**Un lapin à croquer**

*Autrefois, le dimanche, la maman d’Anna confectionnait un gâteau en forme de lapin.*

D’abord **elle** préparait la pâte, avec de la farine, du miel, du sucre roux et du gingembre.

Elle mélangeait **le tout** dans une jatte. Puis elle étalait la pâte brune sur la table de la cuisine avec son rouleau à pâtisserie ; et **cela** sentait si bon que maman ne pouvait pas s'empêcher de grignoter un petit morceau de pâte.

Elle découpait ensuite un magnifique lapin. Avec un peu de pâte qui restait, maman **lui** faisait une culotte qui descendait jusqu'aux genoux. Elle prenait alors deux raisins secs qu’elle enfonçait dans la tête pour faire les yeux. Elle utilisait une cerise confite en guise de bouche et une grosse amande pour faire le museau.

Lorsque le lapin de pain d'épice était terminé, c’était un régal pour les yeux... Et c’était aussi un régal pour le ventre quand **il** était cuit !

D’après Randall Jarrel, *Le lapin de pain d’épice* © Nathan, 1989.

**Texte transposé**

**Un lapin à croquer**

*Dimanche prochain, maman confectionnera un gâteau en forme de lapin.*

D’abord elle préparera la pâte, avec de la farine, du miel, du sucre roux et du gingembre.

Elle mélangera le tout dans une jatte. Puis elle étalera la pâte brune sur la table de la cuisine avec son rouleau à pâtisserie; et cela sentira si bon que maman ne pourra pas s'empêcher de grignoter un petit morceau de pâte.

Ensuite, elle découpera un magnifique lapin.

Avec un peu de pâte qui restera, maman lui fera une culotte qui descendra jusqu'aux genoux.

Elle prendra alors deux raisins secs qu’elle enfoncera dans la tête pour faire les yeux. Elle utilisera une cerise confite en guise de bouche et une grosse amande pour faire le museau.

Lorsque le lapin de pain d'épice sera terminé, ce sera un régal pour les yeux... et un régal pour le ventre quand il sera cuit !