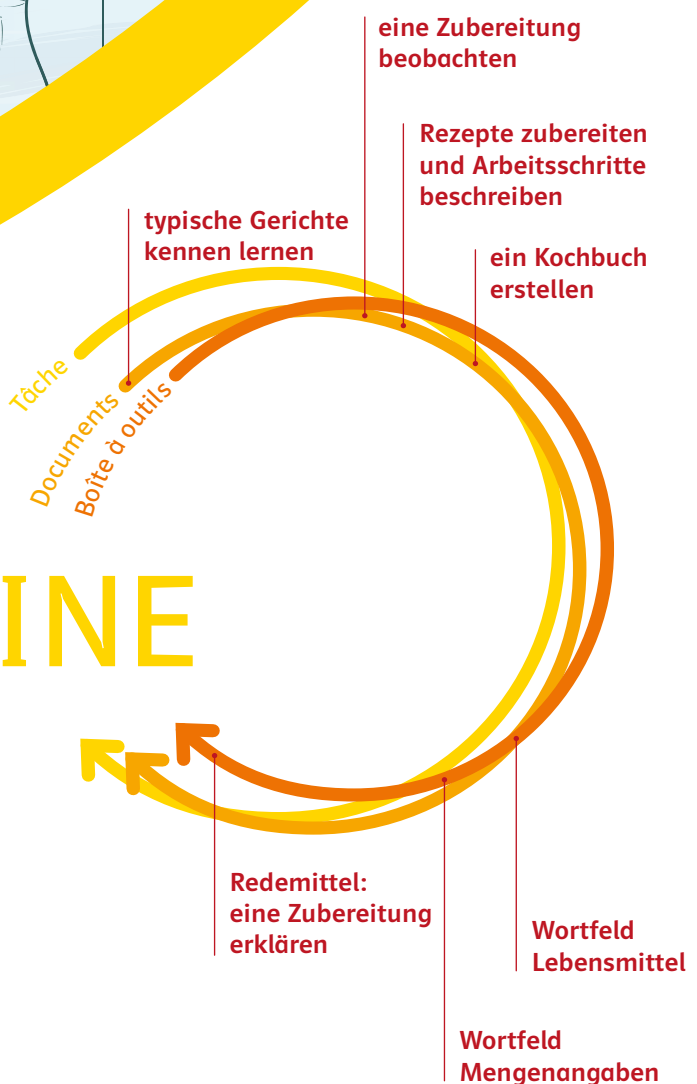




CHEFS DE CUISINE

In dieser «Tâche» (Lernaufgabe) werdet ihr ein Rezept präsentieren oder sogar ausprobieren und ein Kochbuch für eure Klasse erstellen. Dazu werdet ihr einige bekannte französische Gerichte kennenlernen, sehen wie man Crêpes zubereitet und einige Rezepte lesen. Nützliche Wörter und Redewendungen findet ihr in der «Boîte à outils» auf S. 62/63.



typische Gerichte
kennen lernen



A
une salade niçoise



B
une quiche lorraine



C
un croque-monsieur



D
une crêpe



E
une mousse au chocolat



F
un clafoutis

1. LA CUISINE FRANÇAISE

Vous connaissez ces plats
(diese Gerichte)?

Vous connaissez d'autres
spécialités?



2. MA RECETTE PRÉFÉRÉE

Regardez le film.
Comment est-ce qu'on
prépare les crêpes?

eine Zubereitung
beobachten

web

cuisiner et déguster

accueil | recettes | vidéos | contact

rechercher :

Cake aux olives

Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

★★★★

J'ai aimé | Je n'ai pas aimé

Ingrédients pour 6 personnes :
 200 g de farine
 200 g d'olives
 150 g de gruyère râpé
 4 œufs
 100 ml de lait
 ½ sachet de levure chimique
 100 g de beurre

Préparation de la pâte :
 Mettez la farine dans un saladier. Cassez les œufs. Mélangez les œufs avec la farine. Ensuite, ajoutez le lait et le beurre fondu, puis les olives, le gruyère râpé et la levure. Versez la pâte dans un moule huilé et faites cuire 45 min au four à 180°C.

Les commentaires sur la recette
 5/5fanny_1020
 (avis du 27/08/2014 sur le Cake aux olives) Excellent ! Si vous n'aimez pas les olives, prenez 200 g de jambon coupé en dés.

