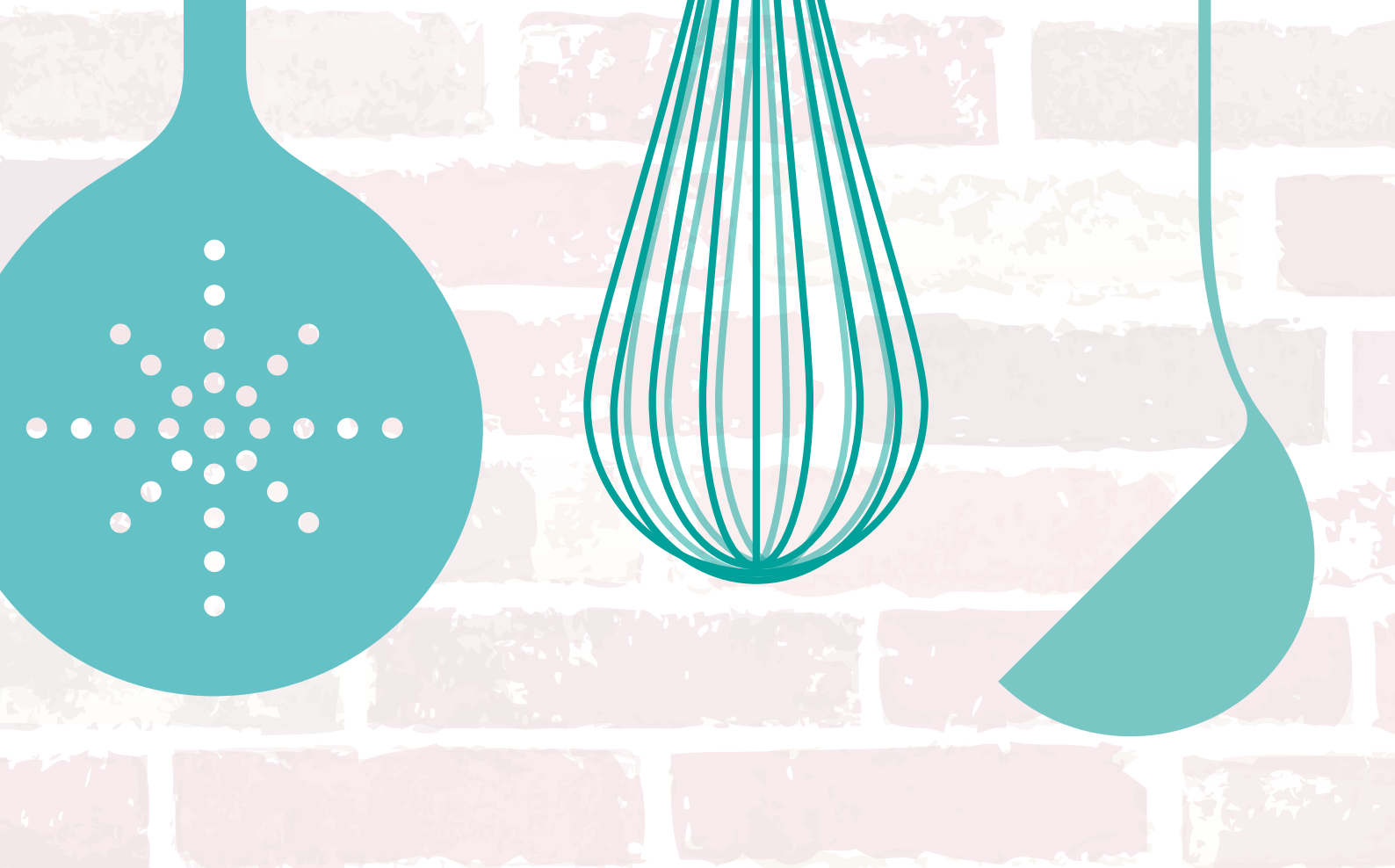




**La RECETTE
à SUIVRE
POUR La
RÉUSSITE !**

La recette à suivre pour la réussite !

Mettez votre tablier et suivez la recette pas à pas.

Il vous faut...

Une poignée de bonne volonté

Une pincée de plaisir

Un doigt de rires

Un zeste d'assiduité

Un sachet d'effort

Une cuillerée à café de patience

Et saupoudrez le tout d'une bonne dose de joie et de bonne humeur !

Conseil du chef

À consommer sans modération !

L'abus de français est bon pour tous !

Un peu de vocabulaire avant de commencer à cuisiner

Les ustensiles de cuisine

une cuillère

un fouet

une spatule

une louche

un saladier

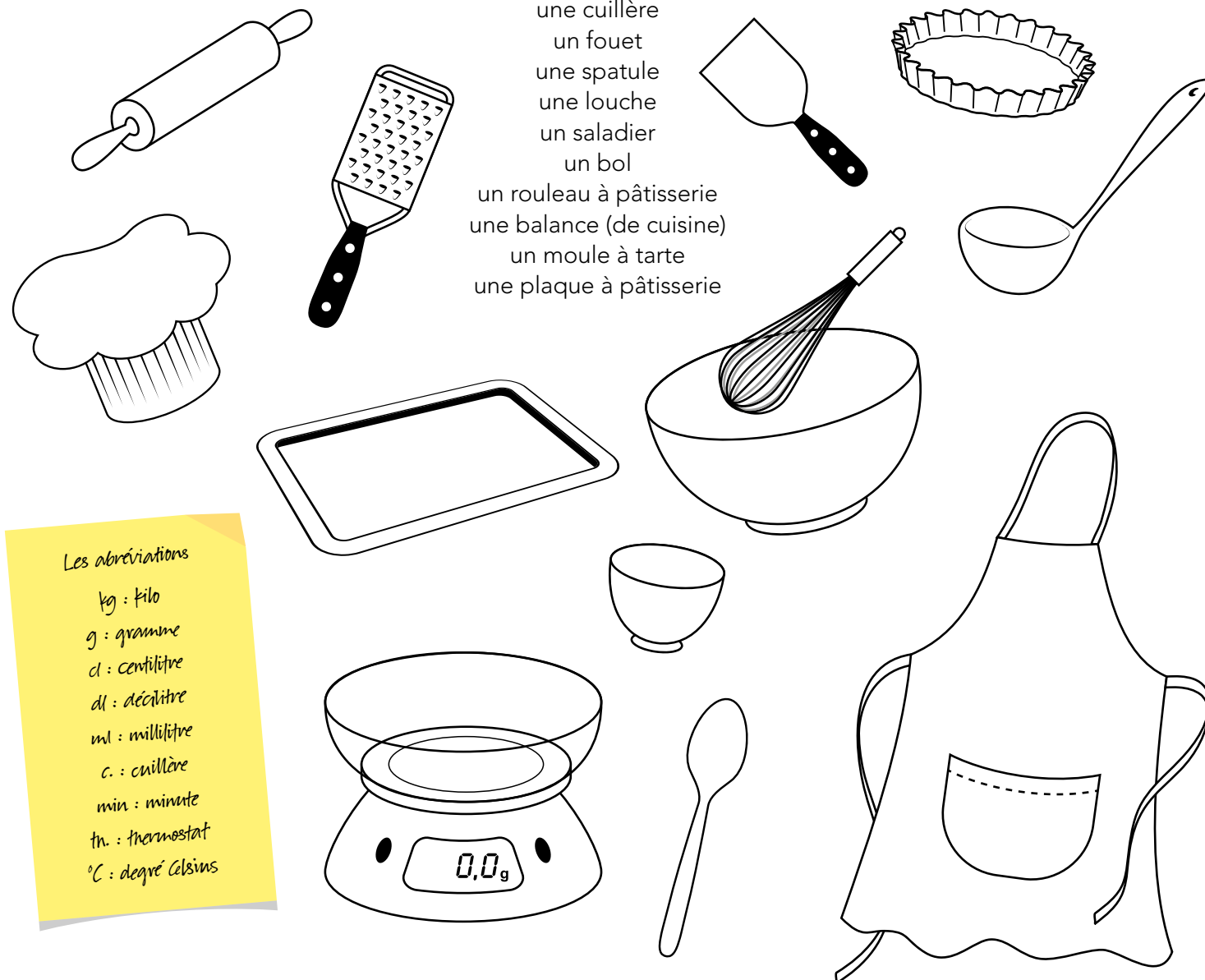
un bol

un rouleau à pâtisserie

une balance (de cuisine)

un moule à tarte

une plaque à pâtisserie



Les abréviations

kg : kilo

g : gramme

cl : centilitre

dl : décilitre

ml : millilitre

c. : cuillère

min : minute

th. : thermostat

°C : degré Celsius

Liste de recettes

La
quiche
lorraine

p.4

La
tarte
flambée

p.6

La
tartiflette

p.8

Le
taboulé

p.10

La
raclette

p.12

La
tarte
Tatin

p.14

Les
crêpes

p.16

La
galette
des rois

p.18

Le
clafoutis
aux cerises

p.20

La quiche lorraine

Qu'est-ce que c'est ?

Chaude, tiède ou froide, on la mange habituellement en entrée, mais, accompagnée d'une salade, elle constitue un excellent plat ! Et c'est surtout très facile à faire !

Nous vous proposons la recette traditionnelle de la quiche, qui ne contient ni lait, ni fromage.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35 min (180 °C – th. 6)

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée

200 g de lardons

3 œufs

25 cl de crème fraîche épaisse

une pincée de sel

un peu de poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Étaler la pâte dans un moule.
- Piquer la pâte et répartir les lardons.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche, le sel et le poivre.
- Verser la préparation (la migaine) sur la pâte.
- Enfourner et faire cuire pendant 35 min.



Activités pour la classe

• Origine

Pourquoi dit-on quiche lorraine ? Demandez aux élèves de faire une petite recherche pour répondre à la question.

