

B1.16 Masterchef : cuisine avancée

Masterchef: advanced cooking

<https://app.colanguage.com/french/syllabus/b1/16>



Les agrumes	<i>(Citrus fruits)</i>	Concassé	<i>(Crushed)</i>
L'Écorce	<i>(The peel)</i>	En cubes	<i>(Diced)</i>
La base	<i>(The base)</i>	Peler une orange à vif	<i>(Supreming an orange)</i>
Le sommet	<i>(The top)</i>	Lever les quartiers d'une orange	<i>(Segmenting an orange)</i>
La flouve odorante	<i>(Sweet cicely)</i>	Assaisonner	<i>(Season)</i>
Le couteau	<i>(The knife)</i>	Beurrer un plat	<i>(Grease a dish with butter)</i>
Le mélange	<i>(The mixture)</i>	Gratiner	<i>(To brown under the grill / gratiné)</i>
La cuisson	<i>(Cooking)</i>	Saupoudrer	<i>(Sprinkle)</i>
Le plat à gratin	<i>(Gratin dish)</i>	Tremper	<i>(Dip)</i>
Le beurre fondu	<i>(Melted butter)</i>	Mettre en purée	<i>(Puree)</i>
Le beurre pommade	<i>(Softened butter)</i>	Tiédi	<i>(Lukewarm)</i>
La patate écrasée	<i>(Mashed potato)</i>	Écrouter	<i>(Remove the crust)</i>
Les rondelles de pommes	<i>(Apple slices)</i>	Paner	<i>(Bread (coat))</i>

1.Exercises

1. Email



You receive an email from a French colleague who is hosting a dinner at her home with the team and asks you for a detailed, clear recipe that everyone will be able to succeed with; you reply to propose a dish and explain how to prepare it.

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

Write an appropriate response: *Je te propose de préparer... / Pour cette recette, il te faut d'abord... / À la fin, il faut rectifier l'assaisonnement avec...*

2. Complete the dialogues

a. Inviter des voisins à dîner

- | | | |
|-------------------------|--|--|
| Marc, hôte: | <i>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.</i> | <i>(So for tonight I was thinking of making roast chicken, but in a bit of a "chef" style: a lemon-and-herb marinade with a side of roasted vegetables.)</i> |
| Claire, voisine: | 1. _____
_____ | <i>(That sounds great — have you already done the mise en place or are you still working on it?)</i> |
| Marc, hôte: | <i>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.</i> | <i>(I just put on my apron; I've sliced the onions, chopped the garlic, and now I'm sautéing the carrots in the pan to brown them before they go in the oven.)</i> |
| Claire, voisine: | 2. _____
_____ | <i>(Are you cooking the chicken in a regular oven dish or in a Dutch oven for braising?)</i> |

Marc, hôte:	<i>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.</i>	<i>(I sear it in the pan first to get a good brown, then finish it in a large oven dish — that way the skin stays crispy and the juices mingle with the vegetables.)</i>
Claire, voisine:	3. _____ _____	<i>(If you want, I can handle the sauce; we can use your blender to emulsify the cooking juices with a bit of cream and some chopped parsley.)</i>
Marc, hôte:	<i>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.</i>	<i>(Perfect — while that simmers gently, I'll fire up the food processor to grate the parmesan for the salad, so everything will be ready when the other neighbors arrive.)</i>

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. In 6 to 8 lines, describe a recipe you like to cook, explaining the main steps of preparation and cooking.

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