B1.16 Masterchef : cuisine avancée

Masterchef: gevorderde kooktechnieken

https://app.colanguage.com/nl/frans/leerplan/b1/16

Les agrumes	*(Citrusvruchten)*	**En cubes**	*(In blokjes)*
La flouve odorante	*(Citroengras)*	**Lever les quartiers d'une orange**	*(De partjes van een sinaasappel fileteren)*
L'Écorce	*(Schil)*	**Peler une orange à vif**	*(Een sinaasappel fileteren (schillen tot het vruchtvlees zichtbaar is))*
Le sommet	*(Top)*	**Assaisonner**	*(Kruiden)*
La base	*(Basis)*	**Beurrer un plat**	*(Een schaal invetten met boter)*
Le couteau	*(Mes)*	**Gratiner**	*(Gratineren)*
Le plat à gratin	*(Ovenschaal)*	**Saupoudrer**	*(Bestrooien)*
Le beurre fondu	*(Gesmolten boter)*	**Tremper**	*(Dippen)*
Le beurre pommade	*(Zachte boter)*	**Mettre en purée**	*(Pureren)*
Le mélange	*(Mengsel)*	**Tiédi**	*(Lauwwarm)*
La cuisson	*(Garing)*	**Écroutter**	*(Ontkruimelen)*
Les rondelles de pommes	*(Appelschijffjes)*	**Paner**	*(Paneren)*
La patate écrasée	*(Aardappelpuree)*	**Passer un aller-retour**	*(Kort bakken (aan beide zijden))*
Concassé	*(Gehakt)*	**Réserver au réfrigérateur**	*(In de koelkast bewaren)*

1.Oefeningen

1. Email

Je ontvangt een e-mail van een Franse collega die een diner bij haar thuis organiseert met het team en je vraagt om een gedetailleerd en duidelijk recept dat iedereen kan lukken; jij antwoordt om een gerecht voor te stellen en uit te leggen hoe je het moet bereiden.

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

Schrijf een passende reactie: *Je te propose de préparer… / Pour cette recette, il te faut d'abord… / À la fin, il faut rectifier l'assaisonnement avec…*

_____
_____
_____

2. Voltooi de dialogen

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.*	*(Dus voor vanavond dacht ik aan een geroosterde kip, maar een beetje in 'chef'-stijl: met een citroen-kruidenmarinade en een garnituur van geroosterde groenten.)*
Claire, voisine:	*1.*_____ _____	*(Dat klinkt geweldig. Heb je alles al klaargezet of ben je er nog druk mee bezig?)*
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 dorer avant la cuisson au four.*	*(Ik heb net mijn schort aangetrokken, de uien in dunne ringen gesneden, de knoflook gehakt, en nu bak ik de wortels in de pan om ze te laten kleuren voordat ze de oven in gaan.)*
Claire, voisine:	*2.*_____ _____	*(Bak je de kip in een gewone ovenschaal of gebruik je een braadpan voor langzaam garen?)*

Marc, hôte:	*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.*	*(Ik begin in de pan om 'm mooi te laten kleuren en maak de garing af in de oven in een grote schaal; zo wordt de huid knapperig en trekken de sappen in de garnituur.)*
Claire, voisine:	*3.*_____ _____	*(Als je wilt, kan ik de saus maken. We kunnen jouw blender gebruiken om het braadvocht te binden met wat room en fijngesneden peterselie.)*
Marc, hôte:	*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.*	*(Perfect. Terwijl dat rustig suddert zet ik de keukenmachine aan om de Parmezaan te raspen voor de salade, dan is alles klaar als de andere buren arriveren.)*

***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. Beschrijf in 6 tot 8 regels een recept dat je graag kookt en leg de belangrijkste stappen van de voorbereiding en de bereiding uit.

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

_____

_____

_____