Exercices

1. Relie le mot à son dessin.

Les ustensiles :

la casserole

le fouet

le moule

le saladier









Les ingrédients :

le chocolat

le beurre

les œufs

la farine

le sucre











1. Colorie les mêmes mots dans la même couleur.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| saladier | fouet | farce | BEURRE |
| casserole | oeufs | sucre | casserole |
| FARINE | salade | OFFRIR | fouet |
| beurre | chocolat | farine | CHOCOLATIER |
| chocolat | oeufs | SALADIER | sucre |

1. Dessine ce que tu lis.

le saladier

le beurre

les œufs

1. Colorie le mot caché illustré par un dessin.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ustensiles_de_cuisine_492.jpg | v | f | o | u | e | t | c | a | r |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| sucre-stévia-agoji-baomix.jpg | c | h | o | s | u | c | r | e | b |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| moule-6-muffins-proflex_VIa.jpg | m | o | u | l | e | r | f | a | i |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| i1220964848.jpg | d | e | r | b | e | u | r | r | e |

1. Complète avec le compagnon « le » ou « la ».

………….. chocolat

………….. casserole

………….. farine

………….. moule

………….. sucre

………….. fouet

1. Lis le mot et écris-le.

la

la …………………………………

le

le ………………………………

les

les …………………………………….

1. Complète les mots.

le s . l . di . r

le s . cr .

le fo . e .

le be . rr .

1. Reconstitue la phrase dans l´ordre.

farine – Ajoute – le – et – sucre. – la

petits – chocolat – le – morceaux. – Casse – en

la – dans – Verse – pâte – moules. – les

1. Complète la grille avec les mots de la recette.



farine – beurre – fouet –

casserole – chocolat



1. Découpe les étapes de la recette et remets-les en ordre.

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Tiffany\Pictures\2012-01-14 Recette\Recette 027.JPG | Verse la pâte dans les moules. |
| recette.png | Ajoute la farine et le sucre. |
| C:\Users\Tiffany\Pictures\2012-01-14 Recette\Recette 041.JPG | Fais cuire au four à 240° de 15 à 20 minutes. |
| C:\Users\Tiffany\Pictures\2012-01-14 Recette\Recette 015.JPG | Casse le chocolat en petits morceaux. |
| C:\Users\Tiffany\Pictures\2012-01-14 Recette\Recette 016.JPG | Dans une casserole, fais fondre le beurre et le chocolat. |
| Sans titre.png | Ajoute le chocolat fondu et mélange. |
| C:\Users\Tiffany\Pictures\2012-01-14 Recette\Recette 019.JPG | Dans un saladier, casse les œufs et mélange avec le fouet. |

Colle les étapes remises en ordre.

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |