

B1.16 Masterchef : cuisine avancée

Masterchef: cucina avanzata

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



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

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.

(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.)

Claire, voisine: 1. _____

(Sembra ottimo, hai già preparato tutta la mise en place o sei ancora nei preparativi?)

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.

(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.)

Claire, voisine: 2. _____

(Cuoci il pollo in una classica teglia da forno o in una casseruola per una cottura più lenta e umida?)

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>	(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.)
Claire, voisine:	3. _____ _____	(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.)
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>	(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.)

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...