La quiche vient de Lorraine, une région du nord-est de la France. C'est aujourd'hui un plat qui fait partie des grands classiques de la gastronomie française.

• Les articles partitifs

Au tableau, faites compléter le texte avec les articles partitifs correspondants.

Pour faire une quiche, il me faut *de la* pâte brisée, *des* lardons, *de la* crème fraîche, *des* œufs, *du* sel, *du* poivre. Je la fais cuire au four et je peux la déguster chaude ou tiède avec *de la* salade verte.

• À eux de jouer !

La quiche se décline sous différentes formes : aux légumes, au fromage, au poisson, à l'oignon, etc. Demandez aux élèves de créer leur propre recette de quiche et de la proposer à la classe.



Le voc'

La *migaine* est un mélange de crème et d'œufs. Elle peut être aussi bien salée que sucrée.

La tarte flambée

Qu'est-ce que c'est ?

Il s'agit d'une pâte fine recouverte de crème fraîche et/ou fromage blanc, sur laquelle on parseme des lardons et des oignons en rondelles. Elle est ensuite cuite à four très chaud (four à bois). La tarte flambée peut être aussi bien consommée en entrée qu'en plat principal.

Pour 3 tartes flambées

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8 min (250 °C – th. 10)

Ingrédients

500 g de pâte à pain

200 g de petits lardons (type allumettes)

20 cl de crème fraîche épaisse

100 g de fromage blanc (40% de matière grasse)

3 oignons

huile

sel

poivre

Préparation

- Prélever le tiers de la pâte et l'abaisser au rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit très fine.
- Préchauffer le four à 250 °C (th. 10).
- Émincer les oignons finement.
- Préparer le mélange crème, fromage blanc, sel, poivre.
- Étaler ce mélange sur la pâte.
- Couvrir d'oignons émincés et de lardons.
- Arroser le tout d'un filet d'huile.
- Enfourner 8 à 10 minutes.
- Servir très chaud.



Photo : Lulu Durand (www.flickr.com/photos/luluandphilippe/514471722)

Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de rechercher sur Internet l'origine de la tarte flambée et de préparer un petit texte de présentation.

La flammekueche ou tarte flambée est un plat alsacien (région Alsace) issu de la tradition paysanne.

L'origine de la tarte flambée remonte à l'habitude des paysans de faire cuire leur pain toutes les deux ou trois semaines. C'était alors une petite fête, car on prélevait de la pâte à pain et on préparait la tarte flambée. On passait le tout pendant quelques minutes au four, avant de cuire le pain : c'était le moment où le four était le plus chaud. La flammekueche est donc « cuite à la flamme ». On présentait ensuite chaque tarte flambée sur une planchette en bois et on la découpait, chacun roulait sa part et la mangeait avec les doigts.

• L'impératif

Demandez aux élèves de transformer les étapes de la recette à l'impératif.

- *Prélevez le tiers de la pâte et abaissez-la au rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit très fine.*
- *Préchauffez le four à 250 °C.*
- *Émincez les oignons finement.*
- *Préparez le mélange crème, fromage blanc, sel, poivre.*
- *Étalez ce mélange sur la pâte.*
- *Couvrez d'oignons émincés et de lardons.*
- *Arrosez le tout d'un filet d'huile.*
- *Enfournez 8 à 10 minutes.*
- *Servez très chaud.*

• Petit « plus » web

Cherchez sur Internet une vidéo sur la tradition et préparation de la tarte flambée. Puis, présentez-la à toute la classe.

• À eux de jouer !

Comme la quiche, la tarte flambée se décline en plusieurs versions. Demandez aux élèves de créer leur propre recette de tarte flambée et de la proposer à la classe.



Le voc'

Abaissier la pâte : étaler la pâte.

La tartiflette

Qu'est-ce que c'est ?

La tartiflette constitue un plat hivernal délicieux !
Elle est surtout servie en Savoie, en montagne, tout près des pistes !

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 25 min (200 °C – th. 6-7)

Ingédients

1 kg de pommes de terre
1 paquet de lardons (fumés ou non)
200 g d'oignons
1 reblochon
100 g de crème
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).
- Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les rincer.
- Émincer les oignons et les faire revenir à feu doux dans l'huile d'olive.
Lorsque les oignons deviennent translucides, rajouter les pommes de terre coupées en dés, puis les lardons. Une fois les pommes de terre cuites, tout à la fin, rajouter la crème fraîche.
- Verser le mélange crème, pommes de terre et lardons dans un plat qui va au four.
- Couper en deux le reblochon dans le sens de la longueur.
- Dans le plat, placer les deux moitiés de reblochon sur le mélange (croûte vers le haut et chair contre les pommes de terre).
- Enfourner 25 minutes.



Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de rechercher sur Internet l'origine de la tartiflette et de préparer un petit texte de présentation.

Le nom tartiflette dérive du nom de la pomme de terre en patois savoyard, « tartiflâ », terme qu'on trouve aussi en provençal « tartifle ».

