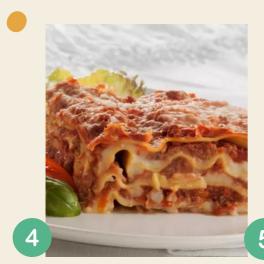
## Miam, des pâtes ...

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













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

