

A1.17.1 Reading text: Recette de la brioche

A1.17.1 Recipe for brioche

 <https://french.colanguage.com/reading/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 Recipe for brioche

 <https://french.colanguage.com/reading/recette-de-la-brioche>



Exercice 1:

Questions de discussion

Instruction: Discutez des questions après avoir écouté l'audio ou lu le texte.

1. Quels sont les ingrédients de la brioche ?

.....

2. Quelle est la deuxième étape de la recette ?

.....

3. Pendant combien de temps la brioche doit cuire ?

.....

4. Quel est ton gâteau préféré ?

.....

5. Cuisines-tu souvent ?

.....