Les Savoyards n'ont entendu parler de la tartiflette que lorsqu'elle est arrivée sur les menus des restaurants dans les stations de sports d'hiver, véhiculant une image de convivialité, d'authenticité et de terroir de la montagne. Aujourd'hui, les Savoyards se la sont appropriée et ont multiplié les variantes. Il s'agit d'une recette moderne qui s'inspire d'un plat traditionnel appelé « la péla » : un gratin de pommes de terre, oignons et fromage fait dans une poêle. Elle a été mise au point dans les années 1980.

• L'expression des goûts

Demandez aux élèves de faire des phrases pour exprimer leurs goûts culinaires en employant les expressions suivantes : j'aime, j'aime bien, j'aime beaucoup, j'adore, je n'aime pas trop, je n'aime pas, je n'aime pas du tout, je déteste, j'ai horreur de.

Exemple de réponse : J'adore le fromage. Je déteste les fruits de mer. J'aime bien les légumes. Etc.

• Petit « plus » web

La France est bel et bien le pays du fromage ! Faites ou demandez aux élèves de faire une recherche sur le nombre de sortes de fromages français, le pays le plus gros producteur et le plus gros consommateur au monde, la consommation moyenne d'un Français, etc. Le résultat des recherches sera à présenter à la classe.

• À eux de jouer !

Demandez aux élèves de faire la liste des fromages qu'ils connaissent et de signaler ceux de leur pays/région.



Photo : Natalia Jos Vielcazat

Le taboulé

Qu'est-ce que c'est ?

Le taboulé est une salade d'origine libanaise, elle se sert froide. Il en existe différentes versions ; celle que nous vous proposons est à base de semoule de couscous.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0 min

Ingrédients

200 g de semoule de couscous (grains moyens)

600 g de tomates

1 oignon moyen

une bonne poignée de feuilles de menthe fraîche

le jus de deux citrons non traités

2 concombres moyens

1 poivron rouge ou vert (optionnel)

1 dl d'huile d'olive

Sel

Préparation

- Dans un saladier, couper en petits dés les tomates, les concombres, l'oignon et le poivron.
- Ajouter le jus de citron, l'huile, les feuilles de menthe finement coupées et le sel.
- Pour finir, ajouter la semoule.
- Bien mélanger.
- Attendre 7 ou 8 heures tout en remuant de temps en temps.



Recette cédée gracieusement par Foufou Vielcazat

Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de faire quelques recherches Internet pour expliquer à la classe l'origine du taboulé.

Le taboulé libanais est une salade (en arabe, taboulé signifie « salade assaisonnée ») à base de boulgour et de persil.

S'il existe des centaines de variantes du taboulé, tout le monde s'accorde sur son origine libanaise. Sa popularité était due au fait que ses ingrédients se trouvaient facilement et à moindre coût. Il est toujours l'un des plats principaux du mezzé libanais. Le mezzé est un ensemble de plats variés, à la manière des tapas espagnoles, servis comme entrées sur une table libanaise, généralement à midi ou le soir, et qui sont suivis par le plat principal. En France, le taboulé est essentiellement préparé avec du couscous.

• Petit « plus » web

Le Liban est une ancienne colonie française, c'est pourquoi le français y est une langue privilégiée. Faites ou demandez aux élèves de rechercher des informations et de préparer une fiche sur ce pays (capitale, langue officielle, forme de l'État, géographie, événements importants...).

• Vrai ou faux ?

Demandez aux élèves de dire si les affirmations sont vraies ou fausses et de justifier leurs réponses.

1. Le taboulé est originaire du Maroc. (*Faux ; il est originaire du Liban.*)
2. Le taboulé est un plat qui se sert chaud. (*Faux ; c'est une salade froide.*)
3. Le persil est un des ingrédients indispensables de la recette libanaise. (*Vrai.*)
4. Le français est la langue officielle au Liban. (*Faux ; c'est l'arabe.*)
5. Suivant les recettes, le taboulé se fait avec de la semoule ou du boulgour. (*Vrai ; la semoule de couscous est utilisée dans les pays du Maghreb et en France.*)
6. En arabe, taboulé veut dire « salade assaisonnée ». (*Vrai.*)

• À eux de jouer !

Demandez aux élèves de faire la liste des pays francophones qu'ils connaissent.



Le voc'

Couscous : blé dur rond.

Boulgour : blé dur concassé.

La raclette

Qu'est-ce que c'est ?

La raclette est le nom d'un fromage, mais c'est aussi le nom d'un plat où l'on sert le fromage fondu sur des pommes de terre, accompagné de charcuterie et de condiments au vinaigre. La raclette évoque l'hiver, la convivialité, une table avec des amis, les soirées d'hiver près de la cheminée, la montagne...

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de fromage à raclette
1 kg de pommes de terre cuites
800 g de charcuterie (poitrine de lard, jambon blanc, jambon de pays...)

Matériel nécessaire : un appareil à raclette

Mettez tous les ingrédients sur la table et laissez faire vos invités !

