

# LE MACARON



## TEXTE :

Le macaron est un petit gâteau  de forme arrondie que l'on  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.

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

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  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