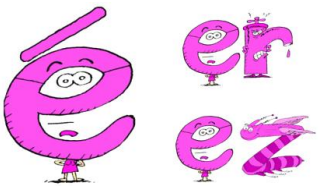
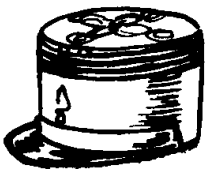
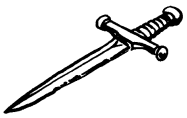
Prénom : _____

ENTRAINE-TOI À LIRE ET À ÉCRIRE avec les lettres É ER EZ



1) J'écris le mot correspondant à l'image :

Avec É		
un k _ _ _ 	une _ _ _ e 	un h _ _ _ _ _ _ _ è_ e
Avec ER		**Avec EZ**
se _ _ _ _ _	_ _ _ _ _	le _ _ _

2) Je lis des mots, je les comprends et je fais un dessin :

le nez	un goûter	un cahier
du papier	les pompiers	vous courez
vous dansez	vous criez	vous dormez

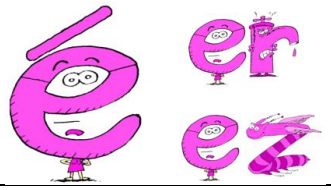
3) Je sépare les mots pour reconstituer la phrase :

Latélévisionestposéesurlemeubleelleestallumée.

4) Je reconstitue la phrase à partir de ces mots et j'ajoute la majuscule et le point :

sont	très	pompiers	les	arrivés	rapidement

FLUENCE DE MOTS et DE PHRASES



1) Je lis plusieurs fois ces listes de mots :

FRUITS et ARBRES FRUITIERS	
des noms de fruits	**des noms d'arbres fruitiers**
une pomme	un pommier
une poire	un poirier
un marron	un marronnier
une pêche	un pêcher
une mandarine	un mandarinier
une prune	un prunier
une mirabelle	un mirabellier
une noisette	un noisetier
une olive	un olivier
une pistache	un pistachier

DES MÉTIERS	
Au masculin	**Au féminin**
Un boulanger	Une boulangère
Un pâtissier	Une pâtissière
Un boucher	Une bouchère
Un ambulancier	Une ambulancière
Un chocolatier	Une chocolatière
Un couturier	Une couturière
Un fromager	Une fromagère
Un charcutier	Une charcutière
Un laitier	Une laitière

des verbes en ER	des verbes avec VOUS	des verbes au passé composé
accrocher	vous accrochez	il a accroché
marcher	vous marchez	il a marché
naviguer	vous naviguez	il a naviguez
cuisiner	vous cuisinez	elle a cuisinez
fabriquer	vous fabriquez	elle a fabriquez
arriver	vous arrivez	je suis arrivé
deviner	vous devinez	elle a deviné
dessiner	vous dessinez	il a dessiné
danser	vous dansez	elle a dansé
crier	vous criez	il a crié
raconter	vous racontez	il a raconté
compter	vous comptez	il a comptez
calculer	vous calculez	elle a calculé

2) Je lis plusieurs fois ces phrases

- Quel métier feras-tu quand tu seras grand ?
- Pâtissier, car j'adore les pâtisseries sucrées.

Vous irez acheter des fruits et des légumes chez le fermier.
En février, vous partirez skier à la montagne.
Vous devez appeler immédiatement les pompiers !
Vous devez terminer votre dessin sur votre cahier du jour avant de sortir dans la cour.
Vous devez additionner les nombres pour trouver le résultat.
En été, vous devrez arroser tous les jours vos plantes.
N'oubliez pas de fermer la porte en sortant.

1) Je lis plusieurs fois ces phrases

3) Je lis ce texte :

La recette des sablés de Noël

25 minutes
Très Facile -
Bon Marché

250 grammes de sucre en poudre
250 grammes de beurre mou
500 grammes de farine
3 œufs
1 zeste de citron

- Écrasez et mélangez le beurre pour qu'il soit presque mousseux.
- Cassez les trois œufs et les ajouter au beurre.
- Versez le sucre et battez pendant 10 minutes.
- Ajoutez la farine et le zeste puis mélangez.
- Formez une pâte à la main et mettez-la au frigo.
- Préchauffez le four à 150 degrés (thermostat 5).
- Sortez la boule de pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur.
- Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découpez des petits biscuits et les déposez sur la plaque du four beurrée.

- Recouvrez chaque biscuit d'un peu de jaune d'œuf.
- Cuisez 10 minutes environ.
- Sortez les sablés du four puis dégustez-les une fois refroidis.

Je lui et je complète ce texte avec les mots suivants :

Recouvrez	**dérouler**	**Cassez**	**mettez**	**Sortez**

La recette des sablés de Noël

25 minutes
Très Facile -
Bon Marché

250 grammes de sucre en poudre
250 grammes de beurre mou
500 grammes de farine
3 œufs
1 zeste de citron

- Écrasez et mélangez le beurre pour qu'il soit presque mousseux.
- _____ les trois œufs et les ajouter au beurre.
- Versez le sucre et battez pendant 10 minutes.
- Ajoutez la farine et le zeste puis mélangez.
- Formez une pâte à la main et _____-la au frigo.
- Préchauffez le four à 150 degrés (thermostat 5).
- Sortez la boule de pâte du frigo et la _____ sur 1/2 cm d'épaisseur.

- Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découpez des petits biscuits et les déposez sur la plaque du four beurrée.
- _____ chaque biscuit d'un peu de jaune d'œuf.
- Cuisez 10 minutes environ.
- _____ les sablés du four puis dégustez-les une fois refroidis.