3. RECETTES DE CUISINE

- a Choisissez une recette et organisez votre travail. → S4/S5
- b Apportez les ustensiles (*Geräte*) et les ingrédients (*Zutaten*). Faites attention aux quantités (*Mengen*)!
- c Préparez votre recette et dites (*sagt*), comment vous faites. → CDA 54-56/1-4

Bon appétit!
 Probiert von allen Gerichten und vergebt Sternchen. Welches Gericht schmeckt euch am besten?
 *** C'est le top! ** C'est super! * C'est bon.

Rezepte zubereiten und Arbeitsschritte beschreiben

Taboulé

★★★★

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 min



Ingrédients :
500 g de couscous
1 poivron rouge
1 kg de tomates
1 concombre
2 oignons frais
3 citrons
1 bouquet de persil
10 feuilles de menthe
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre



Préparation :
Mettez le couscous dans un saladier. Ajoutez 10 cl d'eau froide, le jus des citrons, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Lavez le poivron et les tomates, épluchez le concombre et les

oignons frais et coupez-les en petits dés. Coupez le persil et les feuilles de menthe. Mélangez les légumes, le persil et la menthe avec le couscous. Mettez au frigidaire pendant 3 heures.



4. NOTRE LIVRE DE CUISINE

- Ecrivez et illustrez une recette de votre plat préféré. Faites une liste de mots pour cette recette.
- Avec toutes les recettes, faites un livre de cuisine de la classe.

ein Kochbuch erstellen

Verrines de fruits

Il faut une verrine par personne.

Ingrédients :
- des fruits (poires, pommes, bananes, mandarines, pêches, melon, fraises ou raisins)
- du fromage blanc ou du yaourt nature
- un peu de sucre ou de confiture

D'abord, on coupe les fruits en petits morceaux. Dans une verrine, on met une couche de yaourt (ou de fromage blanc), puis une couche de fruits, puis une couche de confiture, etc ...

On peut décorer avec une fraise ou du chocolat. C'est super bon. Après, on met les verrines au frigidaire pendant 1 heure. Soyez créatifs et inventez d'autres desserts dans des verrines.



In dieser «Boîte à outils» (Werkzeugkiste) findest du wichtige Wörter und Redemittel zu jedem «Module». Welche sind für dich persönlich wichtig? Make eine Liste von mindestens zehn Wörtern oder Redemitteln und lerne sie auswendig.

Wortfeld Lebensmittel

→ CDA 57-58/Evaluation

LES ALIMENTS

Pour ma recette, il faut ...

fruits:

des citrons
des pommes



légumes:

un poivron
des tomates
un concombre
des oignons frais
des olives



herbes et épices:

de la menthe
du persil
du poivre
du sel



dans le placard:

de la confiture
du sucre
de la farine
du couscous
de la levure chimique
de l'huile d'olive



dans le frigo:

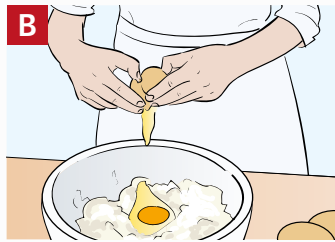
du lait
des yaourts
du fromage blanc
du beurre
du gruyère râpé
des œufs



ON PRÉSENTE UNE RECETTE



A 1. Je verse la farine dans le saladier.



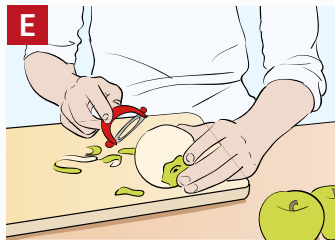
B 2. Je casse les œufs.



C 3. Je mélange les œufs et la farine.



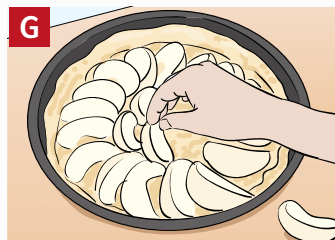
D 4. J'ajoute l'huile, le lait, le sucre et la levure.



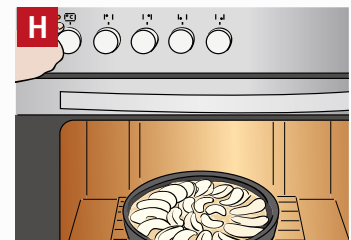
E 5. J'épluche les pommes.



F 6. Je coupe les pommes.



G 7. Je mets la pâte puis les pommes dans le moule.



H 8. Je fais cuire au four à 180°C.

Redemittel:
eine Zubereitung
erklären

Wortfeld
Mengenangaben

LES QUANTITÉS

1 kilogramme de farine
250 grammes de beurre
30 centilitres de lait
2 cuillères à soupe d'huile
1 litre d'eau
un peu de sel

→ ●● En plus B, S. 149