

Evaluation Ecriture

Prénom :

Date :

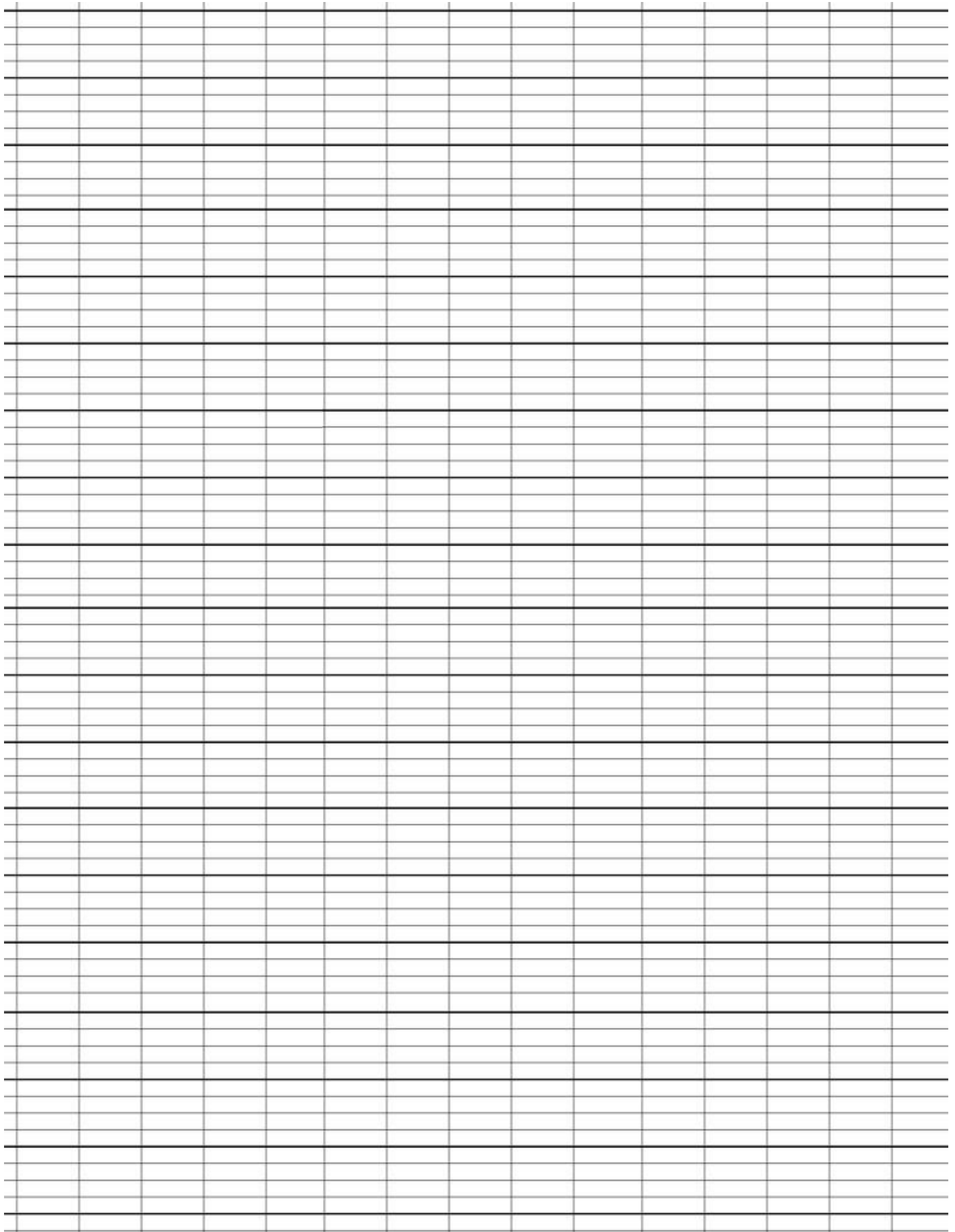


Pour obtenir la ceinture noire tu dois obtenir 😊 pour chaque exercice.

✓ EXERCICE 1: Je copie une page en cursif sans erreur



Le père et la mère menèrent les enfants dans l'endroit de la forêt le plus épais et le plus obscur et s'enfuirent. Le Petit Poucet ne s'inquiéta pas beaucoup, persuadé de retrouver son chemin grâce au pain qu'il avait semé partout où ils étaient passés. Mais il fut bien surpris lorsqu'il ne put en retrouver une seule miette : les oiseaux avaient tout mangé. Voilà les enfants bien affligés, car plus ils s'enfonçaient dans la forêt et plus ils s'égarèrent. La nuit vint. Un grand vent s'éleva qui leur faisait des peurs épouvantables.



✓ **EXERCICE 2** : Je copie ce texte en cursif sur une feuille sans ligne.

La recette de la galette des rois

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 grammes de poudre d'amandes
- 75 grammes de sucre
- 1 oeuf
- 50 grammes de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 1 fève !

Préparation de la recette :

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre mou, extrait d'amande amère).

Etaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).

Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.

Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau).

Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 minutes environ (surveiller la cuisson dès 25 minutes, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 minutes si nécessaire).



Bravo tu es maintenant
ceinture **noire** en écriture!



Encore un peu d'entraînement et tu
obtiendras bientôt la ceinture noire.