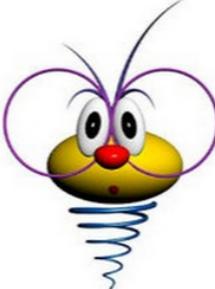


# Bon appetit !



**1. À partir des mots dans les colonnes, devine la solution finale de ce jeu d'association !**

A4	[Red box]	[Red box]	B4
A3	[Red box]	[Red box]	B3
A2	[Red box]	[Red box]	B2
A1	[Red box]	[Red box]	B1
A	[Red box]	[Red box]	B
	[Red box]		
C	[Red box]	[Red box]	D
C1	[Red box]	[Red box]	D1
C2	[Red box]	[Red box]	D2
C3	[Red box]	[Red box]	D3
C4	[Red box]	[Red box]	D4



**2. Est-ce que tu cuisines? Qu'est-ce que tu sais préparer ?**



## 3. Observe le document et choisis la bonne réponse :

### Tartiflette facile ⓘ

marmiton

★★★★☆ 4.7/5

330 commentaires



+ 57

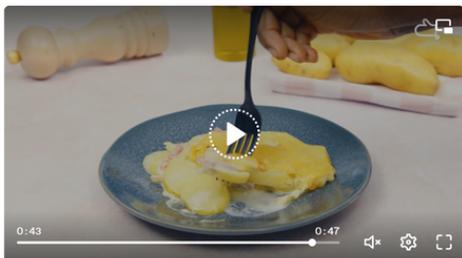
1 h

Facile

Moyen

DAILYMOTION

Search



Scanne-moi !



Ingrédients

Version veggie

4 personnes

88



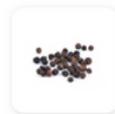
1 reblochon



3.5 oignons



sel



poivre



1.5 kg de pomme de terre



10 cl de vin blanc de Savoie (Apremont si possible)



15 cl de crème fleurette



250 g de lardons fumés

Ustensiles



1 Couteau  
Top des meilleurs couteaux de cuisine



1 économe  
Top 5 des meilleurs économe



1 Set 3 poêles  
Notre sélection des meilleures poêles



1 Four  
Top des meilleurs fours

### Préparation

Cuisez les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes, puis épluchez-les.

Coupez les pommes de terre en rondelles.

Emincez les oignons et faites-les revenir dans un peu de beurre.

Ajoutez les lardons fumés et laissez également revenir à feu assez doux en remuant régulièrement.

Préparez un plat de cuisson. Frottez généreusement le fond du plat avec une gousse d'ail.

Organisez le plat en trois couches : recouvrez le fond du plat de la moitié des pommes de terre, puis ajoutez le mélange oignons et lardons et finissez par le reste des pommes de terre.

Versez dessus le vin blanc et la crème fleurette. Poivrez et salez.

Préchauffez le four à 190°C (thermostat 6-7).

Grattez les reblochons, coupez-les en deux dans l'épaisseur et posez-les sur le dessus des pommes de terre.

Enfournez environ 20 minutes.

1. Ce document est :

- a) un menu d'un restaurant
- b) une liste de courses
- c) une recette de cuisine

2. Le nom du plat est :

- a) Marmiton
- b) Ustensils
- c) Tartiflette

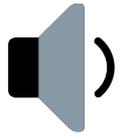
3. Le temps de cuisson est :

- a) 47 minutes
- b) 60 minutes
- c) 75 minutes

4. Ces ingrédients sont pour :

- a) 4 personnes
- b) 5 personnes
- c) 1 personne

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_tartiflette-facile\\_15733.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_tartiflette-facile_15733.aspx)



## 4. Regarde la vidéo et mets les étapes dans l'ordre :

Scanne-moi !



\_\_\_\_\_ les pommes de terre



\_\_\_\_\_ le vin blanc



\_\_\_\_\_ les lardons fumés



\_\_\_\_\_ les oignons



\_\_\_\_\_ environ 20 minutes



\_\_\_\_\_ les pommes de terre



\_\_\_\_\_ les reblochons



\_\_\_\_\_ le fond du plat des pommes de terre



## 5. Lis le texte encore une fois et remplis les blancs par les verbes !



## 6. Remplis les tableaux ! Les verbes se trouvent dans le texte :

Verbe du premier groupe - *couper*

	présent	impératif
1.	Je coupe les pommes de terre.	
2.	Tu coupes les pommes de terre.	Coupe les pommes de terre !
3.	Il / Elle coupe les pommes de terre.	
1.	Nous coupons les pommes de terre.	Coupons les pommes de terre !
2.	Vous coupez les pommes de terre.	!
3.	Ils / Elles coupent les pommes de terre.	

Verbe du deuxième groupe - *finir*

	présent	impératif
1.	Je finis par le reste des pommes de terre.	
2.	Tu finis par le reste des pommes de terre.	Finis par le reste des pommes de terre !
3.	Il / Elle finit par le reste des pommes de terre.	
1.	Nous finissons par le reste des pommes de terre.	Finissez par le reste des pommes de terre !
2.	Vous finissez finis par le reste des pommes de terre.	!
3.	Ils / Elles finissent finis par le reste des pommes de terre.	

