CM1

CM2

*TEXTE 14 : Les sablés de Mamie Louise*

**Les sablés de mamie Louise**

Pour une dizaine de sablés, tu utiliseras :

- 200 grammes de farine ;

- 100 grammes de beurre ;

- 100 grammes de sucre ;

- 2 jaunes d’œufs ;

- une pincée de sel.

D’abord, tu mettras la farine et le beurre ramolli dans une terrine. Tu pétriras **l’ensemble** du bout des doigts pour obtenir un mélange pareil à du sable.

Puis, dans **ce mélange**, tu feras une fontaine et tu ajouteras les deux jaunes d’œufs, le sucre et le sel. Tu mélangeras **le tout** avec une spatule et tu verseras la pâte sur une planche à pâtisserie. Tu formeras, à la main, une boule que tu laisseras reposer au frais, pendant une heure.

Alors, tu reprendras la pâte et tu **l’**étendras au rouleau. Tu découperas des ronds à l’aide d’un verre retourné et tu **les** déposeras sur une plaque beurrée.

Enfin, tu feras cuire tes sablés 15 minutes environ à four modéré. Il faudra que tu surveilles bien la cuisson pour ne pas **les** laisser brûler. Bon appétit !

**Texte transposé**

**Les sablés de Mamie Louise**

Pour une dizaine de sablés, vous utiliserez :

- 200 grammes de farine ;

- 100 grammes de beurre ;

- 100 grammes de sucre ;

- 2 jaunes d’œufs ;

- une pincée de sel.

D’abord, vous mettrez la farine et le beurre ramolli dans une terrine. Vous pétrirez l’ensemble du bout des doigts pour obtenir un mélange pareil à du sable.

Puis, dans ce mélange, vous ferez une fontaine et vous ajouterez les deux jaunes d’oeufs, le sucre et le sel. Vous mélangerez le tout avec une spatule et vous verserez la pâte sur une planche à pâtisserie. Vous formerez, à la main, une boule que vous laisserez reposer au frais, pendant une heure.

Alors, vous reprendrez la pâte et vous l’étendrez au rouleau. Vous découperez des ronds à l’aide d’un verre retourné et vous les déposerez sur une plaque beurrée.

Enfin, vous ferez cuire vos sablés 15 minutes environ à four modéré. Il faudra que vous surveilliez bien la cuisson pour ne pas les laisser brûler. Bon appétit !

CM1

CM2

*TEXTE 15 : La météo de l’Europe*

Quel temps a-t-il fait sur l’Europe hier ?

Hier, le soleil a brillé sur l’ensemble de la France, et le thermomètre a marqué 33° au plus chaud de la journée. Une brise légère a rafraîchi un peu l’atmosphère.

Sur le Portugal et l’Espagne, la chaleur lourde a provoqué des orages. **Ils** ont été localement violents et les vents ont soufflé par rafales jusqu’à 90 km par heure. Il a fait de 30 à 35°.

Sur l’Italie et la Grèce, le soleil a été généreux après la disparition de quelques brumes matinales. L’après-midi, le tonnerre a grondé sur les reliefs. **On** a vu le mercure grimper jusqu’à 39 !

Les nuages ont pris beaucoup de place dans le ciel d’Angleterre et du Danemark et la pluie est tombée en averses une partie de la journée ; le thermomètre a affiché de 17 à 26°.

Enfin, le ciel de la Belgique est resté nuageux en matinée puis les éclaircies ont réussi à s’imposer à partir de midi. Les températures n’ont pas dépassé les 23°.

D’après un texte paru dans Bruit de page, cycle 2, niveau 1, droits réservés.

**Texte transposé**

Quel temps fera-t-il sur l’Europe demain ?

Demain, le soleil brillera sur l’ensemble de la France, et le thermomètre marquera 33° au plus chaud de la journée. Une brise légère rafraîchira un peu l’atmosphère.

Sur le Portugal et l’Espagne, la chaleur lourde provoquera des orages. Ils seront localement violents et les vents souffleront par rafales jusqu’à 90 km par heure. Il fera de 30 à 35°.

Sur l’Italie et la Grèce, le soleil sera généreux après la disparition de quelques brumes matinales. L’après-midi, le tonnerre grondera sur les reliefs. On verra le mercure grimper jusqu’à 39 !

Les nuages prendront beaucoup de place dans le ciel d’Angleterre et du Danemark et la pluie tombera en averses une partie de la journée ; le thermomètre affichera de 17 à 26°.

Enfin, le ciel de la Belgique restera nuageux en matinée puis les éclaircies réussiront à s’imposer à partir de midi. Les températures ne dépasseront pas les 23°.