
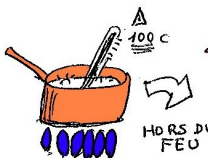



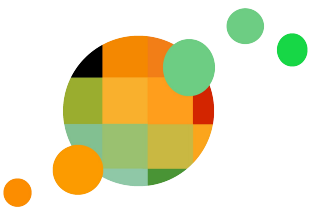


TROIS RECETTES DE CUISINE D'UN NOËL TRADITIONNEL EN FRANCE

1. Retrouver la ou les recettes et le verbe correspondant aux images.

- [HTTP://WWW.750G.COM/GOUGERES-AU-FOIE-GRAS-R18848.HTM](http://www.750g.com/gougeres-au-foie-gras-r18848.htm)
- [HTTP://WWW.750G.COM/POULARDE-DE-NOEL-R11275.HTM](http://www.750g.com/poularde-de-noel-r11275.htm)
- [HTTP://WWW.750G.COM/TRUFFES-AU-CHOCOLAT-R6893.HTM](http://www.750g.com/truffes-au-chocolat-r6893.htm)

Images	Recettes	Verbes
		
		
		
		
		
		



2. Les trois recettes sont des recettes de Noël, mais quelle est celle que l'on mange au début du repas, au milieu du repas et à la fin ?

Au début :

Au milieu :

À la fin :

3. Baladez-vous de recette en recette pour trouver les aliments préférés des Français pour la fête de Noël : http://www.750g.com/recettes_cuisine_de_noel.htm

Pour l'entrée

- le foie gras
-
-
-

Pour le plat

-
-
-

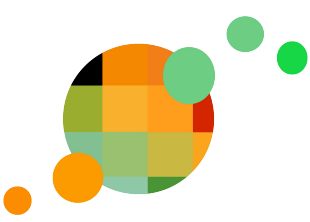
Pour le dessert

- les truffes au chocolat
-
-
-

4. Les trois recettes sont-elles écrites par la même personne ? OUI NON

5. Quels sont les points communs entre les trois recettes ?

	Identique pour les 3	Différent pour les 3	Non renseigné pour les 3
La difficulté de la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le prix de la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nombre de personnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le temps de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le temps de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nombre d'ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nombre d'étapes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La note de la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6. Les points essentiels pour la rédaction de la recette.

Dans les trois recettes, il y a toujours :

	VRAI	FAUX
Un titre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Une liste d'ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des étapes à suivre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Une photographie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La difficulté de la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le coût de la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nombre de personnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le temps de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le temps de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. À quels temps sont les verbes dans les trois recettes ?

8. Sur le site y a-t-il d'autres recettes de

	OUI	NON
Truffes au chocolat ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poularde ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gougères au foie gras ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>