

PRATIQUE POUR LES ÉLÈVES

LEÇON 2

Le livre de recettes de la classe

Liste des ingrédients pour faire des recettes:

INGRÉDIENTS		USTENSILES
une/des herbe(s)	des fruits (<i>m. pl.</i>)	une casserole:
une/des épice(s)	une banane	un couvercle (<i>ein Deckel</i>)
du sel et du poivre	une orange	un four (mettre au four)
un bouquet garni	une pomme	une grille (<i>ein Gitterrost</i>)
de l'huile	une poire (<i>eine Birne</i>)	une poêle (<i>eine Pfanne</i>)
du beurre	un citron	un plat
du lait	de la farine	un moule (<i>eine Form</i>)
de la crème (fraîche)	des pâtes (<i>f. pl.</i>) (<i>Pasta</i>)	un mixeur
des légumes (<i>m. pl.</i>)	un poisson	des ciseaux (<i>m. pl.</i>) (<i>eine Schere</i>)
une pomme de terre	de la viande	un rouleau à pâtisserie (<i>eine Teigrolle</i>)
une carotte	de la volaille (<i>Geflügel</i>)	une fourchette (<i>eine Gabel</i>)
une tomate	le sucre	un couteau
un poireau (<i>ein Porree</i>)	le caramel	une cuillère (à café/à soupe)
un poivron (<i>eine Paprika</i>)	la levure (<i>die Hefe</i>)	une cuillère en bois (<i>ein Kochlöffel</i>)
une courgette (<i>eine Zucchini</i>)	un œuf	
un chou		

MESURES	TECHNIQUES	
une cuillère à café/à soupe	assaisonner (<i>würzen</i>)	mixer
une tasse	bouillir (faire bouillir un liquide)	peser (<i>wiegen</i>)
un verre	<i>(kochen)</i>	piquer (<i>mit einer Gabel/einem Messer in das Fleisch/in den Kuchen stechen</i>)
un bol (<i>eine kleine Schale</i>)	caraméliser	plonger (<i>eintauchen</i>)
	cuire (faire cuire) (de la viande, des légumes) (<i>kochen</i>)	tremper (<i>eintunken</i>)
	dorer (<i>überbacken</i>)	couper
	gratiner	réduire (<i>einkochen; zerkleinern</i>)
	mélanger (<i>mischen</i>)	faire revenir (<i>Fleisch: anbraten</i>)
		faire revenir des oignons (<i>Zwiebeln: in Fett dünsten</i>)

A vous.

Explique ta recette préférée. Tu peux te servir aussi du tableau dans ton livre à la page 101.