

Objectifs

- Énoncer une recette de cuisine.
- Rédiger un texte injonctif à l'infinitif.
- Respecter l'ordre chronologique.

Mots clés

Recette, texte injonctif, verbes d'action, infinitif, ordre chronologique.

Activité préparatoire

Matériel : pour chaque élève, la fiche *Lire une recette de cuisine* (LE14).

Faire relire les trois recettes de la fiche LE14. Faire observer les verbes utilisés et faire remarquer qu'ils peuvent être conjugués à l'infinitif (comme dans la recette du Gâteau de Pâques de Pologne) ou à l'impératif : 2^e personne du singulier (la pâte à crêpes) ou 2^e personne du pluriel (la couronne du Danemark).

Découvrir

Les roses croquantes

- Faire lire la recette et en faire commenter le titre : montrer que l'image sur laquelle il repose s'explique par la ressemblance entre des pétales de maïs (*corn flakes*) et des pétales de rose.
- Faire traiter la question. Amorcer éventuellement l'exercice collectivement de manière à vérifier que les élèves ne confondent pas l'infinitif et l'impératif 2^e personne du pluriel. Préciser que tous les verbes de la recette ne sont pas des verbes en *-er*.

Éléments de corrigé : Casser – ajouter – poser – ajouter – mélanger – placer – verser – Mélanger – Prendre – étaler – déposer – Mettre.

Aller plus loin

Un savoureux dessert

- **Question a.** Faire lire les listes d'ingrédients et d'ustensiles et en faire expliquer chaque terme. Faire observer les vignettes et faire répondre à la question. Les élèves ne devraient avoir aucune difficulté à reconnaître la recette de la tarte aux pommes.
- **Question b.** Faire décrire les vignettes une à une. Mettre en évidence, dans la vignette 6, l'importance du thermostat et de la minuterie : ils donnent des indications précieuses. Faire traiter la question. Préciser aux élèves qu'ils doivent utiliser les verbes dans l'ordre donné en leur ajoutant des compléments.
Éléments de corrigé : 1. Éplucher les pommes et les couper en fines lamelles – 2. Beurrer le moule à tarte. – 3. Étaler le fond de tarte sur le moule. – 4. Disposer les lamelles sur le fond de tarte. – 5. Verser le sucre et le sucre vanillé dans le verre doseur et saupoudrer la tarte. – 6. Mettre au four, thermostat 8, et laisser cuire 35 minutes.

Autres activités

- Faire imaginer des recettes fantaisistes.
- Faire réaliser certaines des recettes étudiées et organiser un goûter auquel pourront être conviés les élèves des autres classes.

Autre fiche

Les différents modes de textes injonctifs (infinitif et impératif) sont traités dans la fiche *Exprimer ordres et conseils* (GR18).