



# Expression écrite



## RECETTE MAGIQUE



# Plan de l'activité

	ÉTAPES	OK ? 
1	Réaliser les exercices de découverte de la recette.	
2	Découvrir les aides qui te sont proposées et colorier/ajouter ce qui t'intéresse.	
3	Ecrire le 1 <sup>er</sup> jet de ta recette sur base des aides et des exemples de recettes (exercices de découverte).	
4	Sur base de ton 1 <sup>er</sup> jet, compléter la grille d'autoévaluation et corriger/améliorer ton écrit au fur et à mesure.	
5	Ecrire le 2 <sup>e</sup> jet de ta recette sur base des corrections apportées à ton 1 <sup>er</sup> jet.	
6	Compléter la grille d'autoévaluation finale sur base de ton 2 <sup>e</sup> jet.	

# Recette magique

**Recette des crêpes**

- poêle  
1 à 2 minutes  
huile
- 300g farine
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe sucre
- 50g beurre fondu
- 600ml lait
- 1 pincée sel

1. Melt butter in a pan.
2. Mix flour and sugar in a bowl.
3. Add eggs and whisk.
4. Add milk gradually and whisk.

Carte mentale inspirée de « Mescartesmentales.fr »

**1** REPLACE les trois mots ci-dessous dans les cases blanches qui correspondent.

cuisson	ingrédients	préparation
---------	-------------	-------------

**2** COMPLÈTE le texte à trous avec les mots proposés.

*temps - chronologique - comment - quantité - trois - étapes*

Une fiche de recette est composée de ..... parties : les informations relatives à la cuisson, la liste des ingrédients et les étapes de la préparation.

Pour la cuisson, il faut préciser ..... cuire la préparation (four, poêle...) mais également combien de .....

Pour les ingrédients, il faut préciser leur .....

Pour la préparation, il faut indiquer les ..... à effectuer dans l'ordre .....

**3** COMPLÈTE les 4 étapes de la préparation des crêpes en t'aidant des illustrations.

Étape 1 : *Faire chauffer* le ..... dans une casserole.

Étape 2 : Dans un ....., *verser* la farine, le sel et le sucre.

Étape 3 : *Ajouter* les ..... et le beurre fondu. *Mélanger*.

Étape 4 : Petit à ....., *verser* le lait tout en .....

**4** OBSERVE les mots écrits en gras/italique dans les phrases ci-dessus. COMPLÈTE.

« *Faire chauffer, verser, ajouter, mélanger, verser* »



Ces mots sont écrits à l'infinitif.

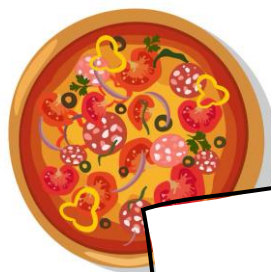
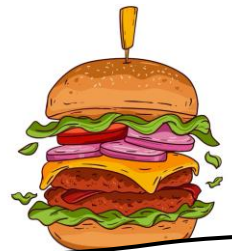
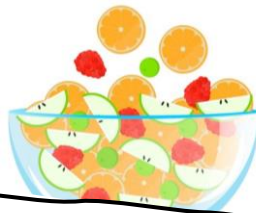


ÉCRIS l'infinitif des verbes ci-dessous.

nous coupons	
vous laverez	
tu casses	

j'ai remué	
vous mettez	
elle chauffera	

**5** ÉCRIS le nom de chaque recette.



# Aides

Colorie ce qui t'intéresse !  
Ajoute ce qui te plaît !



## 1. UNE RECETTE MAGIQUE

devenir invisible	voler	cracher du feu
lire dans les pensées	se téléporter	arrêter le temps
se transformer en ...	lire l'avenir	

## 2. LES INGRÉDIENTS

une pincée de	bave	crapaud
un seau de	crotte	limace
... litre(s) de	sang	escargot
... gramme(s) de	peau	araignée
une larme de	œil - yeux	serpent
... cuillère(s) à café de	orteil - doigt	scarabée
... cuillère(s) à soupe de	œuf	lézard
une poignée de	jus	chat noir
un filet de	morve	corbeau
un soupçon de	poil	cafard
une goutte de	venin	souris

### 3. LA CUISSON

dans une casserole	au micro-ondes	laisser mijoter pendant ...
dans un chaudron	au four	cuire pendant ...
dans une poêle	dans une marmite	griller pendant ...

