

COMMUNICATION

Ma première recette

NIVEAU

Élémentaire (A2)

NUMÉRO

FR_A2_2022X

LANGUE

Français



Objectifs

- Je peux suivre une recette.
- Je peux exprimer les quantités.



La cuisine

Faites une liste d'ingrédients.
Lesquels utilisez-vous souvent?





Quelques ustensiles

1. **Associez** les images aux noms des ustensiles. 2. **Posez** la question à vos camarades.

a



b



c



d



1

la poêle

2

le four

3

le fouet

4

le saladier

Qu'est-ce que c'est sur l'image a ?

Sur l'image a, c'est une...



D'autres ustensiles

Associez les ustensiles à la bonne phrase.

Donnez un autre exemple d'utilisation.

On l'utilise aussi pour...

1 la cuillère à café

2 le verre

3 la casserole

4 la cuillère à soupe

a On l'utilise pour cuire les pâtes.

b On l'utilise pour manger de la soupe.

c On l'utilise pour boire de l'eau.

d On l'utilise pour mélanger le sucre.



Quelques verbes...

Associez les images avec les mots.

1



2



3



4



5



6



a mélanger

b couper

c enfourner

d ajouter

e battre

f éplucher



Complétez les phrases

- 1 Pour battre les blancs en neige, j'utilise un _____ électrique.
- 2 Elle adore manger ses yaourts avec une _____ à soupe.
- 3 J'ai besoin d'un _____ plus grand pour tout mélanger.
- 4 Est-ce qu'il faut _____ la tomate en dés ou en rondelles?
- 5 On n'_____ pas les patates pour la raclette.
- 6 Après avoir préchauffé le four, _____ pour 35 minutes.
- 7 Pour cuire 1 kg de pâte, il faut une grande _____!
- 8 Un wok est une grande _____ creuse et haute.

enfournez

épluche

poêle

saladier

casserole

cuillère

fouet

couper

Une recette

Lisez la recette et **répondez** aux questions.

Cake salé



Ingrédients

4 œufs
150 g de farine
10 cl de lait
75 g de gruyère râpé
1 sachet de levure chimique
150 g d'olives vertes
100 g de jambon
1 c.à.s d'huile

Niveau: facile
Temps 1h

Préparation

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Coupez les olives en rondelles.

Dans un saladier, mettez la farine, cassez les œufs. Pensez à bien mélanger à chaque ajout.

D'abord, ajoutez le lait, l'huile.

Puis, ajoutez le jambon, les olives et le gruyère.

Enfin, mettez le sachet de levure.

Versez le tout dans un moule beurré puis enfournez pendant 40 minutes.

Quels sont les ingrédients ?

Que signifie une « c.à.s » ?

Quel est le temps de cuisson ?

À quel mode sont conjugués les verbes ?



Révision : l'impératif

Lisez le tableau. Répondez aux questions.

L'**impératif** se forme sur **le présent** de l'indicatif.

- À **quelles personnes** se conjugue l'impératif?
- À l'impératif on **utilise** ou on **n'utilise pas** les pronoms sujets?
- Avec les verbes en *-er* on garde ou on enlève le *-s* à la deuxième personne?
- Avec les verbes du deuxième groupe on *garde* **ou ne garde pas** le **-s** à la deuxième personne du singulier (tu)?

<i>ajouter</i>	<i>finir</i>	<i>faire</i>
ajoute	finis	fais
ajoutons	finissons	faisons
ajoutez	finissez	faites



Les étapes d'une recette

Lisez les expressions suivantes et **mettez-les** dans l'ordre.

1

Enfin

2

Ensuite

3

D'abord

4

Puis

Un gâteau au chocolat

Mettez les étapes de la recette dans l'ordre.

Conjuguez les verbes à l'impératif.

- Ajouter le chocolat et le beurre fondu.
- Faire fondre le beurre et le chocolat.
- Enfourner pendant 30-35 minutes à 180°.
- Ajouter la farine aux œufs et au sucre puis mélanger.
- Battre les œufs et le sucre dans un saladier.

D'abord...

Ensuite, ...

1



2



3



4



5





Mon déjeuner idéal

En **classe entière** ou en **breakout rooms** :

Posez des questions à vos camarades sur leur déjeuner idéal.



Julie, qu'est-ce qu'il y a dans ton déjeuner idéal ?

Il y a de la salade, du pain..

- du poulet
- de la soupe
- de la salade
- des frites
- des fruits
- du fromage
- ...



