**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 |
|  |  |  |  |  |  |  |