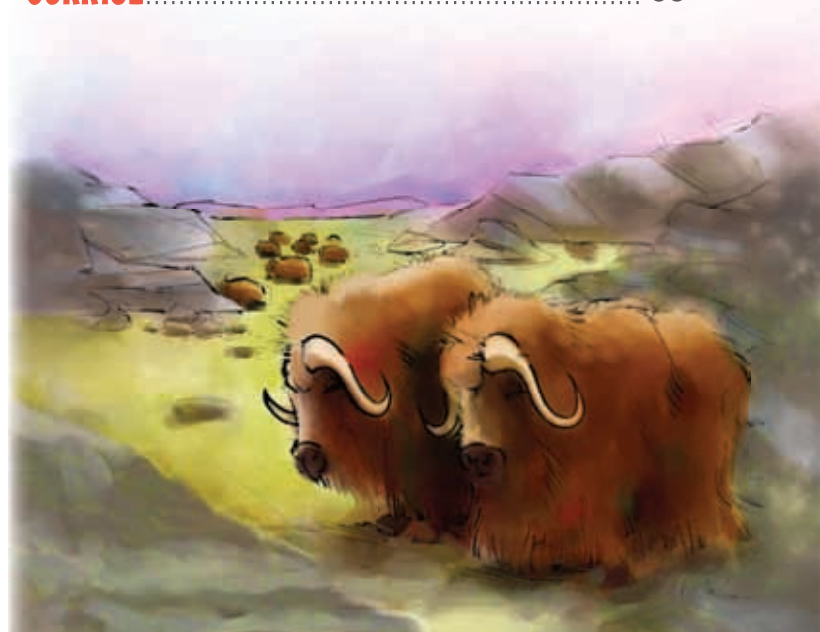


SOMMAIRE

1	Des textes narratifs	2	3	Des textes explicatifs	32
	Un roman policier	2		Un texte documentaire	32
	Vocabulaire.....	4		Vocabulaire.....	34
	Compréhension.....	4		Compréhension.....	34
	Un roman historique	6		Une page de dictionnaire	36
	Vocabulaire.....	8		Compréhension.....	37
	Compréhension.....	8	4	Des textes poétiques	38
	Un conte	10		Des poèmes	38
	Vocabulaire.....	12		Vocabulaire.....	39
	Compréhension.....	12		Compréhension.....	39
	Des articles de journaux	14	5	Des textes incitatifs	40
	Vocabulaire.....	15		Une règle du jeu	40
	Compréhension.....	16		Vocabulaire.....	43
	Une fable	18		Compréhension.....	44
	Vocabulaire.....	19		Une recette de cuisine	46
	Compréhension.....	19		Compréhension.....	47
	Des problèmes de mathématique	20		Des petites annonces	48
	Compréhension.....	21		Compréhension.....	49
2	Des textes descriptifs	22	6	Des jeux	50
	Des portraits	22		CORRIGÉ	56
	Vocabulaire.....	23			
	Compréhension.....	24			
	La description d'un animal	26			
	Vocabulaire.....	27			
	Compréhension.....	28			
	Des comptes rendus de films	30			
	Compréhension.....	31			



Une recette de cuisine

Une recette de cuisine donne toutes les indications nécessaires à la réalisation d'un plat: les ingrédients et les étapes de préparation.

2

Lis la recette, puis réponds aux questions de la page suivante.



GÂTEAU AUX BANANES

*Si tu veux faire cette recette,
demande à un adulte de t'aider.*

INGRÉDIENTS

pour 8 personnes

- 1 ½ tasse de farine
- ½ tasse de sucre
- 2 c. à thé de levure chimique
- 2 tasses de purée de banane
- ⅓ de tasse de jus d'orange
- ⅓ de tasse d'huile végétale
- 2 œufs battus
- ½ tasse de noix hachées
- ½ tasse de pépites de chocolat

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)

Mélanger la farine, le sucre et la levure dans un grand bol. Dans un autre bol, mélanger la purée de banane, le jus d'orange, l'huile et les œufs battus. Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser le mélange liquide. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter délicatement les noix et les pépites de chocolat. Verser dans un moule à pain (21 cm x 12 cm) graissé.

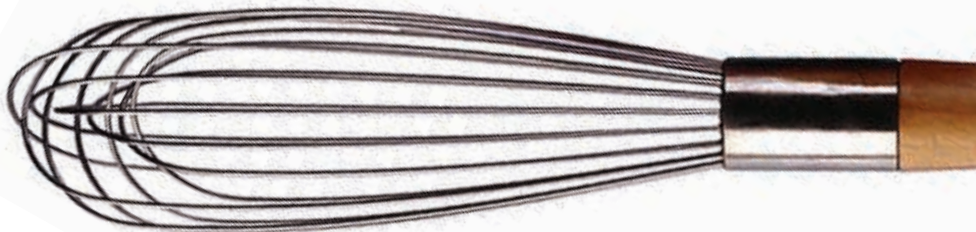
Mettre la préparation au four et faire cuire 50 à 60 minutes. Sortir le gâteau et laisser reposer 10 minutes avant de démouler. Laisser refroidir à la température de la pièce, puis envelopper dans du papier d'aluminium pour que le gâteau garde sa fraîcheur.

Attendre au moins 5 heures avant de consommer.



Compréhension

- a) Pour combien de personnes cette recette est-elle prévue? _____
- b) À quelle température faut-il mettre le four? _____
- c) Au début, il faut utiliser deux bols différents. Nomme les ingrédients que doit contenir chacun de ces bols.
- 1^{er} bol: _____
- 2^e bol: _____
- d) Quels sont les deux derniers ingrédients ajoutés à la pâte?
- _____
- e) Nomme deux ingrédients qui sont utilisés en égale quantité.
- _____
- f) Quel ingrédient est utilisé en moins grande quantité dans cette recette?
- _____
- g) Pendant combien de temps la pâte doit-elle rester au four?
- _____
- h) Faut-il démouler le gâteau dès sa sortie du four? _____
- j) Que faut-il faire pour que le gâteau garde sa fraîcheur?
- _____
- i) Est-il recommandé de manger ce gâteau quand il est encore chaud? Justifie ta réponse par une phrase du texte.
- _____



6

Des jeux

1

Quelles expressions se cachent dans ces dessins ?

A



B



C



D



2

Trouve le ou les mots cachés dans chaque étiquette.

PATI

QUELLE
PRISE

C

trouille trouille trouille
trouille trouille trouille

22222 333333 5555555555
22222 + 333333 = 5555555555
22222 333333 5555555555
22222 333333 5555555555

