

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>)	Écrouetter	(<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: 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. (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.)

Claire, voisine: 1. _____

(That sounds great — have you already done the mise en place or are you still working on it?)

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 dorner avant la cuisson au four.

(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.)

Claire, voisine: 2. _____

(Are you cooking the chicken in a regular oven dish or in a Dutch oven for braising?)

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...
