LE MACARON

TEXTE :

Le macaron est un petit gâteau [1] de forme arrondie que l'on [2] depuis le moyen âge. Il mesure de 3 à 5 cm de diamètre. C'est la spécialité de plusieurs villes et régions françaises comme Amiens, Chartres, ou encore Saint-Émilion. La recette du macaron varie selon les villes.

[3] des macarons est difficile même pour les professionnels. Pour fabriquer un macaron, il faut de la poudre d'amande, du sucre glace, du sucre et des blancs d'œufs. La quantité d'amande est [4]

Le macaron a des goûts et des couleurs différentes. Généralement, le macaron rose est à la fraise ou à la framboise. Le macaron beige est à la vanille. Le macaron marron est au chocolat ou au café. Le macaron jaune est au citron. Mais depuis quelques temps, le [5] ont deux parfums différents : poire-orange et praliné-yuzu comptent parmi les plus appréciés.

QUESTIONS :

1. Un macaron mesure combien de centimètres ?
2. Il y a quels ingrédients dans un macaron ?
3. De quelle couleur est le macaron au chocolat ?
4. Le macaron rose à quels goûts ?

VRAI - FAUX :

1. Le macaron est la spécialité d'une ville française.
2. Il faut des amandes et un œuf pour faire un macaron.
3. Le macaron a plusieurs couleurs.
4. Le macaron à la fraise est rose.

VOCABULAIRE :

le macaron	fabriquer
le gâteau	la poudre
moelleux	l'amande
la forme	le sucre glace
arrondi	le blanc d'oeuf
mesurer	la quantité
le diamètre	être égale à
la spécialité	le goût
plusieurs	rose
la recette	la fraise
varier	la framboise
la vanille	beige
marron	le café
le citron	jaune

Exercice 1 : associez.

jaune ●	● la framboise
beige ●	● le café
marron ●	● le citron
rose ●	● la fraise
	● la vanille

Exercice 2 :

Exemple : le citron :

→ *Le macaron jaune est au citron.*

1. la framboise
2. la fraise
3. la vanille
4. le café

Exercice 3 :

Exemple : 3～5 cm

→ Il mesure de trois à cinq centimètres.

1. 7～10 cm
2. 2～4 cm
3. 6～8 m
4. 9～10 m

Exercice 4 :

Exemple : la poudre

→ **Il faut** de la poudre.

1. le chocolat
2. la vanille
3. le sucre
4. le citron
5. le blanc d'oeuf