Verbe du troisième groupe - *cuire*

	présent	impératif
1.	Je cuis les pommes de terre.	
2.	Tu cuis les pommes de terre.	Cuis les pommes de terre !
3.	Il / Elle cuit les pommes de terre.	
1.	Nous cuisons les pommes de terre.	Cuisons les pommes de terre !
2.	Vous cuisez les pommes de terre.	!
3.	Ils / Elles cuisent les pommes de terre.	



## 7. Observe les phrases dans les tableaux. Quelles différences tu peux remarquer ? Entoure la bonne réponse :

À l'impératif, on **a / n'a pas** les formes pour toutes les personnes. On a les formes pour la **deuxième personne du singulier** et pour la **première et deuxième personne du pluriel** !

À l'impératif, on **utilise toujours / n'utilise jamais** les **pronoms personnels** !

Les terminaisons pour l'impératif sont **identiques / différentes** que celles pour le présent, à part pour les **verbes du premier groupe** où on ajoute **-e** au lieu de **-es** pour la **deuxième personne du singulier**.

Les phrases à l'impératif se terminent souvent par **un point d'interrogation / un point d'exclamation**.

On utilise l'impératif pour donner des **instructions**, des **conseils** ou des **ordres**, ainsi que pour faire des **propositions** ou des **demandes**.



8. Mime les étapes de préparation de Tartiflette. Tes camarades doivent devenir les verbes ! Attention, ils reçoivent les points bonus s'ils savent conjuguer les verbes à l'impératif à l'oral !



9. Réécris la recette de ce plat typiquement français. Utilise l'impératif à la deuxième personne du singulier :

## Quiche lorraine traditionnelle ⓘ



★★★★☆ 4.8/5

315 commentaires



+ 23

### Ingrédients

Version veggie

4 personnes

1 rouleau de <u>pâte brisée</u>	250 g de <u>crème fraîche</u>	150 g de <u>lardons</u>	<u>poivre</u>
<u>sel</u>	3 <u>œufs</u>	<u>muscade</u>	

## Préparation

Préchauffer le four à 200°C.  
Dérouler la pâte brisée et la placer dans un plat à tarte.  
Piquer le fond avec une fourchette.  
Faire dorer les lardons.  
Pendant ce temps, mélanger les œufs battus et la crème fraîche.  
Une fois les lardons dorés, les mélanger à la préparation aux œufs.  
Saler, poivrer, et ajouter la muscade selon votre convenance.  
Verser la préparation sur le fond de pâte.  
Mettre au four pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C...

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Bon appetit !

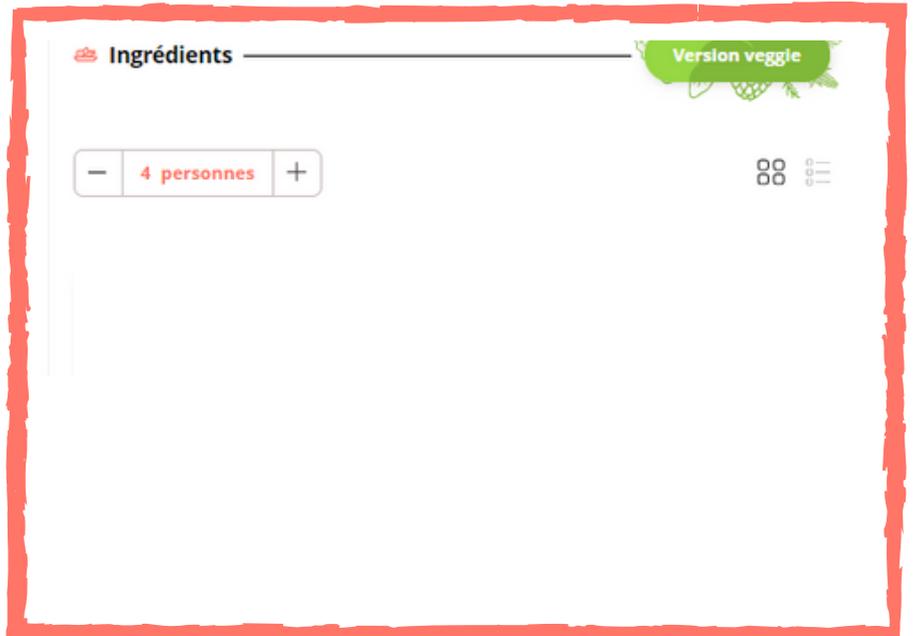
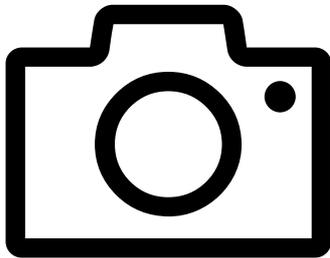


**10. En binôme, faites des recherches sur internet pour découvrir les plats typiquement français. Choisissez le plat qui vous aimez le plus et remplissez le tableau - ajoutez les informations nécessaires pour préparer ce plat. Utilisez l'impératif à la première personne du pluriel :**

Nom du plat :

★★★★☆ 4.7/5

704 commentaires



🥄 Préparation \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

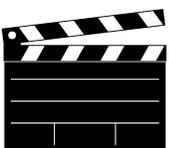
---

---

---

---

---



**11. Prépare ton plat préféré ! Filme-toi en train de préparer ton plat préféré et explique ce que tu fais, étape par étape. Utilise les verbes de cuisine à la deuxième personne du pluriel à l'impératif !**

# Bon appetit !



## SOLUTIONS

