

Cl&Gr



..... que c'est très simple.

(SAVOIR - 2<sup>e</sup> pers. du pluriel)

1

Cl&Gr



..... le four à 200°C.

(PRECHAUFFER - 1<sup>re</sup> pers. du pluriel)

2

Cl&Gr



..... chercher 175g de beurre.

(ALLER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

3

Cl&Gr



..... -en des petits morceaux.

(COUPER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

4

Cl&Gr



..... fondre 250g de chocolat.

(FAIRE - 2<sup>e</sup> pers. du pluriel)

5

Cl&Gr



..... -y le beurre.

(AJOUTER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

6

Cl&Gr



..... pour obtenir une pâte lisse.

(MELANGER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

7

Cl&Gr



..... 75g de farine dans un saladier et ..... 125g de sucre.

(DEPOSER - AJOUTER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

8

Cl&Gr



..... 5 œufs entiers.

(INCORPORER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

9



Cl&Gr



..... pour obtenir une pâte homogène.

(REMUER - 1<sup>re</sup> pers. du pluriel)

10

Cl&Gr



..... le mélange chocolat-beurre dans ce même saladier.

(VERSER - 2<sup>e</sup> pers. du pluriel)

11

Cl&Gr



..... un moule et ..... -le.

(BEURRER - FARINER - 1<sup>re</sup> pers. du pluriel)

12

Cl&Gr



..... -y la préparation

(DEPOSER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

13

Cl&Gr



..... le moule au four.

(PLACER - 1<sup>re</sup> pers. du pluriel)

14

Cl&Gr



..... 15 minutes.

(PATIENTER - 2<sup>e</sup> pers. du pluriel)

15

Cl&Gr



Une fois cuit, ..... le gâteau puis ..... qu'il refroidisse.

(DEMOULER - ATTENDRE - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

16

Cl&Gr



Si tu veux le décorer avec des fraises, ..... -en.

(AJOUTER - 2<sup>e</sup> pers. du singulier)

17

Cl&Gr



..... un joli dressage.

(FAIRE - 2<sup>e</sup> pers. du pluriel)

18



Cl&Gr



..... fiers de nous !

(ETRE - 1<sup>re</sup> pers. du pluriel)

Cl&Gr



..... hâte de le goûter !

(AVOIR - 1<sup>re</sup> pers. du pluriel)

19

20



