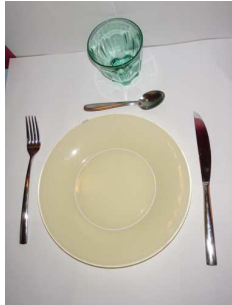


Cuisine

Vocabulaire













Lecture

Recette de la soupe aux oignons Pour 4 personnes, il faut :

- 1 litre d'eau
- 200 g d'oignons
- 20g de beurre
- 20 g de farine
- un bouillon-cube
- du fromage râpé

Éplucher les oignons. Les couper en lamelles. Faire fondre le beurre dans une casserole. Y ajouter la farine. Bien mélanger. Ajouter les oignons. Quand les oignons sont dorés, rajouter l'eau et le bouillon cube. Laisser cuire environ une demi-heure. Enfin, ajouter le fromage râpé avant de servir.

Questions

Entourez tous les verbes.

Combien faut-il d'eau pour 4 personnes pour cette recette? -----

Donnez la liste de tous les ingrédients pour 2 personnes.

