

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

La base

Les agrumes

L'écorce

La cuisson

Le mélange

Le plat à gratin

Le beurre fondu

Le beurre pommade

Le couteau

La patate écrasée

Les rondelles de pommes

Concassé

En cubes

Peler une orange à vif

Assaisonner

Beurrer un plat

Gratiner

Saupoudrer

Tremper

Mettre en purée

Tiédi

Écrouter

Paner

Passer un aller-retour

Réserver au réfrigérateur

1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (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**.

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

1-d 2-c



2. Grammaire: Les pronoms démonstratif neutres ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça sont des pronoms démonstratifs neutres qui désignent une chose ou une idée. Ils remplacent un groupe de mots ou une phrase.

1. On utilise **ceci** pour désigner ce qui est proche. On utilise **cela** ou **ça** pour ce qui est plus éloigné.
2. On emploie "ça" pour remplacer "le", "la", "les" quand ils expriment une idée générale et parfois dans certains cas de double pronominalisation pour alléger la phrase.
3. On emploie parfois "ça" pour renforcer un pronom interrogatif.
4. On utilise **ce** ou **c'** pour remplacer **ça** devant le verbe être.

Pronom	Exemple
Ceci	Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat.
Cela	Cela servira plus tard.
Ça	J'ai besoin de ça pour la purée.
	Le beurre, j'aime ça !
	Je ne lui ai pas dit ça !
Ce / C'	Qui ça ?
	Où ça ?
Ce / C'	Ce sont des agrumes.
	C' est un agrume.
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ?
Ce + à + quoi	- C'est exactement ce que je pensais ! / - C'est justement ce à quoi je pensais

Ça est plus informel, souvent utilisé à l'oral. Exemple : Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" est plus soutenu et plus courant à l'écrit. Exemple : Pourvu que **ce** soit vrai ! Il y a cependant une seule possibilité pour « Ce fut »

Devant 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.
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.
a. *ce* b. *cela* c. *c'* d. *ceci*

1. *ceci* 2. *cela*

Réécrivez les phrases (QR: IA+)



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

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

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

Corrigez l'erreur

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

Le sel, j'aime ça dans les sauces.

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

C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

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

3.Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- | | |
|------------------------------|---|
| 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 pommade | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement. |

a-2 b-1 c-3



2. Fiche atelier cuisine : gratin de patate douce et agrumes (QR: Audio)

Remplissez les lacunes: 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 pommade 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.

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

3. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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"/> |

Vrai Faux



4. Choisissez la bonne solution

- _____ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat.
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.
a. Mettez b. Mettons c. Mette d. Mettre
 - _____ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée.
a. Coupe b. Couper c. Coupaient d. Coupez
1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez



5. Jeu de rôle - dialogues (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 ?*

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 ?*

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.*

Nicolas (commis): *Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurre le plat avec du beurre pommade avant de mettre la base ?*

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.*

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

6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)

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



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

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

7. Écriture: WhatsApp (QR: IA+)

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



Rédigez une réponse appropriée: *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...*

Verbes importants

tu
nous
vous

Couper (*couper*)

Impératif
Coupe
Coupons
Coupez

Mettre (*mettre*)

Impératif
mets !
Mettons
Mettez