

# B1.16 Masterchef : cuisine avancée

Masterchef: cucina avanzata

<https://app.colanguage.com/it/francese/programma/b1/16>



<b>Les agrumes</b>	<i>(Gli agrumi)</i>	<b>En cubes</b>	<i>(A cubetti)</i>
<b>La flouve odorante</b>	<i>(La citronella)</i>	<b>Peler une orange à vif</b>	<i>(Sfilettare un'arancia)</i>
<b>L'Écorce</b>	<i>(La scorza)</i>	<b>Lever les quartiers d'une orange</b>	<i>(Pelare a vivo gli spicchi di un'arancia)</i>
<b>Le sommet</b>	<i>(La sommità)</i>	<b>Mettre en purée</b>	<i>(Ridurre in purea)</i>
<b>La base</b>	<i>(La base)</i>	<b>Assaisonner</b>	<i>(Condire)</i>
<b>Le couteau</b>	<i>(Il coltello)</i>	<b>Beurrer un plat</b>	<i>(Imburrare una teglia)</i>
<b>Le plat à gratin</b>	<i>(La pirofila)</i>	<b>Gratiner</b>	<i>(Gratinare)</i>
<b>Le beurre fondu</b>	<i>(Il burro fuso)</i>	<b>Saupoudrer</b>	<i>(Spolverare)</i>
<b>Le beurre pommade</b>	<i>(Il burro ammorbidito)</i>	<b>Tremper</b>	<i>(Immergere)</i>
<b>Le mélange</b>	<i>(La miscela)</i>	<b>Tiédi</b>	<i>(Tiepido)</i>
<b>La cuisson</b>	<i>(La cottura)</i>	<b>Écrouter</b>	<i>(Sgrassare)</i>
<b>La patate écrasée</b>	<i>(La purea di patate)</i>	<b>Paner</b>	<i>(Impanare)</i>
<b>Les rondelles de pommes</b>	<i>(Le fettine di mela)</i>	<b>Passer un aller-retour</b>	<i>(Scaldare leggermente)</i>
<b>Concassé</b>	<i>(Tritato)</i>	<b>Réserver au réfrigérateur</b>	<i>(Mettere in frigorifero)</i>

## 1. Esercizi

### 1. Email



Ricevi un'email da una collega francese che organizza una cena a casa sua con il team e ti chiede una ricetta dettagliata e chiara che tutti possano riuscire a fare; le rispondi proponendo un piatto e spiegando come prepararlo.

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

**Scrivi una risposta appropriata:** *Je te propose de préparer... / Pour cette recette, il te faut d'abord... / À la fin, il faut rectifier l'assaisonnement avec...*

## 2. Completa i dialoghi

### a. Inviter des voisins à dîner

- |                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
| <b>Marc, hôte:</b>      | <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>(Allora, per stasera pensavo di fare un pollo arrosto, ma un po' in stile "chef": con una marinata al limone e alle erbe e un contorno di verdure arrosto.)</i> |
| <b>Claire, voisine:</b> | 1. _____<br>_____  | <i>(Sembra ottimo, hai già preparato tutta la mise en place o sei ancora nei preparativi?)</i>   |
| <b>Marc, hôte:</b>      | <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>(Ho appena messo il grembiule, ho affettato le cipolle, tritato l'aglio e ora sto rosolando le carote in padella per dorarle prima di infornarle.)</i>          |
| <b>Claire, voisine:</b> | 2. _____<br>_____  | <i>(Cuoci il pollo in una classica teglia da forno o in una casseruola per una cottura più lenta e umida?)</i>   |

<b>Marc, hôte:</b>	<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>(Comincio in padella per dorarlo bene, poi finisco la cottura in forno in una grande teglia: così la pelle resta croccante e i succhi insaporiscono il contorno.)</i>
<b>Claire, voisine:</b>	3. _____ _____	<i>(Se vuoi, posso occuparmi della salsa: possiamo usare il tuo frullatore per amalgamare il fondo di cottura con un po' di panna e del prezzemolo tritato.)</i>
<b>Marc, hôte:</b>	<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>(Perfetto: mentre tutto cuoce lentamente, accendo il robot da cucina per grattugiare il parmigiano per l'insalata, così sarà tutto pronto quando arriveranno gli altri vicini.)</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 6-8 righe, descrivi una ricetta che ti piace cucinare, spiegando i passaggi principali della preparazione e della cottura.**

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

---



---



---