

Hugo a invité son amie Aline à dîner. Il veut préparer une fondue au fromage. Il trouve la recette dans un livre de cuisine. Il achète les ingrédients : 400 g de fromage suisse, 2 décilitres de vin blanc, une livre de pain, de l'ail. Hugo trouve du kirsch, de la farine de pommes de terre (la fécule), de la noix de muscade, du poivre et du paprika dans le placard de la cuisine. Le livre de cuisine indique :



1. Couper le pain en morceaux.
2. Couper l'ail en tranches et l'écraser dans la marmite. Ajouter le mélange de fromage et le vin blanc dans la marmite. Porter lentement à ébullition. Remuer avec une louche en bois. Ne pas faire le tour, mais former un huit.
3. Délayer deux cuillères à café de fécule avec du poivre, du paprika et de la noix de muscade dans un petit verre de kirsch. Lorsque la fondue bout, délayer.
4. Poser la fondue sur un réchaud. Mettre à table. Piquer les cubes de pain sur la fourchette et commencer immédiatement à remuer. Mais maintenant en cercle.

Fromages suisses : gruyère, appenzell, tilsit, fromage à raclette valaisan, vacherin, emmental (n'en utiliser qu'une petite quantité pour la fondue, sinon elle fait des fils). Le vin doit être "sec", donc pas sucré.

Hugo prépare tous les ingrédients sur la table de la cuisine. Il doit d'abord couper l'emmental en petits morceaux. Pour ce faire, il utilise une râpe. Ensuite, il coupe l'ail en petites tranches. Dans un petit verre, il verse le kirsch, les épices et la fécule. Il remue et remue encore, mais la masse est comme un gros chewing-gum mou et collant. On peut faire de longs fils avec la fondue.

Aline s'énerve.

Quelle(s) erreur(s) a bien pu commettre Hugo ?

.....

.....

.....

Parmi les trois possibilités, une seule est correcte. Souligne celle-ci :

Quelle boisson accompagne la fondue au fromage ?	le vin rouge	<u>un thé noir</u>	Coca-Cola
Où la fondue a-t-elle été inventée ?	en Suisse romande	en Angleterre	en Corse
L'ail est	une espèce végétale	une pâtisserie	une boisson
Une livre est égale à	500 grammes	un bouquin	un cahier
Avec la louche, on remue la fondue dans	un sept	<u>un huit</u>	un neuf
Dix décilitres font	une tonne	un kilo	un litre
Pour qui les recettes sont-elles importantes ?	pour l'acteur	<u>pour le cuisinier</u>	pour le jardinier
Nous trouvons l'Emmental dans le canton	des Grisons	de Thurgovie	de Berne