Quelle quantité ?

Associez les mots aux abbréviations.

1 100 grammes

2 1 kilo

3 100 millilitres

4 1 litre

a 100 g

b 1 l

c 1 kg

d 100 ml



Vocabulaire

peser



Quelle est l'unité de mesure
quand on **pèse** quelque chose ?

mesurer



En cuisine, on _____
en millilitre.



Tout pile !



500g, **tout pile**. Exactement 500g!



Exprimer une quantité précise

Lisez les exemples.

Répondez aux questions et complétez la règle.

Il faut **deux** œufs pour faire des gaufres.

Il faut **trois kilos de** fraises pour faire de la confiture.

Il faut **un litre d'**eau pour préparer une soupe.

- Pour parler d'une quantité précise on utilise toujours une unité de mesure.

Vrai ou faux ?

- Pour préciser la quantité on utilise toujours des nombres.

Vrai ou faux ?

Pour exprimer **une quantité précise** :

- quantité + _____
- quantité + unité de mesure + ____/d' + nom





Exprimer une quantité imprécise

Lisez les exemples.

Répondez aux questions.

1. Il faut **de la** béchamel pour faire des lasagnes.

2. Il faut **du** fromage.

3. Il faut **beaucoup de** béchamel pour faire des lasagnes.

4. Il faut **un peu de** fromage.

Exemple 1 et 2

- Les **articles partitifs** expriment une quantité *précise* ou *imprécise* ?
- Les **articles partitifs** *changent* ou *ne changent pas* devant le nom ?

Exemple 3 et 4

- On peut **donner une précision** sur la quantité en utilisant *un peu* et *beaucoup*.
- Après *un peu* et *beaucoup*, l'article partitif *change* ou *ne change pas* devant le nom ?



D'autres quantités

Voici trois autres façons d'exprimer des quantités.

Complétez la liste avec vos camarades.

1

un verre

de vin blanc

2

une pincée

de cannelle

3

une cuillère à
soupe/café

de farine



La bonne réponse

Choisissez la bonne réponse.

- 1 Il faut beaucoup _____ pommes de terre pour une raclette!
a. du b. de la c. de d. des
- 2 En général, je mange _____ pain à chaque repas.
a. de b. du c. de la d. des
- 3 Il faut 200 grammes _____ farine pour un quatre-quarts.
a. de la b. du c. des d. de
- 4 Il ne faut pas oublier de mettre une _____ de sel dans la pâte à crêpes.
a. litre b. gramme c. kilo d. pincée
- 5 Je bois _____ de soda, c'est mauvais pour la santé.
a. peu b. de la c. beaucoup de d. des



Ta recette

Décrivez étape par étape la recette de votre plat préféré ou d'un plat typique de votre pays.

Connecteurs: d'abord, puis, ensuite, enfin...

Les ingrédients: pâtes, riz, huile, poivrons...

Ustensiles et verbes : cuillère, poêle, saladier, four, ajouter, mélanger ...

Quantités : kilo, grammes, litre, verre, pincée...



Fin de la leçon :

Expression

Mettre son grain de sel

Sens : donner son opinion, son avis sans que quelqu'un vous le demande

Exemple : *Ma mère vient toujours mettre son grain de sel dans nos discussions.*



Pratique additionnelle

Une recette de poêlée de légumes

Complétez la recette avec les quantités, l'article partitif ou même l'ingrédient !



Poêlée de légumes

- 2 c _____
- 1 brocoli _____
- 1 poivron rouge _____
- 1 poivron _____
- 1 _____ de bouillon _____
- _____ poivre _____
- 1 _____ à soupe d'huile _____



Une recette

Mettez dans l'ordre la recette. **Devinez** la recette.

1

2

3

4

A

Dans un saladier, versez la farine et les œufs.

B

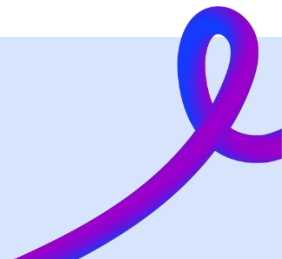
Enfin dernière étape importante, laissez reposer la pâte pendant une heure.

C

Pour finir, ajoutez le sucre vanillé et une pincée de sel.

D

Puis, ajoutez le lait et mélangez.





Les verbes pour cuisiner

Complétez les phrases avec les mots de la liste.

Conjuguez le verbe à l'impératif.

1 _____ la tarte à 180 degrés pendant 20 minutes.

