

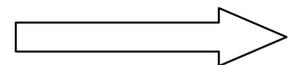
## Les bons ingrédients

On fait une recherche sur Internet.

Trouvez les ingrédients (pages 1 et 2!). Recherchez sur Internet et cochez les bons ingrédients.




**von links nach rechts:** shutterstock (Robyn Mackenzie), New York, NY; iStockphoto (JackJelly), Calgary, Alberta; Klett-Archiv (Ilka Kramer), Stuttgart; Klett-Archiv (Ilka Kramer), Stuttgart; Fotolia.com (Barbara Pheby), New York; Fotolia.com (Studio DER), New York  
**von oben nach unten:** Klett-Archiv (Axel Reis), Stuttgart; Klett-Archiv (Axel Reis), Stuttgart; Klett-Archiv (Axel Reis), Stuttgart; Klett-Archiv (Axel Reis), Stuttgart; Klett-Archiv (Zörlein), Stuttgart; Klett-Archiv (Zörlein), Stuttgart; Fotolia.com (mekcar), New York; Thinkstock (Angel Luis Simon Martin), München



### Les bons ingrédients




**von links nach rechts:** shutterstock (Robyn Mackenzie), New York, NY; iStockphoto (JackJelly), Calgary, Alberta; Klett-Archiv (Ilka Kramer), Stuttgart; Klett-Archiv (Ilka Kramer), Stuttgart; Fotolia.com (Barbara Pheby), New York; Fotolia.com (Studio DER), New York

**von oben nach unten:** Fotolia.com (rdnzl), New York; Klett-Archiv (Axel Reis), Stuttgart; Thinkstock (iStockphoto), München; shutterstock (Tim UR), New York, NY; Fotolia.com (minicel73), New York; Fotolia.com (freshfotoap), New York; iaif (Richard DAMORET/REA), Köln; Thinkstock (Stockbyte), München

## 2 Ma recette préférée

Regardez le film, puis les photos et copiez les phrases qui correspondent.

Je casse les œufs.

Je sers la crêpe avec du sucre en poudre.

J'ajoute du sucre.

Je verse la farine dans le saladier.

Je fais cuire une crêpe.

Je mélange les œufs, la farine, le sucre et j'ajoute du lait.



Klett-Archiv, Stuttgart

---



---



---



Pages & Images, Montpellier

---



---



---



Pages & Images, Montpellier

---



---



---



Pages & Images, Montpellier

---



---



---



Klett-Archiv, Stuttgart

---



---



---



Pages & Images, Montpellier

---



---



---

\_\_\_\_\_

Nom de la recette

Pour ... personnes

**Les ingrédients:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**La préparation:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_