Les façons de déguster la raclette

La façon contemporaine de déguster la raclette a changé. Les appareils électriques équipés de petits poêlons permettent de faire fondre des tranches fines de raclette. Dans les restaurants de montagne, vous pouvez déguster votre raclette sur un appareil à résistance posé sur la table. Et si vous testez la raclette en Suisse, vous aurez sans doute la chance de voir un racleur professionnel gratter la raclette !



Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de rechercher sur Internet l'origine de la raclette et de préparer un petit texte de présentation.

La raclette a été inventée par les bergers suisses, qui coupaient une meule de fromage en deux et la présentaient au feu de bois pour la déguster, fondue, sur des pommes de terre souvent cuites dans les cendres. Il faut néanmoins attendre le XIX^e siècle pour qu'apparaisse le mot raclette, puisque l'on racle le « fromage rôti », ainsi désigné jusqu'alors. En Suisse, on utilise également du fromage de Bagnes ou de Conches. À noter que quand il s'agit du fromage, le mot raclette peut être masculin ou féminin : le raclette / la raclette ; le plat, lui, est toujours féminin.

• Les adverbes de fréquence

Demandez aux élèves de faire des phrases pour exprimer leurs habitudes alimentaires en utilisant des adverbes de fréquence : *toujours, habituellement, souvent, fréquemment, parfois, de temps en temps, jamais...*

Exemple de réponse : Je mange souvent du fromage.

• Petit « plus » conjugaison

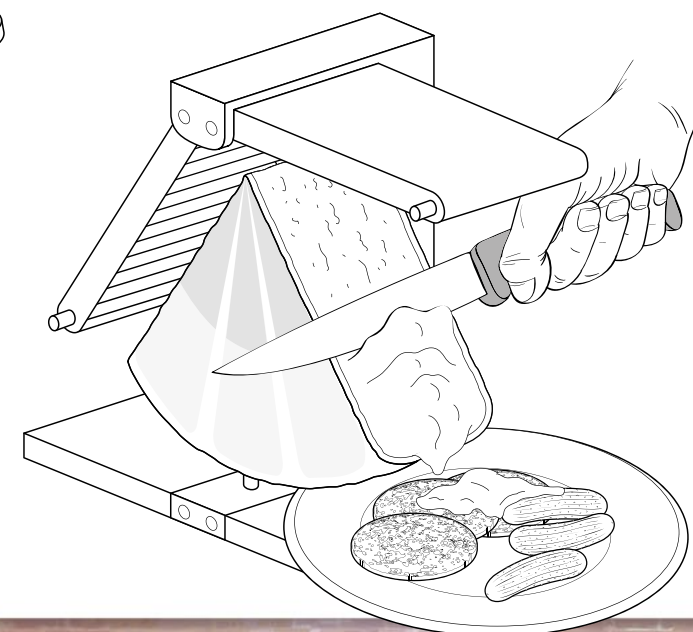
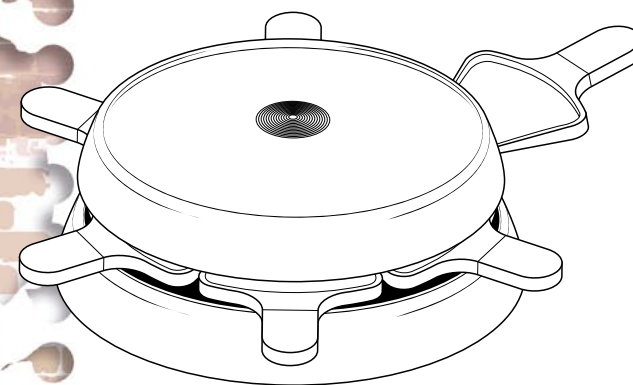
Demandez aux élèves de répondre aux questions suivantes en respectant le temps indiqué.

1. As-tu déjà mangé de la raclette ? (passé composé)
2. Aimerais-tu manger de la raclette ? (conditionnel)
3. Inviteras-tu tes amis à déguster une bonne raclette demain ? (futur)
4. Si tu mangeais de la raclette aujourd'hui, quels ingrédients devrais-tu acheter ? (si + imparfait + conditionnel)

• À eux de jouer !

En général, les jeunes Français adorent la raclette, c'est un plat typique et convivial. La raclette est le plat favori des soirées entre étudiants.

Et vos élèves, quel est leur plat préféré ? Demandez-leur d'écrire un texte sur leur plat préféré et de le présenter ensuite à la classe.



La tarte Tatin

Qu'est-ce que c'est ?

C'est une tarte aux pommes caramélisées qui se cuit « à l'envers », mais qui se déguste « à l'endroit ». Un dessert délicieux et un grand classique de la cuisine française !

