

B1.16 Masterchef : cuisine avancée

<https://app.colanguage.com/fr/francais/plan-de-cours/b1/16>



Les agrumes

La flouve odorante

L'Écorce

Le sommet

La base

Le couteau

Le plat à gratin

Le beurre fondu

Le beurre pommade

La cuisson

Le mélange

La patate écrasée

Les rondelles de pommes

Concassé

En cubes

Peler une orange à vif

Lever les quartiers d'une orange

Assaisonner

Beurrer un plat

Gratiner

Saupoudrer

Tremper

Mettre en purée

Tiédi

Écrouter

Paner

Passer un aller-retour

Réserver au réfrigérateur

1. Exercices

1. Email



Vous recevez un email d'une collègue française qui organise un dîner chez elle avec l'équipe et vous demande une recette détaillée et claire que tout le monde pourra réussir ; vous lui répondez pour proposer un plat et expliquer comment le préparer.

Objet : Dîner de l'équipe – besoin d'une recette

Bonjour,

Je t'écris pour le dîner de l'équipe vendredi prochain chez moi. L'idée est que chacun prépare un plat « maison » et apporte la recette écrite, avec les **ingrédients**, les ustensiles (par exemple **poêle antiadhésive, cocotte, fouet...**) et les étapes de **cuisson**.

Peux-tu choisir un plat salé pas trop compliqué, mais un peu « masterchef » ? Ce serait bien d'indiquer aussi le **temps de cuisson** et quand il faut **assaisonner** ou **rectifier l'assaisonnement**.

Merci d'avance !

Claire

Rédigez une réponse appropriée: *Je te propose de préparer... / Pour cette recette, il te faut d'abord... / À la fin, il faut rectifier l'assaisonnement avec...*

2. Complétez les dialogues

a. Inviter des voisins à dîner

Marc, hôte: *Alors pour ce soir, je pensais faire un poulet rôti, mais un peu façon « chef » : avec une marinade au citron et aux herbes et une garniture de légumes rôtis.*

Claire, voisine: 1. _____

Marc, hôte: *Je viens de mettre mon tablier, j'ai émincé les oignons, haché l'ail, et maintenant je fais revenir les carottes dans la poêle pour les dorer avant la cuisson au four.*

Claire, voisine: 2. _____

Marc, hôte: *Je commence à la poêle pour bien le dorer, puis je termine la cuisson au four dans un grand plat, comme ça la peau est croustillante et les jus mijotent avec la garniture.*

Claire, voisine: 3. _____

Marc, hôte: *Parfait, pendant que ça mijote tranquillement, je lance le robot ménager pour râper le parmesan pour la salade, comme ça tout sera prêt quand les autres voisins arrivent.*

1. Ça a l'air top, tu as déjà fait toute la mise en place ou tu es encore en plein dedans ? **2.** Tu fais cuire le poulet dans un plat allant au four classique ou dans un faitout pour une cuisson à l'étouffée ? **3.** Si tu veux, je peux m'occuper de la sauce, on peut utiliser ton mixeur pour lier le jus de cuisson avec un peu de crème et de persil râpé.

3. En 6 à 8 lignes, décrivez une recette que vous aimez cuisiner en expliquant les étapes principales de la préparation et de la cuisson.

D'abord, je prépare... / Ensuite, je fais cuire... / À la fin, j'ajoute... / Le plat est prêt quand...
