

Un œuf dur

Si tu fais bouillir un œuf, mets une pincée de gros sel dans l'eau. Ainsi, sa coquille ne se fendra pas. Dès que l'œuf est cuit, plonge-le dans de l'eau froide pendant quatre à cinq minutes. La coquille de l'œuf sera plus facile à enlever.

1. Réécris ce texte en remplaçant le mot « **œuf** » par le mot « **œufs** », fais toutes les transformations nécessaires.
2. Dans ton texte souligne les mots qui changent.
En bleu, ceux où tu entends le changement.
En rouge, ceux où le changement ne s'entend pas.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....