

Miam, des pâtes ...

Activité 1: Les textes se sont mélangés. Trouvez à quelle image correspond chaque texte



1



2



3



4



5



6

a Un bon plat de pâte au poulet, citron, parmesan et persil; il n'y a rien de plus réconfortant un mardi soir pluvieux!

b Découvrez la recette de Salade de pâtes aux crevettes, un délice à déguster très frais et idéal pour un déjeuner d'été.

c Découvrez cette recette de gratin de pâtes jambon-fromage ! Ultra- gourmande et réconfortante, cette recette économique est simple et rapide à réaliser, pour le plus grans plaisir des enfants.

d Voici une recette facile et rapide des lasagnes aux légumes où la sauce tomates remplace agréablement la béchamel pour un plat riche en légumes et en saveurs. A déguster tiède ou froid en été !

e Découvrez la recette de l'incontournable plat de spaghettis sauce bolognaise, une recette italienne idéale, parfaite, économique et très facile à préparer !

f Découvrez la traditionnelle recette de pâte carbonara comme en Italie ! La version originale ne contient pas de crème, mais seulement du parmesan et des œufs. Très gourmande, cette recette séduira vos papilles.

Activité 2: Dans le texte qui suit, certains mots n'ont pas été imprimés. Aidez Lydia à les retrouver.

QUELQUES SECRETS POUR LA RÉUSSITE DE PÂTES...

- Bien que facile à préparer, (1)..... des pâtes est primordiale. On les veut « al dente », c'est-à-dire cuites, mais résistants quelque peu sous la dent.
- Pour cuire les pâtes alimentaires, on les (2)..... dans une grande quantité d'eau salée, à gros bouillons.
- Attention! Il est inutile de verser un filet d'huile d'olive dans l'eau. L'huile empêcherait la pâte de s'imprégner du goût de la sauce à cause du filtre gras l'englobant.
- (3)..... les pâtes à l'aide d'une grande passoire et remuez-les doucement pour éliminer le surplus d'eau.
- Ne rincez pas les pâtes après la cuisson. L'amidon naturel qui se dégage des pâtes..... une meilleure « adhésion » de la sauce aux pâtes en agissant comme liaison.
- Réservez une demi-tasse d'eau de cuisson; vous pourrez en avoir besoin pour diluer la sauce ou pour sauter les pâtes en sauce dans un poêlon, tout juste avant de

- | | | |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. A. <input type="checkbox"/> la cuisson | B. <input type="checkbox"/> la cuisine | C. <input type="checkbox"/> le bouillon |
| 2. A. <input type="checkbox"/> verse | B. <input type="checkbox"/> jette | C. <input type="checkbox"/> garnit |
| 3. A. <input type="checkbox"/> Rémuez | B. <input type="checkbox"/> Égouttez | C. <input type="checkbox"/> tremblez |
| 4. A. <input type="checkbox"/> passe | B. <input type="checkbox"/> investit | C. <input type="checkbox"/> favorise |
| 5. A. <input type="checkbox"/> refroidir | B. <input type="checkbox"/> servir | C. <input type="checkbox"/> mettre |