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 30 min (180 °C – th. 6)

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée

3 pommes

150 g de sucre

75 g de beurre

35 morceaux de sucre (pour le caramel)

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Éplucher et couper les pommes en tranches minces.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu doux, puis rajouter le sucre et les morceaux de pommes.
- Faire cuire pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
- Préparer le caramel dans le moule à manqué, avec les morceaux de sucre et un peu d'eau.
- Disposer les tranches de pommes sur le fond du moule, puis couvrir avec la pâte brisée.
- Piquer la pâte de quelques coups de fourchette.
- Mettre au four pendant 30 minutes.
- Démouler la tarte encore tiède pour que le caramel n'ait pas le temps de durcir.
- Placer la tarte « à l'endroit » (les fruits vers le haut) sur un plat.
- Servir tiède accompagné de glace à la vanille.

Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de rechercher sur Internet l'origine de la tarte Tatin et de préparer un petit texte de présentation.

L'histoire de la tarte Tatin est assez sympathique. Elle naît à la fin du XIX^e siècle, dans un restaurant du centre de la France, en Sologne (à Lamotte-Beuvron dans le Loir-et-Cher).

Ce sont deux sœurs, Caroline et Stéphanie Tatin, qui inventèrent, un peu par hasard, la célèbre tarte. La légende veut que la tarte se soit renversée, mais la vraie histoire est bien différente : la tarte avait brûlé au point de caraméliser les pommes. Une des sœurs décida alors de récupérer les pommes caramélisées, de mettre de la pâte dessus pour les protéger de la chaleur et de remettre le tout au four. Ce fut un grand succès !

• Sucre ou sel ?

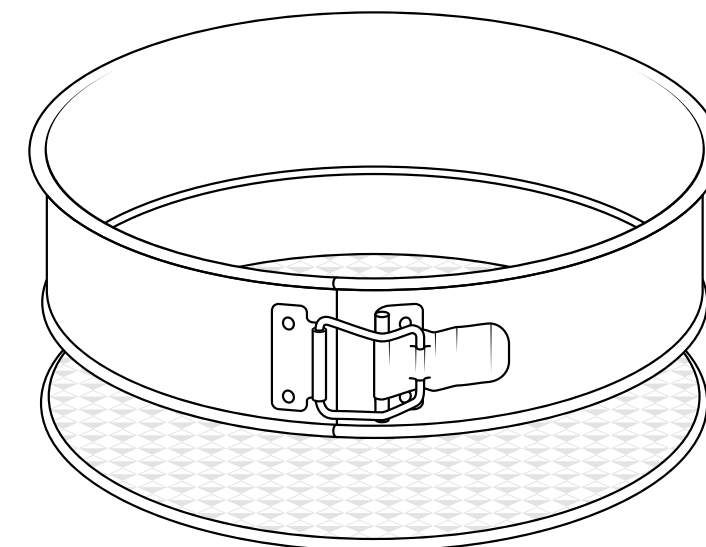
Demandez aux élèves de répondre, en quelques phrases, à la question suivante : Es-tu plutôt sucré(e) ou salé(e) ?

• Petit « plus » web

De nombreuses vidéos sur la tarte Tatin sont disponibles sur Internet. Cherchez-en quelques-unes. Nous vous conseillons la page suivante : www.patrimoinevivantdelafrance.fr (fiche : La tarte Tatin à Lamotte-Beuvron)

• Petit « plus » vidéo

En classe ou comme devoir à la maison, demandez aux élèves d'aller sur le site www.flevideo.com et de rechercher le quizz sur la tarte Tatin. Les élèves regardent la vidéo, puis répondent aux questions.



Le voc'

Moule à manqué :
moule à bord haut.
Il tient son nom d'un autre classique de la pâtisserie française, le gâteau manqué.
Il est également utilisé pour les gâteaux, les biscuits et la tarte Tatin.

Les crêpes

Qu'est-ce que c'est ?

Chaude ou froide, sucrée ou salée, comme plat principal ou comme dessert...
Qui peut résister à une bonne crêpe ? Personne !

Pour 15 crêpes environ

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 2-3 min

Ingrédients

250 g de farine

4 œufs

500 ml de lait

1 sachet de sucre vanillé

2 c. à soupe de sucre

1 pincée de sel

Préparation

- Peser et tamiser la farine.
- Verser la farine dans un saladier et faire un puits.
- Ajouter le sel, les sucres et les œufs.
- Commencer à mélanger tout doucement.
- Verser peu à peu le lait tout en fouettant.
Attention aux grumeaux ! Il faut bien mélanger.
- Huiler ou beurrer une poêle et la faire chauffer.
- Verser la pâte à l'aide d'une petite louche et l'étaler dans la poêle.
- La laisser dorer avant de la retourner.



N.B. Vous pouvez éventuellement ajouter à la pâte un zeste de citron non traité ou une cuillère à soupe d'arôme de fleur d'oranger.

Activités pour la classe

• Origine

Tout le monde le sait : les crêpes viennent de Bretagne ! Mais est-ce que les élèves savent faire la différence entre crêpe et galette ? Demandez-leur de faire une petite recherche sur l'origine de la crêpe et de noter la différence entre crêpe et galette. Ils présentent ensuite leur texte à la classe.

À l'origine, on parlait de galette et non de crêpe. La Bretagne reste en effet la région emblématique de ce que nous appelons maintenant crêpe.

