

## 44 Tout, tous, toute, toutes

CM2 ▶

Recopie la leçon sur ton classeur ressource dans la partie **REGLES D'ORTHOGRAPHE D'USAGE orthographe**

### Tout, tous, toute, toutes

**Tout s'accorde** en genre et en nombre :

- quand il est **adjectif** (il fait partie du GN) :  
*au tout début, toute la vie, tous mes amis, toutes mes amies*
- quand il est **pronom** (il remplace un GN) :  
*Tout est là, toutes sont parties...*

**Tout est invariable** quand il est adverbe (= tout à fait, entièrement, complètement)

*Il est tout abîmé - Ils sont tout contents*

**Mais il s'accorde si on entend « toute »**

*Elles sont toutes heureuses. - La porte est toute grande ouverte.*

### 1) Complète par tout, tous, toute ou toutes

APPLI ▶

CAHIER ▶

- les fleurs
- les employés
- leur attirail
- ces cerises
- la vérité
- la vie
- mon travail
- ces livres
- le monde
- mes affaires.

### 2) Complète par tout, tous, toute ou toutes

APPLI ▶

CAHIER ▶

- des voitures  neuves
- des habits  froissés
- des feuilles  humides
- des plats  ébréchés
- des filles  heureuses
- des jardins  fleuris.

**conjugaison**

A) Transpose les 2ème, 3ème, 4ème et 5ème paragraphes au futur

**La sauce aux câpres sans câpres**

Vous prenez un litre d'eau ordinaire que vous faites soigneusement bouillir. Quand elle est bien bouillie, vous prenez un deuxième litre d'eau que vous faites tiédir au bain-marie.

Ceci fait, vous versez goutte à goutte un autre litre d'eau fraîche dans l'eau tiède pour faire une bonne liaison. Vous laissez légèrement épaissir sur le coin du feu.

Pendant ce temps, vous montez en neige un bon litre et demi d'eau et vous incorporez cet appareil dans votre première préparation.

Si votre sauce est un peu ferme, vous l'allongez avec un peu d'eau légèrement déglacée pour éviter que cela attache.

Vous enfournez à feu vif pendant quarante minutes. Vous démoulez et, pour clarifier, vous délayez le tout dans un litre d'eau.

Vous avez alors ce que l'on appelle le « concentré de sauce aux câpres » qui, étant donné sa force et sa concentration, ne peut être utilisé tel quel pour les besoins de la cuisine.

Si l'on veut s'en servir, il est indispensable de l'étendre avec de l'eau dans la proportion de gros comme une tête d'âne sur la pointe d'une épingle pour dix litres d'eau.

Vous obtenez ainsi une sauce aux câpres très honorable et fort agréable au goût.

Les personnes qui digèrent mal et qui ont un estomac délicat, si cela ne passait pas, n'auraient qu'à boire un verre d'eau.