

**MERCREDI 1 AVRIL**  
**CE2**

Corriger les exercices de la veille.

RITUELS

Jogging écriture : Ecrire un tautogramme. C'est une phrase, ou un texte, dont tous les mots commencent par la même lettre.

Exemple : Chaque citoyen confiné cherche comment contourner ce contagieux coronavirus !

Pose et calcule :

$$6\ 541 \times 45$$

$$7\ 634 \times 67$$

FRANCAIS

- Dictée :

--> Voici le lien vers la dictée de mots :

<https://www.quiziniere.com/#/Exercice/PB9M59>

--> Apprendre les adjectifs de la dictée 21.

- Vocabulaire: la description physique

Exercice 1 : Complète les phrases avec les termes appropriés.  
vue, odorat, ouïe, toucher, goût

- a) Il faut avoir l'..... fine pour entendre les battements des ailes d'une chauve-souris.
- b) Ces tissus sont très doux au .....
- c) Le ..... de la fraise des bois rappelle l'été.
- d) Les parfumeurs ont un .....très développé.
- e) On voit des champs à perte de .....

Exercice 2: Classe les mots dans les tableaux

a) la fringale, être rassasié, la famine, la satiété

faim	faim apaisée
------	--------------



## Gâteau au chocolat



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients	Pour 4 personnes	Pour 8 personnes
chocolat noir	1 hg = ..... g	..... g
beurre	6 000 cg = ..... g	..... g
farine	500 dg = ..... g	..... g
sucre	10 dag = ..... g	..... g
levure chimique	la moitié d'un sachet	.....
oeufs	2	.....
sel	une pincée	.....

### Préparation :

Et voilà les étapes pour préparer un délicieux gâteau au chocolat :

1. Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites-les fondre usqu'à avoir un mélange homogène.
2. Ajoutez la farine et la levure tamisées dans le chocolat fondu.
3. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre. Puis ajoutez la préparation au chocolat.
4. Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement dans la préparation au chocolat.
5. Versez ce mélange dans un moule beurré au préalable.
6. Faites cuire environ 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C. Laissez bien refroidir le gâteau au chocolat avant de démouler. et ... régalez-vous !