2 _____ les tomates en dés.

3 Tout d'abord, _____ tous vos ingrédients sur la table.

4 _____ le beurre fondu à la préparation.

5 _____ la bonne quantité d'eau.

mettre
mélanger
enfournier
mesurer
couper



Quantité précise ou imprécise ?

Classez les mots dans la bonne colonne.

1

un peu de soupe

2

trois kilos de tomates

3

cent grammes de fromage

4

beaucoup de riz

5

du poisson

6

des légumes

7

de la viande

8

deux bananes

9

un litre de lait

10

des frites

quantité précise

quantité imprécise



Quelques recettes

Observez les plats suivants et **nommez** au minimum deux ingrédients de chaque recette.

1



2



3



4



Dans le plat 1 il y a...

Vous savez cuisiner un de ces plats ?



On l'utilise pour manger ou cuisiner ?

Classez ces ustensiles de cuisine.



1

fourchette

2

poêle

3

verre

4

saladier

5

four

6

cuillère

7

assiette

8

cuillère en bois

9

casserole

pour cuisiner

pour manger



Corrigés

P. 4 : 1a, 2b, 3d, 4c

P. 5 : 1d, 2c, 3a, 4b

P. 6 : 1d, 2c, 3e, 4a, 5b, 6f

P. 7 : 1. fouet, 2. cuillère, 3. saladier, 4. couper, 5. épluche, 6. enfournez, 7. casserole, 8. poêle

P. 8 : Les ingrédients sont 4 œufs, 150 g de farine, 10 cl de lait, 75 g de gruyère râpé... Cela signifie cuillère à soupe. Le temps de cuisson est 40 minutes. Les verbes sont conjugués à l'impératif.

P. 9 : L'impératif se conjugue à tu, nous et vous. On n'utilise pas les pronoms à l'impératif. Avec les verbes en -er, on enlève le -s à la deuxième personne. Avec les verbe du deuxième groupe, on garde le -s avec tu.

P. 11 : D'abord, faites fondre le beurre et le chocolat. Ensuite, battez les oeufs et le sucre dans un saladier. Puis, ajoutez la farine aux oeufs et au sucre puis mélangez. Ajoutez le chocolat et le beurre fondu. Enfin, enfournez pendant 30-35 minutes à 180°.

P. 13 : 1a, 2c, 3d, 4b

P. 14 : grammes, kilogrammes, mesure

P. 16 : faux, vrai. quantité + nom, de

P. 17 : imprécise, changent, ne changent pas

P. 19 : 1c, 2b, 3d, 4d, 5a

P. 24 : carotte, jaune, litre, du, cuillère

P. 25 : 1A, 2D, 3C, 4B

P. 26 : 1. Enfournez, 2. Coupez, 3. mettez, 4. Mélangez, 5. Mesurez

P. 27 : quantité précise : 2, 3, 8, 9 - quantité imprécise : 1, 4, 5, 6, 7, 10

P. 29 : pour cuisiner : 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 - pour manger : 1, 3, 6, 7



Résumé

Rappel : L'impératif

- Se conjugue avec **tu**, **nous** et **vous**.
- On n'utilise pas les pronoms.
- Avec les verbes en **-er** on enlève le **-s** à la deuxième personne.
- Avec les verbes du deuxième groupe on garde le **-s** à la deuxième personne du singulier (**tu**)

Les étapes d'une recette

- *D'abord ; ensuite ; puis ; enfin*
- **D'abord**, faites fondre le beurre et le chocolat. **Ensuite**, battez les œufs et le sucre dans un saladier. **Puis**, ajoutez la farine aux œufs et au sucre **puis** mélangez. **Ajoutez** le chocolat et le beurre fondu. **Enfin**, enfournez pendant 30-35 minutes à 180°.

Exprimer une quantité précise

- Quantité + nom
- *Il faut **deux œufs** pour faire des gaufres.*
- Quantité + unité de mesure + *de / d'* + nom
- *Il faut **trois kilos de fraises** pour faire de la confiture.*

Exprimer une quantité imprécise

- **De la** + nom féminin singulier
- **Du** + nom masculin singulier
- **Beaucoup de** OU **peu de** + nom



Vocabulaire

ajouter

mesurer

peser

la recette

la farine

la cuillère à café

la cuillère à soupe

la pincée de

le bouillon

la cuisson

en rondelles

couper en dés

mélanger

le gramme

le millilitre

un peu de

beaucoup de

le fouet

le saladier

enfournier

