**Salade orientale**

**Préparation :** 10 mn | **Cuisson :** 0 mn | **Difficulté :** Facile

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Salade orientale**Pour 6 personnes*** 1 grande boîte de [pois chiches](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/232/pois-chiche.shtml)
* 150 g de [tomates](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/44/tomate.shtml) [cerise](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/134/cerise.shtml)
* 1/2 [poivron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/38/poivron.shtml) vert
* 1 gousse d'[ail](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/163/ail.shtml)
* 1/2 bouquet de [menthe](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/210/menthe.shtml)
* 1/2 bouquet de [coriandre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/212/coriandre.shtml)
* 60 g d'[olives](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml) noires
* 2 cuillères à soupe de jus de [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* 6 cuillères à soupe d'huile d'[olive](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml)
* [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml) et poivre
 |
|   |
|  |

 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **1.**Dans un saladier, mélangez le jus de citron et l'huile d'olive. Ajoutez l'ail pressé. Salez et poivrez. **2.**Rincez et égouttez les pois chiches. Versez-les dans le saladier. Ajoutez le 1/2 poivron émincé et les olives. Parsemez de menthe et de coriandre ciselées. Mélangez. Mettez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir. **3.**Au dernier moment, ajoutez les tomates cerises coupées en deux. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel et servez.  |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Cette salade se marie très bien avec des grillades et un rosé bien frais. |

 |

 |

 |

 |

**COMPRÉHENSION ÉCRITE :**

Pour la préparation de cette recette, il faut  combien de temps?

Quels sont les ingrédients de base utilisés dans l’élaboration de cette recette ?

Est-ce qu’il faut faire cuire les légumes ?

Quelles sont les herbes aromatiques employées ?

Quel est l’ustensile de cuisine mentionné dans la recette.

**VERBES :**

Quel temps verbal est utilisé normalement dans une recette de cuisine ?

Donnez l’infinitif des verbes mentionnés dans la recette.

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

**VOCABULAIRE :**

**Associez la définition au mot convenable.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Assaisonner avec du sel
 | 1. ajouter
 |
| 1. Assaisonner de poivre
 | 1. rincer
 |
| 1. Rassembler des choses ou des personnes différentes de manière à former un ensemble.
 | 1. poivrer
 |
| 1. Mettre en plus
 | 1. émincé
 |
| 1. Enlever un liquide de quelque chose goutte à goutte
 | 1. saler
 |
| 1. Nettoyer avec de l’eau
 | 1. grillade
 |
| 1. Coupé en tranches très fines.
 | 1. égoutter
 |
| 1. Pièce de viande grillée
 | 1. mélanger
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Reliez les mots de la colonne de gauche avec le synonyme qui correspond de la colonne de droite.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. parsemer
 | 1. verser
 |
| 1. ajouter
 | 1. saupoudrer
 |
| 1. rectifier
 | 1. taillé
 |
| 1. ciselé
 | 1. laver
 |
| 1. rincer
 | 1. condiment
 |
| 1. pressé
 | 1. s’accompagner
 |
| 1. se marier
 | 1. corriger
 |
| 1. assaisonnement
 | 1. comprimé
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |