

NOM :

Ecrire 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 les haricots à dans de l'eau froide, et les au frais.

Le jour même :

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

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

Il faut ensuite le feu et frémir environ 2 heures.

Ensuite, il faut le chou coupé en 6.

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

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

..... et les haricots frais. cuire 20 min dans l'eau bouillante salée.

.....,et en morceaux les pommes de terre cuire 20 min dans l'eau bouillante salée.

..... et

..... les deux dans un grand plat et 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, cuire les lardons dans une cuillère dans deux trois gouttes d'huile. Une fois cuits, un peu rôtis, un peu croquants, l'oignon blancs en petits morceaux jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

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

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