

RECONSTITUER UN TEXTE AVEC SES PARAGRAPHES

Voici les différentes étapes de la recette des Pommes au Four que te propose le clown Pippo. Malheureusement, il a tout mélangé. Aide-le à remettre tout ça dans l'ordre.

Des pommes
Des tranches de pain au-
tant que de pommes
Un couteau éplucheur
Du sucre vanillé
De la cannelle en poudre



Verser enfin une cuillère
de gelée de framboises
dans le centre de la
pomme. Il ne reste plus
qu'à déguster.

On peut les mélanger ou
mettre une épice par
pomme. Faire cuire (four
200°) les pommes entre
30 mn et 45 mn. Les sortir
du four et les laisser refroidir.

De la noix de muscade
Du sucre de canne
1 noix de beurre par
pomme
De la gelée de framboises
Un grand plat allant au
four

Laver soigneusement et
éplucher les pommes. Les
couper en deux et retirer le
trognon. Déposer dans le
plat allant au four une tran-
che de pain et poser sur
chaque tranche une
pomme.

Ajouter une noix de
beurre sur chacune des
pommes. Saupoudrer les
pommes de sucre en pou-
dre ou de sucre vanillé.
Ajouter maintenant les
épices.



RECONSTITUER UN TEXTE AVEC SES PARAGRAPHES
CORRECTION

Voici les différentes étapes de la recette des Pommes au Four que te propose le clown Pippo. Malheureusement, il a tout mélangé. Aide-le à remettre tout ça dans l'ordre.

Des pommes
Des tranches de pain au-
tant que de pommes
Un couteau éplucheur
Du sucre vanillé
De la cannelle en poudre



Verser enfin une cuillère
de gelée de framboises
dans le centre de la
pomme. Il ne reste plus
qu'a déguster.

On peut les mélanger ou
mettre une épice par
pomme. Faire cuire (four
200°) les pommes entre
30 mn et 45 mn. Les sortir
du four et les laisser refroidir.

De la noix de muscade
Du sucre de canne
1 noix de beurre par
pomme
De la gelée de framboises
Un grand plat allant au
four



Laver soigneusement et
éplucher les pommes. Les
couper en deux et retirer le
trognon. Déposer dans le
plat allant au four une tran-
che de pain et poser sur
chaque tranche une
pomme.

Ajouter une noix de
beurre sur chacune des
pommes. Saupoudrer les
pommes de sucre en pou-
dre ou de sucre vanillé.
Ajouter maintenant les
épices.

