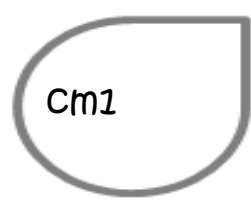




Les sablés de mamie Louise



Pour une dizaine de sablés, tu utiliseras :

- 200 grammes de farine ;
- 100 grammes de beurre ;
- 100 grammes de sucre ;
- 2 jaunes d'œufs ;
- une pincée de sel.

1 D'abord, tu mettras la farine et le beurre ramolli dans une terrine. Tu pétriras

2 l'ensemble du bout des doigts pour obtenir un mélange pareil à du sable. Puis, dans

3 ce mélange, tu feras une fontaine et tu ajouteras les deux jaunes d'œufs, le sucre

4 et le sel. Tu mélangeras le tout avec une spatule et tu verseras la pâte sur une

5 planche à pâtisserie. Tu formeras, à la main, une boule que tu laisseras reposer au

6 frais, pendant une heure. Alors, tu reprendras la pâte et tu l'étendras au rouleau. Tu

7 découperas des ronds à l'aide d'un verre retourné et tu les déposeras sur une plaque

8 beurrée. Enfin, tu feras cuire tes sablés 15 minutes environ à four modérée. Il

9 faudra que tu surveilles bien la cuisson pour ne pas les laisser brûler. Bon appétit !



Les sablés de mamie Louise



Lecture

ce2

Pour une dizaine de sablés, tu utiliseras :

- 200 grammes de farine ;
- 100 grammes de beurre ;
- 100 grammes de sucre ;
- 2 jaunes d'œufs ;
- une pincée de sel.

1 D'abord, tu mettras la farine et le beurre ramolli dans une terrine. Tu pétriras

2 l'ensemble du bout des doigts pour obtenir un mélange pareil à du sable. Puis, dans

3 ce mélange, tu feras une fontaine et tu ajouteras les deux jaunes d'œufs, le sucre

4 et le sel. Tu mélangeras le tout avec une spatule et tu verseras la pâte sur une

5 planche à pâtisserie. Tu formeras, à la main, une boule que tu laisseras reposer au

6 frais, pendant une heure. Alors, tu reprendras la pâte et tu l'étendras au rouleau. Tu

7 découperas des ronds à l'aide d'un verre retourné et tu les déposeras sur une plaque

8 beurrée. Enfin, tu feras cuire tes sablés 15 minutes environ à four modérée. Il

9 faudra que tu surveilles bien la cuisson pour ne pas les laisser brûler. Bon appétit !



Les sablés de mamie Louise



Questions de
compréhension

Cm1

L2 : l'ensemble : L3 : mélange :

L4 : le tout : L7 : les :

De quel plat est-il question ici ?

Combien d'ingrédients sont à prévoir ?

Quel matériel faut-il ?
.....

Où doit-on mettre la pâte pour la faire reposer ?

Combien de temps reste-t-elle au frais ?.....

Combien de temps doivent cuire les sablés ?

De quel type de texte s'agit-il ?

Par qui est-il écrit ?

A quel temps est-il écrit ?

A quelle personne ?

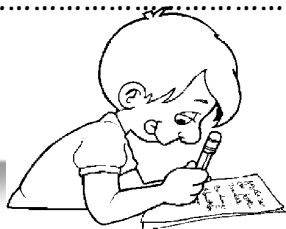
Relever les indicateurs de temps qui articulent le texte :

.....

Relever les différentes étapes de la fabrication (4) :

.....

.....





Les sablés de mamie Louise



Questions de
compréhension

L2 : l'ensemble : L3 : mélange :

L4 : le tout : L7 : les :

De quel plat est-il question ici ?

Combien d'ingrédients sont à prévoir ?

Quel matériel faut-il ?

Où doit-on mettre la pâte pour la faire reposer ?

Combien de temps reste-t-elle au frais ?.....

Combien de temps doivent cuire les sablés ?

De quel type de texte s'agit-il ?

Par qui est-il écrit ?

A quel temps est-il écrit ?

A quelle personne ?

