

B1.16 Masterchef : cuisine avancée



- Suivre et donner des instructions de cuisson détaillées et des recettes
- Vocabulaire relatif aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques de cuisson

Le sommet	<i>(Die Spitze)</i>	En cubes	<i>(In Würfel)</i>
Le couteau	<i>(Das Messer)</i>	Peler une orange à vif	<i>(Eine Orange häuten)</i>
Les agrumes	<i>(Die Zitrusfrüchte)</i>	Assaisonner	<i>(Würzen)</i>
La base	<i>(Die Grundlage)</i>	Beurrer un plat	<i>(Eine Form einfetten)</i>
L'écorce	<i>(Die Schale)</i>	Gratiner	<i>(Überbacken)</i>
Le mélange	<i>(Die Mischung)</i>	Saupoudrer	<i>(Bestreuen)</i>
La cuisson	<i>(Das Garen)</i>	Tremper	<i>(Eintauchen)</i>
Le plat à gratin	<i>(Die Auflaufform)</i>	Mettre en purée	<i>(Pürieren)</i>
Le beurre fondu	<i>(Die geschmolzene Butter)</i>	Tiédi	<i>(lauwarm)</i>
Le beurre pommadé	<i>(Die weiche Butter)</i>	Écrouter	<i>(Entkrusten)</i>
La patate écrasée	<i>(Das zerdrückte Kartoffelpüree)</i>	Paner	<i>(Panieren)</i>
Les rondelles de pommes	<i>(Die Apfelscheiben)</i>	Passer un aller-retour	<i>(Kurz anbraten und wenden)</i>
Concassé	<i>(Gehackt)</i>	Réserver au réfrigérateur	<i>(Im Kühlschrank ruhen lassen)</i>

1. Scannen Sie den QR-Code, um das Video anzusehen, oder lesen Sie den Text. (QR: Audio)



Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.

*Um ein hausgemachtes **Kartoffelpüree** zuzubereiten, empfiehlt man, die Kartoffeln im Wasser zu kochen: das hilft, einen guten Geschmack zu bewahren. Wenn sie weich sind, zerstampft man sie und gibt dann warme Milch mit etwas Sahne und Butter hinzu. Man rührt, bis man eine **cremige** Textur erhält. Zum Schluss prüft man die **Würzung** und serviert es mit **Gerichten mit Sauce**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les laisser refroidir dans le lait
 - b. Les faire frire avant de les écraser
 - c. Les cuire uniquement à la vapeur
 - d. Les cuire dans l'eau
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
 - a. Quand le couteau entre facilement dedans
 - b. Quand elles deviennent dorées
 - c. Quand elles flottent à la surface
 - d. Quand elles sentent le beurre

1-d 2-a



2. Grammatik: Die neutralen Demonstrativpronomen ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça sind neutrale Demonstrativpronomen, die auf eine Sache oder eine Idee verweisen. Sie ersetzen eine Wortgruppe oder einen Satz.

1. Man verwendet **ceci**, um auf etwas Nahes zu verweisen. Man verwendet **cela** oder **ça**, um auf etwas weiter Entferntes zu verweisen.
2. Man verwendet „ça“, um „le“, „la“, „les“ zu ersetzen, wenn sie eine allgemeine Idee ausdrücken, und manchmal in bestimmten Fällen der Doppelpronominalisierung, um den Satz leichter zu machen.
3. Man verwendet manchmal „ça“, um ein Interrogativpronomen zu verstärken.
4. Man verwendet **ce** ou **c'**, um **ça** vor dem Verb être zu ersetzen.

Pronom (Pronomen)	Exemple (Beispiel)
Ceci (dies hier)	Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. (Wir werden dies hier verwenden, um das Gericht zu würzen.)
Cela (das da)	Cela servira plus tard. (Das da wird später nützlich sein.)
Ça	J'ai besoin de ça pour la purée. (Ich brauche das für das Püree.)
	Le beurre, j'aime ça ! (Butter, das liebe ich!)
	Je ne lui ai pas dit ça ! (Ich habe ihm/ihr das nicht gesagt!)
	Qui ça ? (Wer denn?) Où ça ? (Wo denn?)
Ce / C'	Ce sont des agrumes. (Das sind Zitrusfrüchte.) C' est un agrume. (Das ist eine Zitrusfrucht.)
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? (- Willst du dieses Wochenende ein besonderes Gericht kochen?)
Ce + à + quoi	- C'est exactement ce que je pensais ! / - C'est justement ce à quoi je pensais (- Genau das dachte ich! / - Genau daran dachte ich.)