La galette est faite avec de la farine de sarrasin. Cette céréale fut rapportée d'Asie par les croisés au XIII^e siècle, et elle s'adapta tout de suite à la Bretagne. La galette fut l'aliment de base des Bretons pendant des siècles.

De nos jours, pour faire la différence entre crêpe et galette, on dit : sarrasin = salé = galette ; froment = sucré = crêpe.

• Coutume(s)

Faites ou demandez aux élèves de faire une petite recherche Internet sur la ou les coutume(s) liée(s) aux crêpes.

En France, c'est une tradition de faire des crêpes à la Chandeleur. Une coutume de la Chandeleur consiste à tenir une pièce d'or dans la main gauche, tandis que de la droite on fait sauter la première crêpe. Si la crêpe retombe correctement retournée dans la poêle, on ne manquera pas d'argent pendant l'année.

• Les connecteurs temporels

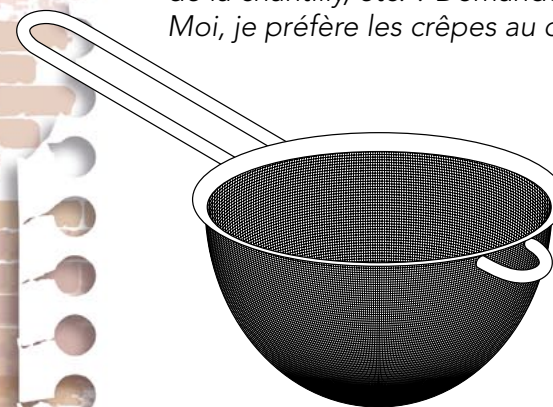
Mélangez les étapes de la préparation des crêpes et dites aux élèves de les remettre dans l'ordre en ajoutant des connecteurs temporels : d'abord, ensuite, puis, après, enfin...

• Petit « plus » web

Recherchez ou demandez aux élèves de chercher une vidéo sur la Chandeleur. Nous vous conseillons cette vidéo disponible sur le site <http://www.pratiks.com> (ce site propose également des vidéos sur les autres fêtes célébrées en France et leur histoire).

• À eux de jouer !

Par deux, les élèves imaginent un petit dialogue pour répondre aux questions suivantes : Quelle est ta crêpe préférée ? Qu'est-ce que tu mets dedans/dessus ? Du sucre, de la confiture, de la pâte à tartiner, du caramel, du miel, du chocolat, de la chantilly, etc. ? Demandez-leur d'utiliser les pronoms toniques. Par exemple : Moi, je préfère les crêpes au chocolat. Et toi ?



Le voc'

Tamiser la farine : farine passée dans une fine passoire (avant d'être ajoutée à la recette) pour éviter les grumeaux.

Chandeleur : fête des crêpes, célébrée chaque année, le 2 février.

Un billig : crêpière, plaque circulaire en fonte, utilisée pour faire cuire les crêpes.

La galette : crêpe salée dont la pâte est préparée avec de la farine de sarrasin, ou farine de blé noir.

La galette des rois

Qu'est-ce que c'est ?

Suivant les régions, le 6 janvier, jour de l'Épiphanie, on mange la galette, le gâteau ou la brioche des rois. Nous vous proposons la version à la frangipane.

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min (210 °C – th. 7)

Ingédients

2 rouleaux de pâte feuilletée

100 g de poudre d'amandes

75 g de sucre

1 œuf + 1 jaune d'œuf pour dorer

50 g de beurre

Extrait ou arôme d'amande amère (facultatif)

1 fève

Préparation

- Préchauffer le four à 210 °C.
- Disposer une pâte sur la plaque à pâtisserie et la piquer avec une fourchette.
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, l'œuf (entier), le beurre mou et l'extrait d'amande amère.
- Garnir la pâte avec le mélange.
- Placer la fève.
- Refermer la galette avec la deuxième pâte en humidifiant et en collant bien les bords.
- Avec la fine pointe d'un couteau, faire les dessins de votre choix sur la pâte supérieure.
- Dorer au jaune d'œuf et percer le dessus de petits trous pour éviter que la pâte gonfle.
- Enfourner et faire cuire entre 30 et 40 minutes.



Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de rechercher sur Internet des informations sur l'Épiphanie et comment elle est célébrée en France.

L'Épiphanie est célébrée le 6 janvier. C'est l'occasion d'un tirage au sort spécial : on « tire les rois ». Un objet (à l'origine, une fève) est caché dans une pâtisserie appelée galette des rois et la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée.

Depuis le XIV^e siècle, on mange la galette des rois à l'occasion de cette fête. Lorsqu'il y a des enfants, l'un d'entre eux (en général le plus jeune) doit se placer sous la table et, tandis que la personne qui fait le service choisit un morceau, l'enfant désigne le destinataire de cette portion.

• Les articles partitifs

Aujourd'hui, les rayons des pâtisseries nous présentent toutes sortes de galettes : à la frangipane, à la crème pâtissière, au chocolat, au praliné, à la compote, etc.

