



6 Encore le verbe *mettre*

a Complétez par une forme de *mettre*.

Vul aan met een vorm van *mettre*. 

- | | | |
|--|---------|---------|
| 1 - Nous ... cette lampe où? | mettons | mettez |
| - Vous ... cette lampe là, sur la table. | | |
| 2 - Je ... mes vêtements dans l'armoire? | mets | mets |
| - Non, tu ... tout sur le lit. | | |
| 3 - Les élèves ... leurs cahiers où? | mettent | mettent |
| - Ils ... leurs cahiers sur le bureau du prof. | | |
| 4 - Sam ... du fromage sur sa baguette? | met | met |
| - Non, il ... du jambon, et sans beurre. | | |
| 5 - Tu es allée à la fête, Annie! Tu ... quoi? | as mis | ai mis |
| - J'... une jolie veste et un pantalon. | | |

b Cachez les solutions et reprenez à deux.

Dek de oplossingen af en herbegin met twee. 

12

J'explore... (Livre, p. 60)

Hoe voer je het recept juist uit? Lees de stappen in je boek. Hieronder vind je de stappen in het Nederlands. Wat is de juiste volgorde?

- 6 Bestrooi met kaneel en met de helft van de bruine suiker.
- 5 Leg de bananen op het deeg.
- 3 Leg het bladerdeeg in de vorm.
- 8 Plaats de taart in de oven en laat ze 10 minuten bakken.
- 4 Snij de bananen in schijfjes.
- 7 Snij het vanillestokje in tweeën en leg de zaadjes op de bananen.
- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C (thermostaat 8 of 9).
- 2 Vet een grote taartvorm in.
- 9 Voeg de rest van de bruine suiker toe. Laat nog 20 minuten bakken.

