



Module 6 – Projet d'écriture : La recette de l'omelette

4ème année

Enseignante : Arij Ajili

Aujourd'hui, la maman demande à Suzanne de préparer une omelette pour le dîner. Suzanne veut suivre les étapes pour réussir sa recette.

J'écris la recette en répondant aux questions.

✓ CORRIGÉ

Quels sont les ingrédients pour préparer une omelette ?

Ingrédients :

- 3 œufs frais
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Du fromage râpé (facultatif)
- Du persil (facultatif)

De quoi a-t-on besoin pour préparer l'omelette ?

Matériel :

- Un bol (saladier)
- Une fourchette ou un fouet
- Une poêle antiadhésive
- Une spatule en bois
- Une assiette pour servir

Quelles sont les étapes de la préparation ?

Étapes :

1. Casser les œufs dans le bol.
2. Ajouter le sel et le poivre.
3. Battre les œufs avec le fouet.
4. Faire chauffer l'huile dans la poêle.
5. Verser les œufs battus dans la poêle.
6. Cuire à feu moyen. Plier l'omelette.
7. Mettre l'omelette dans l'assiette.

Comment est l'omelette à la fin ?

Conclusion :

L'omelette est prête ! Elle est bien dorée, chaude et délicieuse. Suzanne est fière d'avoir réussi sa recette. Bon appétit !

