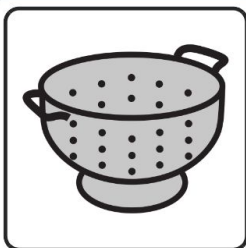




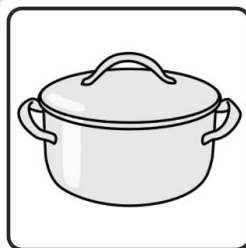
Je vais à la cuisine



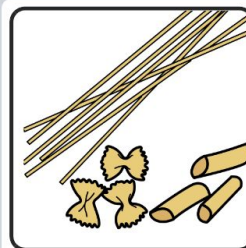
Je prends une petite cuillère pour le sel.



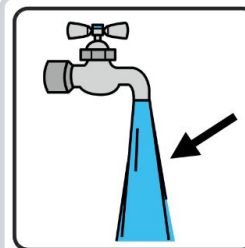
Je sors une passoire et la pose sur mon évier



Je choisis une grande casserole.



Je prends un paquet de pâtes et je regarde le temps de cuisson.



Je verse de l'eau froide dans la casserole. Je laisse environ un doigt d'espace.



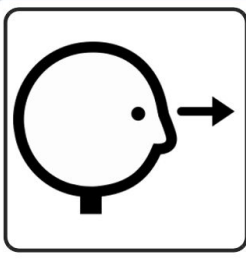
Je pose la casserole sur la plaque de cuisson.



J'allume la plaque de cuisson et je mets la puissance à fort.



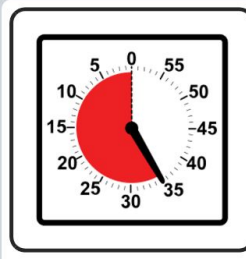
J'attends que l'eau soit en train de bouillir.



Je surveille l'eau. Il ne faut pas qu'elle déborde.



J'ajoute une cuillère à café de sel et je verse toutes les pâtes.



Je mets un minuteur de six à dix minutes.



Je remue les pâtes de temps en temps



Je goûte une pâte pour voir si elle est cuite. Si elle est trop dure, je la laisse cuire un peu plus.



J'éteins la plaque de cuisson.



Je verse les pâtes dans la passoire.



Je mets les pâtes, sans eau, dans la casserole.



Je verse de la sauce tomate, ou autre, sur les pâtes.



Je mange tant que c'est chaud