Ça ist informeller und wird oft mündlich verwendet. Exemple : Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" ist gehobener und im Schriftlichen häufiger. Exemple : Pourvu que **ce** soit vrai ! Il y a cependant une seule possibilité pour « Ce fut »

Vor devoir/pouvoir + être : Ça / ce doit être passionnant ; Ça/ ce ne peut pas être Paul qui a bu toute la bouteille.

1. Regarde bien : _____, c'est le beurre pommade, pas le beurre fondu. (Schau gut hin: das hier ist die weiche Butter, nicht die geschmolzene Butter.)

- a. cela b. ça c. ceci d. ce

2. Tu vois ce mélange au sommet du gratin ? On le garde pour plus tard : _____ servira à saupoudrer au moment de gratiner. (*Siehst du diese Mischung oben auf dem Gratin? Wir behalten sie für später: das wird zum Bestreuen dienen, wenn wir gratinieren.*)
- a. ce b. cela c. c' d. ceci

1. ceci 2. cela



Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)

1. (ceci) Nous allons utiliser cette épice pour assaisonner le plat.

(Wir werden ceci verwenden, um das Gericht zu würzen.)

2. (cela) Nous garderons cette information pour plus tard.

(Wir werden cela für später aufbewahren.)

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

(Ich mag ça nicht.)

1. Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. 2. Nous garderons cela pour plus tard. 3. Je n'aime pas ça.

Korrigiere den Fehler

1. Le sel, j'aime ceci dans les sauces.

 Salz, das mag ich in Soßen.

2. Ça est prêt, on peut dresser les assiettes.

 Es ist fertig, wir können die Teller anrichten.

1. Le sel, j'aime ça dans les sauces. 2. C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

3. Übungen

1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| a. Assaisonner | 1. Mettre une préparation au froid - ceci ralentit la croissance bactérienne. |
| b. Réserver au réfrigérateur | 2. Ajouter du sel, du poivre ou des herbes - cela donne plus de goût. |
| c. Le beurre pomme | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement. |

a-2 b-1 c-3



2. Kochworkshop-Handout: Süßkartoffel-Zitrus-Gratin (QR: Audio)

Fülle die Lücken aus: concassées, beurrez, ça, mettre, réservez, tiédi, Assaisonnez



Pour l'atelier « Masterchef » du comité d'entreprise, la cheffe propose un gratin de patate douce aux agrumes, facile à refaire après le travail. Préparez la base : cuire les patates douces, les (1) _____ en purée, puis ajouter du beurre pomme et un peu de lait (2) _____. Ceci donne une texture souple ; si c'est trop épais, ajoutez encore un peu de lait. (3) _____ et (4) _____ au réfrigérateur 15 minutes.

Pendant ce temps, (5) _____ un plat à gratin et préparez les garnitures : rondelles de pommes, zestes d'orange et quelques noix (6) _____. Déposez la purée au fond, ajoutez les pommes au sommet, puis saupoudrez de zestes. Pour la cuisson, enfournez jusqu'à ce que le dessus gratine. Cela se sert chaud avec une salade ; (7) _____ fonctionne aussi en accompagnement d'un plat en sauce.

Für den „Masterchef“-Workshop des Betriebsrats schlägt die Köchin ein Süßkartoffelgratin mit Zitrusfrüchten vor, das sich nach der Arbeit leicht nachkochen lässt. Bereiten Sie die Basis vor: Die Süßkartoffeln kochen, zu Püree verarbeiten, dann weiche Butter und etwas lauwarme Milch hinzufügen. Das ergibt eine geschmeidige Konsistenz; wenn es zu dick ist, geben Sie noch etwas Milch dazu. Würzen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Auflaufform einfetten und die Garnituren vorbereiten: Apfelscheiben, Orangenzesten (sehr feine Schale) und einige gehackte Nüsse. Das Püree auf den Boden geben, die Äpfel obenauf legen und dann mit Zesten bestreuen. Zum Backen in den Ofen schieben, bis die Oberfläche gratiniert. Man serviert es heiß mit einem Salat; es eignet sich auch als Beilage zu einem Gericht mit Sauce.

