



Nom \_\_\_\_\_

TEXTE INFORMATIF

As-tu envie de mordre à belles dents dans un arc-en-ciel? Fais cette soupe, et tu le feras!

Avant de commencer, assure-toi d'avoir tout ce dont tu as besoin. Demande aussi à un ou une adulte de t'aider à utiliser la cuisinière! N'utilise pas la cuisinière sans aide, c'est très important.

La recette de soupe arc-en-ciel donne deux grosses portions. Il y en aura donc assez pour deux personnes affamées!

## INGRÉDIENTS

### Légumes arc-en-ciel

- 125 mL de céleri, coupé en petits morceaux
- 1 petite carotte, coupée en tranches minces
- 1 tomate moyenne, hachée
- 2 oignons verts (la partie du haut), coupés en petits morceaux

### Nouilles et poulet

- 250 mL de boucles multicolores cuites
- 125 mL de poulet cuit, coupé en petites bouchées
- 750 mL de bouillon de poulet

## PRÉPARATION

1. Mets le bouillon dans une casserole de 2 litres.
2. Ajoute les légumes arc-en-ciel au bouillon, sauf les oignons verts.
3. Porte le bouillon à ébullition.
4. Couvre la casserole avec le couvercle et réduis le feu à doux.
5. Fais mijoter 20 minutes.
6. Enlève le couvercle de la casserole. Ajoute les boucles, le poulet et les oignons verts dans la casserole.
7. Fais mijoter jusqu'à ce que les boucles et le poulet soient chauds. Cela prendra de 2 à 3 minutes.

Quand la soupe est prête, sers-la dans deux bols.  
Tu peux maintenant te régaler avec un copain ou une copine!



# Soupe arc-en-ciel

Après avoir lu le texte, réponds aux questions.

**ENCERCLE LA BONNE RÉPONSE.**

TEXTE

informatif




CHOIX MULTIPLES

**1** Quelle est la première étape du mode de préparation ?

- a) Cuire le poulet.
- b) Mettre le bouillon dans la casserole.
- c) Mettre les boucles dans la casserole.
- d) Mettre la soupe dans deux bols.

**2** Tu dois faire mijoter le bouillon deux fois. La première fois, combien de temps dois-tu le faire mijoter ?

- a) De 2 à 3 minutes.
- b) 10 minutes.
- c) 20 minutes.
- d) 1 heure.

**3** Quand dois-tu ajouter les boucles, le poulet et les oignons verts ?

- a) Lorsque le bouillon a commencé à bouillir.
- b) Lorsque le bouillon a été versé dans une casserole de 2 litres.
- c) Lorsque le bouillon a mijoté pendant 20 minutes.
- d) Lorsque le bouillon a mijoté de 2 à 3 minutes.

**4** Comment peux-tu faire pour répondre à la question précédente ? Tu peux :

- a) te demander si l'eau peut bouillir.
- b) regarder rapidement la recette et le mode de préparation.
- c) prêter attention au mode de préparation de la recette.
- d) regarder la photo de la soupe dans le livre de recettes.



# Soupe arc-en-ciel

  
  

- 5** Ce texte donne des instructions pour :
- a) voir un arc-en-ciel.
  - b) se régaler de soupe avec un copain ou une copine.
  - c) cuire du poulet.
  - d) faire de la soupe arc-en-ciel.

REPÉRAGE

**6** Combien de portions auras-tu lorsque ta soupe sera prête ?

---

**7** Quel format de casserole doit-on utiliser pour réaliser cette recette ?

---

**8** Quel légume devras-tu couper en petits morceaux ?

---

**9** De quoi devras-tu t'assurer avant de commencer ta recette ? Nomme deux éléments.

---

---

---

**10** En te référant au texte, avec qui pourras-tu te régaler une fois que ta soupe sera prête à manger ?

---



# Soupe arc-en-ciel

RÉACTION

**11** Crois-tu que cette recette te plairait ? Explique pourquoi.

---

---

---

**12** Selon toi, est-il facile pour un ou une enfant de faire cette recette ? Justifie ta réponse.

---

---

---

INFÉRENCE

**13** Pourquoi est-il important d'être sous la supervision d'un ou une adulte lorsque tu utilises la cuisinière ?

---

---

**14** Que signifie l'expression « réduire le feu » ?

---

---

**15** Pourquoi appelle-t-on cette soupe arc-en-ciel ?

---

---

  