

10.1 Les participes passés

La voix active



1. Soulignez le verbe dans chaque description.

2. Mettez la description au **passé composé**. (⇒ _____)

a. On rôtit l'agneau avec du romarin.

⇒ On a rôti l'agneau avec du romarin.

b. On prépare cette tarte avec des pommes.

⇒ On a préparé cette tarte avec des pommes.

c. On met les spécialités de la maison à la première page du menu.

⇒ On a mis les spécialités de la maison à la première page du menu.

d. On offre les frites avec ce steak.

⇒ On a offert les frites avec ce steak.

e. On mélange le beurre avec de l'ail.

⇒ On a mélangé le beurre avec de l'ail.

f. On recouvre les pâtes avec une sauce bolognaise.

⇒ On a recouvert les pâtes avec une sauce bolognaise.

g. On cuit ces biscuits au four.

⇒ On a cuit ces biscuits au four.

3. Maintenant, remplacez l'**objet direct** dans la phrase au PC avec un **pronom objet direct** (le / la / l' / les) :

a. L'agneau?

On l'a rôti avec du romarin.

b. Cette tarte?

On l'a préparée avec des pommes.

c. Les spécialités de la maison?

On les a mises à la 1^{ère} page du menu.

d. Les frites?

On les a offertes avec ce steak.

e. Le beurre?

On l'a mélangé avec de l'ail.

f. Les pâtes?

On les a recouvertes avec une sauce

g. Ces biscuits?

On les a cuits au four

La voix passive

Maintenant, utilisez l'OBJET DIRECT de la phrase originale (la voix active) comme SUJET :

a. On rôtit l'agneau avec du romarin.

⇒ L'agneau est rôti avec du romarin.

b. On prépare cette tarte avec des pommes.

⇒ Cette tarte est préparée avec des pommes.

c. On met les spécialités de la maison à la première page du menu.

⇒ Les spécialités de la maison sont mises

d. On offre les frites avec ce steak.

à la 1^{ère} page du menu.
⇒ Les frites sont offertes avec ce steak.

e. On mélange le beurre avec de l'ail.

⇒ Le beurre est mélangé avec de l'ail.

f. On recouvre les pâtes avec une sauce bolognaise.

⇒ Les pâtes sont recouvertes avec une sauce b...

g. On cuit ces biscuits au four.

⇒ Les biscuits sont cuits au four.

Bonne chance à tout le monde!

