

Travail autour d'un album

*Le Génie
de la boîte de raviolis*



Prénom :

Date :

Lecture / Compréhension écrite

Fiche F

Remplace les pointillés par les mots de la liste située en bas de la page.



Recette chinoise,
écrite en chinois et traduite en français par
LONG DU,
étudiante chinoise en maîtrise FLE.



La recette des raviolis chinois

1. Mélanger un ---- de viande (du porc, du bœuf ou de l'agneau) et des ----- hachés ensemble (n'importe quels légumes que l'on préfère), mettre du sel, de la sauce de soja, de l'huile de sésame, de l'huile de tournesol. Bien -----.
2. Pétrir la ----. Mettre un kilo de ----- de blé dans de l'eau froide et pétrir la pâte.
3. Séparer la pâte et pétrir en longueur. Couper en petits carrés et étendre la pâte avec un -----.
4. Mettre le ----- de viande et de légumes dans les carrés de pâte et bien les fermer du milieu au côté.
5. Mettre les raviolis dans l'eau -----.
Mettre de l'eau froide trois fois. Quand les raviolis montent, ça y est ! On peut se régaler ! Il vaut mieux manger -----. On peut aussi les manger avec de la sauce, ça dépend du goût de chaque personne.
La sauce est composée de ----- noir, de sauce de soja, de sel, de sucre, d'huile de sésame ou d'un peu d'huile de piment.

rouleau	vinaigre	légumes	kilo	pâte	bouillante	mélanger	farine	chaud	hachis
---------	----------	---------	------	------	------------	----------	--------	-------	--------

Travail autour d'un album

Le Génie de la boîte de raviolis



Prénom :

Date :

Lecture / Compréhension écrite

Fiche F

Remplace les pointillés par les mots de la liste située en bas de la page.



Fiche F – Correction

Recette chinoise,
écrite en chinois et traduite en français par
LONG DU,
étudiante chinoise en maîtrise FLE.



La recette des raviolis chinois

1. Mélanger un **kilo** de viande (du porc, du bœuf ou de l'agneau) et des **légumes** hachés ensemble (n'importe quels légumes que l'on préfère), mettre du sel, de la sauce de soja, de l'huile de sésame, de l'huile de tournesol. Bien **mélanger**.
2. Pétrir la **pâte**. Mettre un kilo de **farine** de blé dans de l'eau froide et pétrir la pâte.
3. Séparer la pâte et pétrir en longueur. Couper en petits carrés et étendre la pâte avec un **rouleau**.
4. Mettre le **hachis** de viande et de légumes dans les carrés de pâte et bien les fermer du milieu au côté.
5. Mettre les raviolis dans l'eau **bouillante**. Mettre de l'eau froide trois fois. Quand les raviolis montent, ça y est ! On peut se régaler ! Il vaut mieux manger **chaud**. On peut aussi les manger avec de la sauce, ça dépend du goût de chaque personne.
La sauce est composée de **vinaigre** noir, de sauce de soja, de sel, de sucre, d'huile de sésame ou d'un peu d'huile de piment.

rouleau	vinaigre	légumes	kilo	pâte	bouillante	mélanger	farine	chaud	hachis
---------	----------	---------	------	------	------------	----------	--------	-------	--------