

  **CO : Des projets pour Noël.**




Écoutez l'enregistrement, puis corrigez une erreur dans chaque phrase.

0. Sarah va passer ~~un mois~~ chez sa grand-mère.
1. Sonia veut organiser une fête avec ses amis.
2. La fête sera le 17 décembre.
3. Sonia voudrait faire de la mousse au chocolat.
4. Pour sa recette, il faut du chocolat au lait.
5. Il faut du beurre et des œufs complets.
6. Elle doit ajouter 300 gr de sucre glace.
7. Elle peut aussi parfumer à la cannelle.
8. La pâte doit être au frigo pendant 2 minutes.
9. La fête sera à 16h30
10. Les mots clés sont « copain, gâteaux et danse ».





Bibliographie : Tous à bord 2, page 86, CD 2, page 9.

  **EE : Cette soirée, c'est toi qui cuisine !**

Participez à ce forum sur internet. (80-90 mots)

Posté le 05-04-2013 à 21:12:18

Profil:
Panique !!!

Bonjour à tous !
Ce soir j'ai des invités spéciaux à la maison. Je n'ai aucune idée sur le menu que je vais faire... Je vais mettre des amuse-gueules et un plat principal. Le dessert : de la mousse au chocolat. Vous avez des idées pour le plat principal? En plus, je dois m'habiller correctement et je n'ai aucune idée !!!
Pouvez-vous m'aider ? Donnez-moi des idées sur mes vêtements et sur les plats à cuisiner. Au fait... ce serait gentil de me donner la recette de ce que je peux cuisiner.
Merci !

  **CE : quiche Lorraine.**

1. Conjuguez tous les verbes entre parenthèses à l'impératif (4^e personne).
2. Placez les mots dans la grille au bon endroit.

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 300 grammes de lardons fumés
- 3 œufs entiers
- 150 grammes d'emmental râpé
- 30 cl de crème fraîche
- Du sel, du poivre.
- 25 cl de lait

Les ustensiles de cuisine :

- 1 fouet
- 1 moule à tarte
- 1 Saladier
- 1 poêle

Élaboration :

1. [A.....] (préchauffer) le four à 250°C pendant 10 minutes
2. Dans le [1.....] à tarte, étalez la pâte feuilletée préalablement sortie [2.....] réfrigérateur 30 minutes avant.
3. [B.....] (mettre) la pâte dans le moule dans le [3.....] chaud pendant 10 minutes pour qu'elle [4.....] très légèrement. [C.....] (sortir) la [5.....] et laissez-la reposer pendant que vous préparez le mélange.
4. [D.....] (prendre) les lardons et faites les cuire à la [6.....] à feu vif. Grillez-les légèrement pour leur donner davantage (=plus) de [7.....].
5. [E.....] (prendre) le [8.....] et cassez-y les 3 œufs puis versez la crème fraîche. [F.....] (mélanger) les œufs et la crème fraîche avec le [9.....]. [G.....] (ajouter) le lait sans arrêter de mélanger avec le fouet. Ajoutez le sel et le poivre
6. [H.....] (étaler) les lardons sur la pâte précuite de manière [10.....]. [I.....] (verser) dessus l'appareil (=le mélange) que vous venez de [11.....] dans le saladier.
7. [J.....] (saupoudrez) de manière régulière la quiche lorraine avec l' [12.....].
8. [K.....] (mettre) au [13.....] la Quiche Lorraine pendant 30 minutes à 250°C

du	four	saveur	dore	saladier
fouet	préparer	moule	emmental	poêle
régulière	régulier	de la	pâte	four