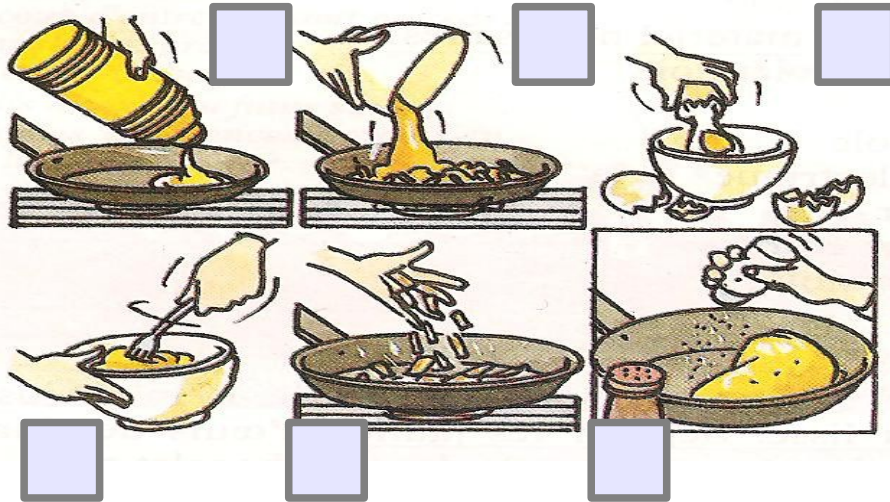


La recette

1. Omelette aux lardons

a) Remets de l'ordre dans cette recette en numérotant les dessins.



b) Recopie les étapes de cette recette dans l'ordre.
(Aide-toi de l'exercice précédent.)

Faire chauffer de l'huile. Verser les quatre œufs battus sur les lardons. Casser les œufs. Plier l'omelette en deux. Les battre deux minutes à la fourchette. Faire dorer dans l'huile chaude une douzaine de lardons. Saler et poivrer.

2. Complète cette recette de ratatouille en utilisant les verbes suivants: N'oubliez – laissez – ajoutez – faites – coupez – pelez – choisissez.



..... de belles tomates, une grosse aubergine, deux poivrons et trois courgettes.
..... -les et -les en rondelles et en morceaux.

Dans une cocotte,revenir dans l'huile d'olive deux oignons et deux gousses d'ail.
..... les légumes et un peu de vin blanc et cuire une trentaine de minutes.
..... pas de parfumer avec du thym et du laurier.