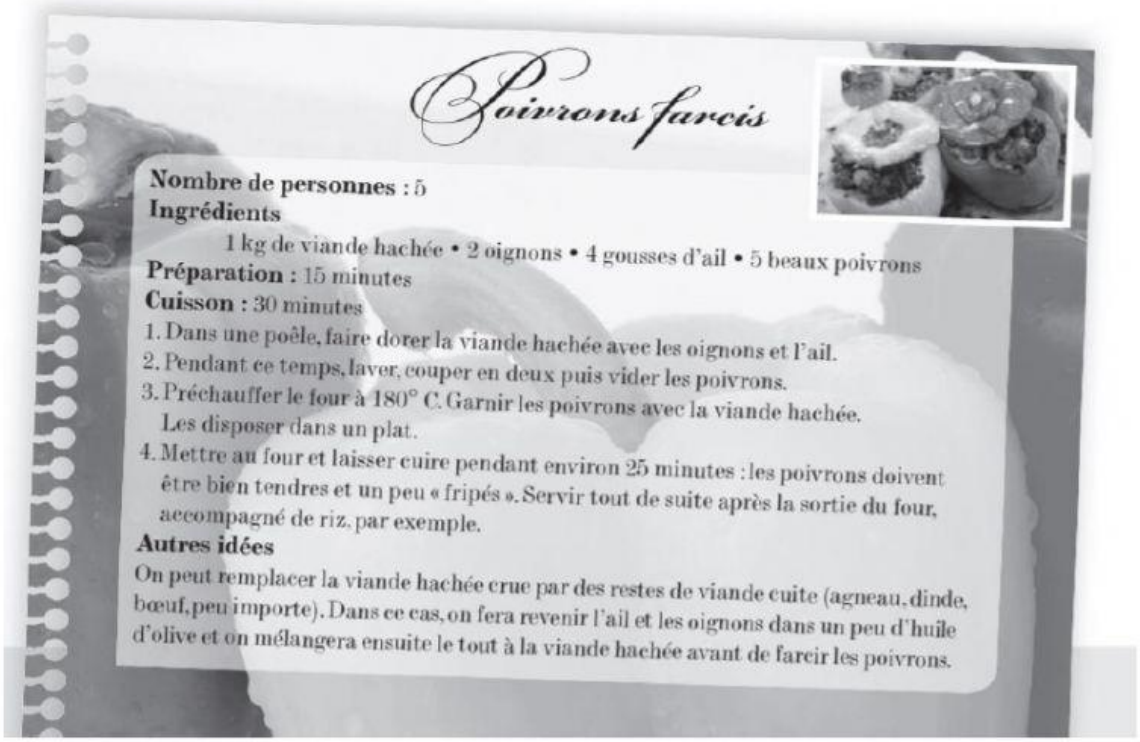
AllianceFrançaise
Rosario - Argentina

Nom :
Prénom :
Niveau 3 – Contrôle continu
Compréhension écrite

1. Lisez le document et répondez aux questions. 6 points



Poivrons farcis

Nombre de personnes : 5
Ingrédients
1 kg de viande hachée • 2 oignons • 4 gousses d'ail • 5 beaux poivrons
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes
1. Dans une poêle, faire dorer la viande hachée avec les oignons et l'ail.
2. Pendant ce temps, laver, couper en deux puis vider les poivrons.
3. Préchauffer le four à 180° C. Garnir les poivrons avec la viande hachée. Les disposer dans un plat.
4. Mettre au four et laisser cuire pendant environ 25 minutes : les poivrons doivent être bien tendres et un peu « fripés ». Servir tout de suite après la sortie du four, accompagné de riz, par exemple.

Autres idées
On peut remplacer la viande hachée crue par des restes de viande cuite (agneau, dinde, bœuf, peu importe). Dans ce cas, on fera revenir l'ail et les oignons dans un peu d'huile d'olive et on mélangera ensuite le tout à la viande hachée avant de farcir les poivrons.

a. Cette recette est pour préparer 1 point

☐ une entrée.
☐ un plat principal.
☐ un dessert.

b. Les dessins suivants illustrent les étapes de la recette. Associez chaque dessin à une étape, complétez le tableau. 4 points


A.


B.


C.


D.

Étapes	1	2	3	4
Dessins				

c. On doit préparer ce plat 1 point

☐ un jour avant le repas.
☐ le matin pour le soir.
☐ environ une heure avant le repas.

LIVEWORKSHEETS