

# 1 Relie chaque ordre à l'action correspondante à l'infinitif.

- « Mélange », c'est l'action de ..*mélanger*.....
- « Divisez », c'est l'action de ....*diviser*.....
- « Battez », c'est l'action de ....*battre*.....
- « Ajoute », c'est l'action d' .....*ajouter*.....
- « Incorporez », c'est l'action d' *incorporer*.....

# 2 Entoure les phrases qui donnent des ordres.

Coupe les bananes en rondelles.

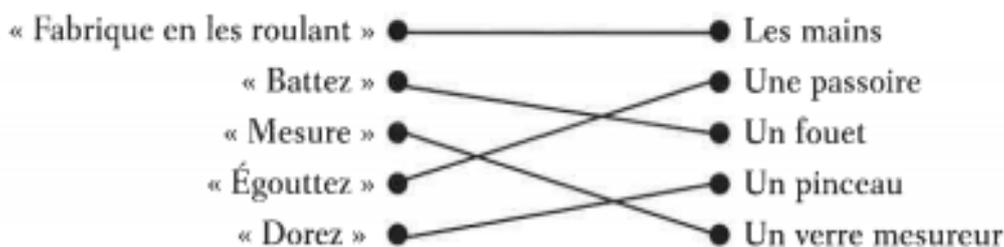
Faites cuire.

Tu peux les servir.

Sers dans de grands verres.

Nous les accompagnons d'une cuillère à soupe de confiture d'airelles.

# 3 Relie chaque ordre à l'ustensile qui permet de l'exécuter.



# 4 Remplace le groupe nominal *en italique* par « le », « la » ou « les », sans oublier le tiret quand c'est nécessaire.

- Fabrique des boulettes et fais sauter *les boulettes* dans le mélange.

Fabrique des boulettes et fais *les*..... sauter dans le mélange.

- Quand les boulettes sont cuites, tu peux servir *les boulettes*.

*Quand les boulettes sont cuites, tu peux les servir*.....

- Coupe la banane et mets *la banane* dans le pichet.

*Coupe la banane et mets-la dans le pichet*.....

- Batre l'œuf. Réserver *l'œuf*.

*Battre l'œuf. Le réserver*.....

- Couper les papayes en cubes puis placer *les papayes* dans un plat.

*Couper les papayes en cubes puis les placer dans un plat*.....

**1** Écris la liste des ustensiles et des ingrédients de la recette du gâteau au yaourt en t'aidant des dessins.

**USTENSILES**



• 1 *saladier*.....



• ..1 *fouet*.....



• 1 *moule à cake*

**INGRÉDIENTS**



• 1 *pot de yaourt*.....



• 1 *pot d'huile*.....



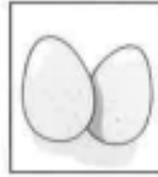
• ..3 *pots de farine*.....



• ..1 *sachet de levure*.....



• 2 *pots de sucre*.....



• 2 *œufs*.....

**2** Complète les étapes illustrées de la recette à l'aide des verbes proposés : *bats ; pétris ; verse ; mélange ; épluche ; fais cuire ; ajoute ; dore ; incorpore.*



.....*Bats*..... 1 yaourt et 2 œufs dans un saladier.



.....*Ajoute*..... le sucre, puis la farine et la levure.



.....*Mélange*..... le tout.



.....*Incorpore*..... l'huile.



.....*Verse*..... la pâte dans le moule.



.....*Fais cuire*.....

**3** Précise le nombre d'étapes et le temps de cuisson.

• Nombre d'étapes : .....6.....

• Temps de cuisson et température du four : .....40 minutes à 180°C.....