

NOM :

Écrire sous la dictée, corriger, recopier 3 x correctement les mots en erreur.

(3-4-5) Pour réaliser la potée aux choux:

La veille :

Il faut **mettre** les haricots à **tremper** dans de l'eau froide, et les **garder** au frais.

Le jour même :

Dans une grande marmite, il faut **rassembler** les viandes, les haricots, l'oignon, l'ail et le bouquet garni et **couvrir** le tout de 4 litres d'eau froide.

Pendant ce temps, il faut **éplucher** tous les légumes (et **ficeler** les poireaux) puis il faut les **plonger** dans le bouillon (après l'avoir écumé).

Il faut ensuite **baisser** le feu et **laisser** frémir environ 2 heures.

Ensuite, il faut **ajouter** le chou coupé en 6.

Enfin, il faut **assaisonner** de sel et de poivre après avoir goûté le bouillon, et **cuire** environ 1 heure.

(4-5) Potée liégeoise aux haricots (4èmes à l'infinitif – 5èmes à l'impératif présent 2ème sing)

Laver et **équeuter** les haricots frais. **Laisser** cuire 20 min dans l'eau bouillante salée.

Eplucher, **laver** et **couper** en morceaux les pommes de terre . **Laisser** cuire 20 min dans l'eau bouillante salée.

Epuré et réserver

Mettre les deux dans un grand plat et **ajouter** l'oignon rouge cru coupé en petit morceaux ainsi que le persil ciselé et du poivre.

Pendant la cuisson de tes légumes, dans une grande poêle, **faire** cuire les lardons dans une cuillère dans deux trois gouttes d'huile. Une fois cuits, un peu rôtis, un peu croquants, **cuire** l'oignon blancs en petits morceaux jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Assaisonner avec le vinaigre, le sel et le poivre et **mettre** à feu vif. Dès que cela bouillonne, **ajouter** l'eau. **Laisser** à peine deux minutes.

Verser la sauce aux lardons sur le mélange pommes de terre-haricots chaud et à peine épuré et **mélanger** !