

TEXTE

LEÇON 9

Une bonne recette¹ de BretagneUn gâteau² breton: «le far»**Préparation**³: 20 mn⁴**Cuisson**⁵: 30 mn**Ingrédients**⁶:

- 200 g⁷ de farine⁸
- 4 oeufs⁹
- un peu de sel¹⁰
- ¾ de litre de lait¹¹ chaud
- 150 g de sucre¹²
- 1 cuillère à soupe¹³ d'huile¹⁴
- [250 gr de pruneaux¹⁵]
- beurre¹⁶

1. Mélanger¹⁷ sucre et œufs puis la farine, l'huile, le lait, le sel.

Beurrer¹⁸ le plat¹⁹. Mettre si on veut les pruneaux au fond²⁰ du plat et verser²¹ la pâte²² dans le plat.

Mettre des petits bouts²³ de beurre sur la pâte.

2. Cuire²⁴ à four²⁵ très chaud pendant une heure.

Pour voir si le far est prêt²⁶ enfoncer²⁷ la lame²⁸ d'un couteau²⁹ dans le gâteau. Si elle est sèche³⁰, le far est prêt!
On peut manger le far chaud ou froid.

Bon appétit!

Annotations:

1 une recette [ynRƏSɛt] ein Rezept – **2 un gâteau** [ɛgato] ein Kuchen – **3 la préparation** [lapreparasjɔ] die Vorbereitung – **4 mn = minute(s)** (f.) [minyt] – **5 la cuisson** [lakusjɔ] die Backzeit – **6 un ingrédient** [ɛnɛgredjɑ] eine Zutat – **7 g = gramme(s)** (m.) [gram] Gramm – **8 la farine** [lafarin] das Mehl – **9 un œuf/des œufs** [ɛnœf/dezø] ein Ei/Eier – **10 le sel** [ləsel] das Salz – **11 le lait** [ləlɛ] die Milch – **12 le sucre** [ləsykrə] der Zucker – **13 une cuillère à soupe** [ynkujjɛrasup] ein Suppenlöffel – **14 l'huile** (f.) [liil] das Öl – **15 un pruneau** [ɛpryno] eine Backpflaume – **16 le beurre** [ləbœr] die Butter – **17 mélanger** [melɑ̃ʒe] vermischen – **18 beurrer** [bœre] mit Butter einfetten – **19 un plat** [ɛpla] eine Schüssel – **20 au fond** [ofɔ] auf den Boden – **21 verser** [vɛrsɛ] hineingießen – **22 la pâte** [lapat] der Teig – **23 un bout** [ɛbu] ein Stück – **24 cuire** [kɥir] backen – **25 le four** [ləfɔr] der Backofen – **26 prêt/prête** [prɛ/prɛt] fertig – **27 enfoncer** [ɑ̃fɔsɛ] hier: einstechen – **28 une lame** [ynlam] eine Klinge – **29 un couteau** [ɛkuto] ein Messer – **30 sec/sèche** [sɛk/sɛʃ] trocken