

Couper

Insérer

Enfourner

Parsemer

Mélanger

Recouvrir

Beurrer

Cacher

Éplucher

Effriter

Ajouter

Trancher

Mettre au four

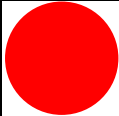

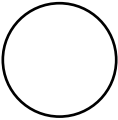
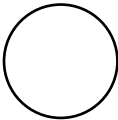
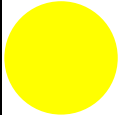

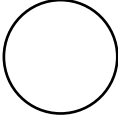
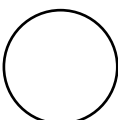


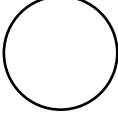
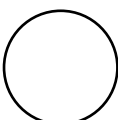

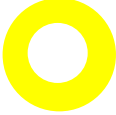
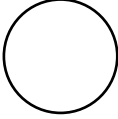
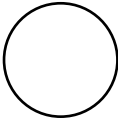


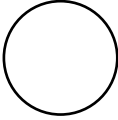
Saupoudrer

Remuer

Étaler

Exercice 7 : Remets dans l'ordre les étapes de préparation.

____ / 5

 Recouvrir les poires avec la pâte émietée.	 Allumer le four à 180 degrés.	1	
		2	
 Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, le beurre et le sel.	 Laver et éplucher les poires.	3	
		4	
 Saupoudrer les poires de cannelle.	 Découper les poires en petits morceaux.	5	
		6	
 Mettre au four pendant 40 minutes. Déguster tiède !	 Beurrer le fond d'un moule et y déposer les poires découpées.	7	
		8	
 Émietter la pâte pour obtenir une consistance sableuse.	 Ajouter les raisins secs et les pépites de chocolat.	9	
		10	