### 4. LA PRÉPARATION

USTENSILES	
réipient	plat
fouet	spatule
cuillère	louche
couteau	fourchette
rouleau	éplucheur
poêle	casserole
marmite	planche

VERBES	
mélanger	casser
verser	râper
couper	battre
hacher	remuer
placer	griller
ajouter	cuire
écraser	éplucher

1<sup>er</sup> jet



1	2	3	4
---	---	---	---

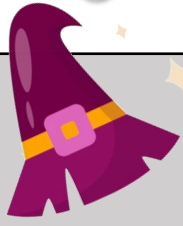
Etape n°1 : .....

Etape n°2 : .....

Etape n°3 : .....

Etape n°4 : .....

# Grille d'autoévaluation



CRITÈRES		OK ?
1	titre cohérent (dans l'ovale blanc du chaudron)	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°2
2	sous-titres cohérents (3 cases blanches)	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°3
3	liste précise des ingrédients (espace vert)	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°4
4	informations relatives à la cuisson (espace bleu)	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°5
5	description des 4 étapes de la recette	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°6
6	verbes à l'infinitif	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°7
7	vocabulaire varié et adéquat	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°8
8	phrases bien construites (majuscules, points, sens)	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°9
9	orthographe correcte (utilisation d'outils)	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → critère n°10
10	écriture soignée et lisible	→ Non → corrige dans le 1 <sup>er</sup> jet → Oui → BRAVO !!!

2<sup>ème</sup> jet



1	2	3	4
---	---	---	---

Etape n°1 : .....

Etape n°2 : .....

Etape n°3 : .....

Etape n°4 : .....

# Grille d'autoévaluation finale

Critères	OK ?
titre cohérent	
sous-titres cohérents	
liste précise des ingrédients	
informations relatives à la cuisson	
description des 4 étapes de la recette	
verbes à l'infinitif	
vocabulaire varié et adéquat	
phrases bien construites	
orthographe correcte	
écriture soignée et lisible	

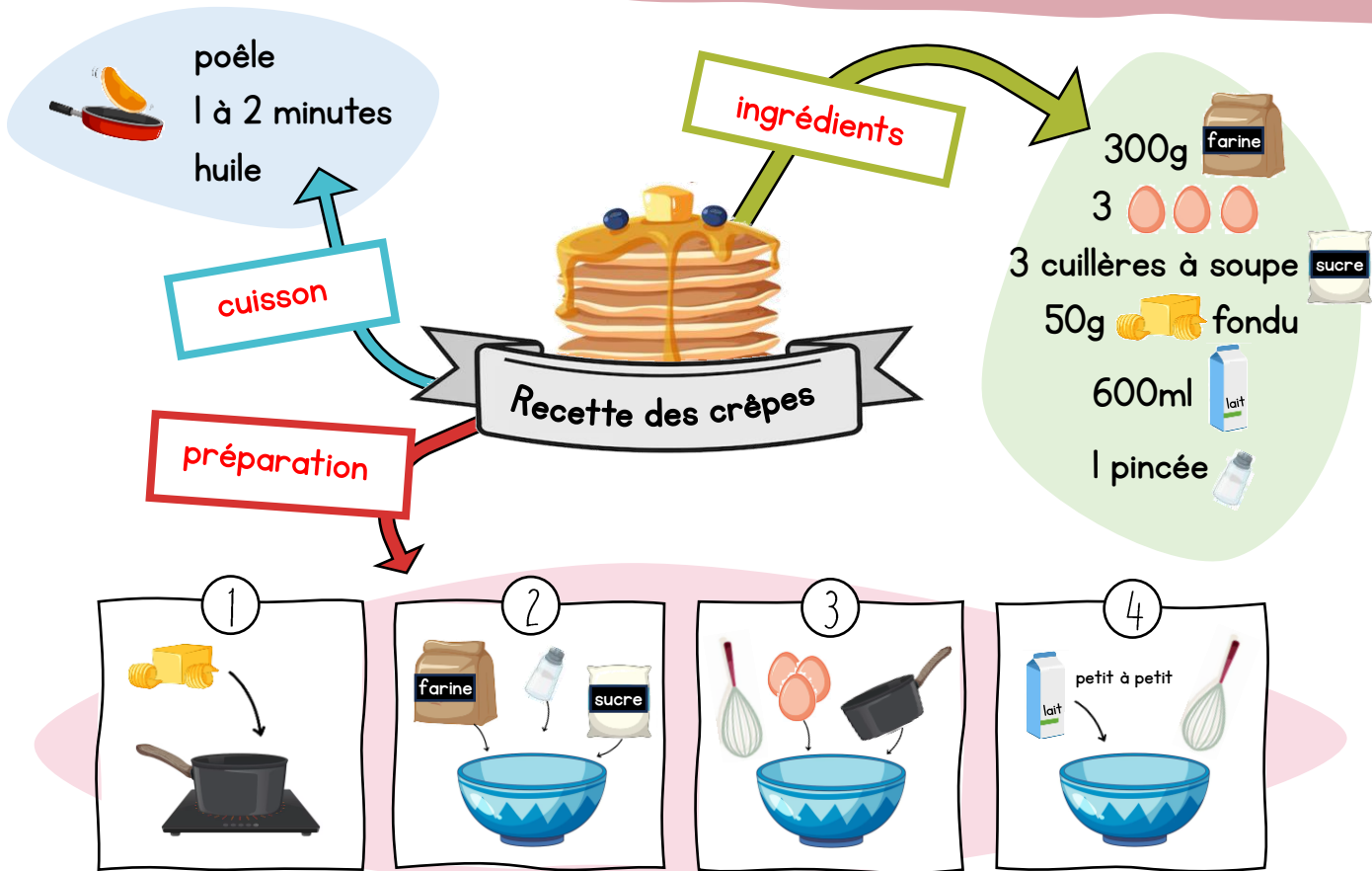
Commentaire de l'enseignant :