(1) mettre, (2) tiédi, (3) Assaisonnez, (4) réservez, (5) beurrez, (6) concassées, (7) ça

1. Quelles sont les étapes principales de la recette et quand doit-on réserver la purée au réfrigérateur ?

3. Hören Sie sich den Audioausschnitt an und wählen Sie die richtige Antwort aus. (QR: Audio)

- | | Wahr | Falsch |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Elle cuisine pour un repas organisé au travail, prévu en fin de semaine. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Elle place les rondelles de pommes au fond du plat, avant d'ajouter la purée. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Pour le dessert, elle met la préparation au froid en attendant de la servir. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

4. Wählen Sie die richtige Lösung

- _____ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. *(Schneidet die Zitrusfrüchte in Spalten und behaltet die Schale: Das gibt dem Gericht mehr Aroma.)*
a. Coupez-vous b. Coupezons c. Coupez d. Couper
- _____ le beurre fondu sur les rondelles de pommes, puis saupoudrez un peu de sucre : ça caramélisera à la cuisson. *(Gebt die geschmolzene Butter über die Apfelscheiben, dann bestreut sie mit etwas Zucker: Das karamellisiert beim Backen.)*
a. Mettez b. Mettons c. Mette d. Mettre
- _____ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. *(Schneidet die Basis des Käses in kleine Würfel; das erleichtert das Vermischen im Kartoffelpüree.)*
a. Coupe b. Couper c. Coupaient d. Coupez

1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)



Briefing recette avant le service

Camille (cheffe de partie): *Pour le dessert, on travaille les agrumes : peux-tu peler une orange à vif et garder un peu d'écorce concassée pour parfumer le mélange ?*
(Für das Dessert arbeiten wir mit Zitrusfrüchten: Kannst du eine Orange à vif schälen und etwas grob zerstoßene Schale aufbewahren, um die Mischung zu aromatisieren?)

Nicolas (commis): *D'accord. Je coupe aussi les suprêmes en cubes et je les mélange avec un peu de beurre fondu tiédi, c'est bien comme ça ?*
(In Ordnung. Schneide ich die Filets auch in Würfel und mische sie mit etwas lauwarmer, geschmolzener Butter – ist das so richtig?)

Camille (cheffe de partie): *Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.*
(Ja, und würze leicht: eine Prise Salz und nur ein wenig Zucker, dann stelle es für zwanzig Minuten in den Kühlschrank.)

Nicolas (commis): *Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurre le plat avec du beurre pomme avant de mettre la base ?*
(Sehr gut. Und für die Auflaufform: Butter ich die Form mit streichfähiger Butter, bevor ich die Basis hineingebe?)

Camille (cheffe de partie): *Exactement : beurre le plat, dispose la base, et à la fin on gratine rapidement au sommet pour obtenir une belle couleur sans trop cuire.
(Genau: Butter die Form, lege die Basis hinein, und am Ende gratinieren wir oben kurz, um eine schöne Farbe zu bekommen, ohne zu stark zu garen.)*

1. Pourquoi Camille demande-t-elle de réserver une partie de la préparation au réfrigérateur ?

6. Sprechen: übersetzen und antworten (QR: KI+)

Ceci est la base : ... / Cela/Ça doit être tiède avant de ... / Ensuite, on assaisonne et on réserve ...



1. Expliquez brièvement à un ami qui cuisine peu comment préparer une purée maison, des pommes de terre cuites jusqu'à la mise en purée.

2. Lors d'un cours de cuisine, un plat ressort trop sec du four : que proposez-vous d'ajouter ou de modifier et pourquoi ?

7. Schreiben: WhatsApp (QR: KI+)

Salut ! Désolée de te déranger. Pour mon audition MasterChef samedi, je dois envoyer une recette écrite, super claire. J'ai choisi un **gratin** avec une **purée** très onctueuse et une touche d'orange.

Tu peux m'aider à formuler les étapes ? Je veux expliquer comment **assaisonner**, faire la **cuisson**, **beurrer un plat** et **gratiner**, sans oublier les détails (température, ordre, petites astuces). Si tu as une idée avec des **agrumes** ou un peu de zeste, je prends !

Merci

- Camille



Schreibe eine passende Antwort: *Tu peux faire comme ceci : d'abord..., ensuite..., et à la fin... / Pour que ce soit plus clair, je te conseille de... / Ça marche si tu règles le four à... et si tu...*

Wichtige Verben

Couper (schneiden)

Impératif

Coupe

Coupons

Coupez

Mettre (setzen)

Impératif

mets !

Mettons

Mettez

tu

nous

vous