**P1 Nous avons cuisiné des frites : je découpe puis colle les images en ordre.**

**C:\Users\Carine\Desktop\Frites - Supertoinette, la cuisine facile !_fichiers\frites-25959.jpg **

** **

** C:\Users\Carine\Desktop\Frites - Supertoinette, la cuisine facile !_fichiers\frites-25957.jpg**

** **

**P2 Nous avons cuisiné des frites : je découpe les phrases, je les associe aux images puis je les colle dans l’ordre des actions.**

|  |
| --- |
| **Eponger** dans une serviette propre. |
| **Mettre** les frites dans un plat, **saler**, **servir** aussitôt. |
| **Remplir** d'eau un saladier, laver les frites crues. |
| **Préparer** les ingrédients. |
| **Plonger** les frites dans l'huile très chaude,  et les **cuire** au moins 10 minutes. |
| **Eplucher** les pommes de terre. |
| **Préparer** votre bain de friture. **Laisser chauffer**. |
| **Couper** en rondelles épaisses puis donner la forme de longs rectangles. |

**C:\Users\Carine\Desktop\Frites - Supertoinette, la cuisine facile !_fichiers\frites-25959.jpg **

** **

** C:\Users\Carine\Desktop\Frites - Supertoinette, la cuisine facile !_fichiers\frites-25957.jpg**

****

**  **