.....

.....

.....

# Recette magique



1 **REPLACE** les trois mots ci-dessous dans les cases blanches qui correspondent.

cuisson	ingrédients	préparation
---------	-------------	-------------

2 **COMPLÈTE** le texte à trous avec les mots proposés.

*temps - chronologique - comment - quantité - trois - étapes*

Une fiche de recette est composée de **trois** parties : les informations relatives à la cuisson, la liste des ingrédients et les étapes de la préparation.

Pour la cuisson, il faut préciser **comment** cuire la préparation (four, poêle...) mais également combien de **temps**.

Pour les ingrédients, il faut préciser leur **quantité**.

Pour la préparation, il faut indiquer les **étapes** à effectuer dans l'ordre **chronologique**.

**3** COMPLÈTE les 4 étapes de la préparation des crêpes en t'aidant des illustrations.

Etape 1 : *Faire chauffer* le **beurre** dans une casserole.

Etape 2 : Dans un **réipient**, *verser* la farine, le sel et le sucre.

Etape 3 : *Ajouter* les **œufs** et le beurre fondu. *Mélanger*.

Etape 4 : Petit à **petit**, *verser* le lait tout en **mélangeant**.

**4** OBSERVE les mots écrits en gras/italique dans les phrases ci-dessus. COMPLÈTE.

« *Faire chauffer, verser, ajouter, mélanger, verser* »



Ces mots sont écrits à l'infinitif.



ÉCRIS l'infinitif des verbes ci-dessous.

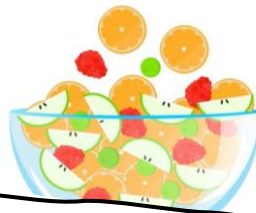
nous coupons	<b>couper</b>
vous laverez	<b>laver</b>
tu casses	<b>casser</b>

j'ai remué	<b>remuer</b>
vous mettez	<b>mettre</b>
elle chauffera	<b>chauffer</b>

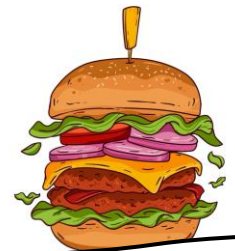
**5** ÉCRIS le nom de chaque recette.



cookies ...



salade de fruits



hamburger ...



gâteau ...



pizza ...