

A1.17.1 Reading text:

Recette de la brioche

A1.17.1 Rezept für Brioche



<https://app.colanguage.com/de/franzenesisch/lesematerial/recette-de-la-brioche>

Recette de la Brioche Moelleuse

Temps : 40 min

Coût : Abordable

Difficulté : Moyenne

Ingrédients :

- 250g de farine
- 100g de sucre
- Une pincée de sel
- 30g de beurre fondu
- 3 oeufs frais
- 50cl de lait
- 1 sachet de levure

Étapes :

1. **Mélanger** : Tu dois mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure. Ensuite, ajoute le lait et mélange pendant 5 minutes.
2. **Ajouter** : Tu peux ensuite ajouter les oeufs et le beurre fondu à la préparation et mélange pendant 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte élastique. Laisse la reposer pendant 2 heures au frigo.
3. **Préchauffer** : Tu dois préchauffer le four à 180°C.
4. **Mettre dans le moule** : Il faut que tu beurrer le moule, puis y ajouter la préparation.
5. **Enfourner** : Enfourne le moule avec la préparation pendant 20 minutes à 180°C.
6. **Refroidir** : Laisse refroidir la brioche pendant une heure.
7. **Décoration** : Prépare un bon chocolat chaud et ajoute un peu de crème fouettée. Tu peux aussi découper quelques fruits comme des pommes, ou des fraises pour accompagner ta brioche.

8. **Apprécie** : Partage ta magnifique brioche avec ta famille
ou tes amis !

A1.17.1 Recette de la brioche

A1.17.1 Rezept für Brioche



<https://app.colanguage.com/de/franzoesisch/lesematerial/recette-de-la-brioche>



Exercice 1:

Texte

Instruction: 1. Lisez le texte en binômes. 2. Mémorisez les phrases en couvrant la traduction.

Recette de la Brioche Moelleuse

Temps : 40 min

Coût : Abordable

Difficulté : Moyenne

Ingrédients :

- 250g de farine
- 100g de sucre
- Une pincée de sel
- 30g de beurre fondu
- 3 oeufs frais
- 50cl de lait
- 1 sachet de levure

Étapes :

1. **Mélanger :** Tu dois mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure. Ensuite, ajoute le lait et mélange pendant 5 minutes.

2. **Ajouter :** Tu peux ensuite

Rezept für das weiche Brioche

Zeit : 40 min

Kosten : Erschwinglich

Schwierigkeit : Mittel

Zutaten :

- 250g Mehl
- 100g Zucker
- Eine Prise Salz
- 30g geschmolzene Butter
- 3 frische Eier
- 50cl Milch
- 1 Päckchen Hefe

Schritte :

1. **Mischen :** Du musst Mehl, Zucker, Salz und Hefe mischen. Dann füge die Milch hinzu und mische 5 Minuten lang.
2. **Hinzufügen :** Du kannst nun die Eier und die geschmolzene Butter zur Mischung geben und 10

A1.17.1 Recette de la brioche

A1.17.1 Rezept für Brioche

 <https://app.colanguage.com/de/franzoesisch/lesematerial/recette-de-la-brioche>



Exercice 2:

Questions sur le texte

Instruction: Lisez le texte ci-dessus et choisissez la bonne réponse.

1. **Quels sont les ingrédients nécessaires pour faire la brioche moelleuse ?**

- a. Farine, ail, oignon, huile, poivre, sel
- b. 250g de farine, 100g de sucre, 3 œufs, beurre fondu, levure, lait, sel
- c. Farine, levure, sel, huile d'olive, œufs, sucre
- d. Sucre, épices, lait de soja, beurre salé

2. **Quelle est la deuxième étape de la recette ?**

- a. Préchauffer le four à 180°C b. Enfourner la
préparation dans le moule beurré c.
Ajouter les œufs et le beurre fondu à la
préparation, puis mélanger et laisser reposer
d. Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure,
puis ajouter le lait

3. Pendant combien de temps faut-il cuire la brioche au four ?

- a. 15 minutes b. 20 minutes c.
40 minutes d. 30 minutes

4. Que peut-on ajouter pour accompagner la brioche selon la recette ?

- a. Du fromage et du beurre salé b. De
l'ail et de l'oignon c. Du poivre et des
épices d. Un peu de crème fouettée et
des fruits comme des pommes ou des fraises

A1.17 Cuisine et pâtisserie / Kochen und Backen

Module 3 Au jour le jour / Tag für Tag

Lösungen:

1. 250g de farine, 100g de sucre, 3 œufs, beurre fondu, levure, lait, sel 2. Ajouter les œufs et le beurre fondu à la préparation, puis mélanger et laisser reposer 3. 20 minutes 4. Un peu de crème fouettée et des fruits comme des pommes ou des fraises

A1.17.1 Recette de la brioche

A1.17.1 Rezept für Brioche

 <https://app.colanguage.com/de/franzoesisch/lesematerial/recette-de-la-brioche>



Exercice 3:

Questions pour commencer

la conversation

Instruction: Discutez des questions suivantes avec votre professeur en utilisant le vocabulaire de cette leçon, et notez vos réponses.

1. Quels sont les ingrédients de base que l'on trouve souvent dans la pâtisserie française ? Donnez un exemple d'une recette simple que vous connaissez.

.....

2. Pourquoi est-il important de suivre un ordre précis pour mélanger les ingrédients quand on prépare une pâte ? Expliquez avec vos propres mots.

3. Comment peut-on exprimer une obligation ou un conseil en français quand on suit une recette de cuisine ?
Donnez un exemple.
-

4. Aimez-vous cuisiner ou pâtisser chez vous ? Quelles recettes faciles préparez-vous habituellement ?
-