Demandez aux élèves de faire des phrases pour expliquer ce que contient chaque galette. Par exemple : *Dans la galette à la frangipane, il y a de la poudre d'amandes et du beurre.*

• Petit « plus » web

Recherchez ou demandez aux élèves de chercher une vidéo sur l'Épiphanie.

• Petit « plus » tradition

Recherchez ou demandez aux élèves de faire des recherches sur les traditions à l'Épiphanie : au moment de couper la galette, la fève, la couronne, le roi et la reine, etc.

• À eux de jouer !

Demandez aux élèves d'écrire un petit texte pour comparer avec la tradition dans leur pays.



Le voc'

La fève : petit objet caché dans la galette ; à l'origine, il s'agissait de la graine de fève (légumineuse).

La frangipane : nom donné à la crème d'amandes qui fourre la galette.

La couronne : celui qui découvre la fève dans sa part de galette devient le roi ou la reine et se met la couronne sur la tête.

L'Épiphanie : 6 janvier, on mange la galette des rois ; ce n'est pas un jour férié en France.

Le clafoutis aux cerises

Qu'est-ce que c'est ?

Cette variété de flan, originaire du Limousin, est composée de cerises. En principe, les cerises ne sont pas dénoyautées, de façon à ce que le jus des cerises ne se mélange pas à la pâte. Et les cerises conservent ainsi mieux leur saveur. N'oubliez pas de prévenir vos invités au moment de servir !

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 45 min (210 °C – th. 7)

Ingrédients

500 g de cerises

4 œufs

125 g de sucre

80 g de farine

80 g de beurre

25 cl de lait

une pincée de sel

Préparation

- Laver et équeuter soigneusement les cerises. Ne pas les dénoyauter.
- Battre les œufs dans un saladier.
- Ajouter le sucre et la pincée de sel et bien mélanger.
- Tamiser la farine et la verser sur le mélange. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Faire fondre 60 g de beurre et, une fois refroidi, l'ajouter à la pâte.
- Verser le lait et mélanger pour délayer.
- Beurrer le moule et disposer les cerises.
- Verser la pâte sur les cerises et parsemer sur le dessus quelques noisettes de beurre.
- Faire cuire jusqu'à ce que le dessus commence à dorer.



Photo : Isabelle Hurbain-Palatin
(www.flickr.com/photos/ipalatin/7326966018)

Activités pour la classe

• Origine

Demandez aux élèves de faire une recherche sur l'origine du clafoutis et ses variantes.

Le nom de clafoutis date de 1864 et il a deux étymologies possibles : de l'occitan clafotis, du verbe clafir ou clafir, signifiant « remplir » ; ou de la traduction du patois « fixer avec des clous », en référence aux cerises, qui feraient office de clous répartis dans le flan...

Quoiqu'il en soit, il s'agit d'un dessert originaire du Limousin. Il peut être réalisé avec des fruits autres que la cerise, tels que la pomme, l'abricot ou la prune, il porte alors le nom de flaugarde. Le clafoutis aux bigarreaux marmottes non dénoyautés est une spécialité de la région de Bourgogne (Paray-le-Monial), appelée cacou. Le far breton est un dessert proche du clafoutis, réalisé avec des pruneaux.

• Orthographe

En français, un mot peut avoir plusieurs orthographes. C'est le cas du mot *clafoutis* qui peut s'écrire *clafouti*. Demandez aux élèves de chercher les autres manières d'écrire les mots suivants : *clé*, *gaieté*, *cuillère*. Est-ce qu'ils en connaissent d'autres ? *Clef*, *gaité*, *cuiller*.

• Le tour de France des spécialités culinaires

Demandez aux élèves de chercher d'autres spécialités françaises et d'en indiquer la région d'origine. Invitez quelques élèves à venir présenter un plat et de le situer sur une carte de France.

• À eux de jouer !

Leur demander de réécrire la recette du clafoutis d'une autre façon, en utilisant leurs propres mots et en choisissant un autre fruit. Ils peuvent éventuellement donner la recette d'un autre plat français qu'ils connaissent.



Trop bien !

Auteurs niveaux 1 et 2 : Inmaculada Calleja, Annette Maxime, Anne Bertrand, María Torres.
Niveaux 3 et 4 : Annette Maxime, Gracia Chumilla, Adèle Batiot.

Acquérir les compétences essentielles pour un apprentissage gagnant !

- Une méthode progressive et guidée, qui, par sa présentation claire et aérée, aide l'élève à se sentir confiant.
- **Trop bien !** permet de travailler toutes les compétences aussi bien orales qu'écrites, et cela, de manière équilibrée grâce à des activités individuelles et en groupe, pour faciliter l'interaction.
- **Trop bien !** inclut aussi des contenus liés à d'autres matières (sciences, musique, histoire...) pour favoriser le travail interdisciplinaire, ainsi qu'un apport supplémentaire en thèmes de culture et civilisation.
- Grâce à **Trop bien !**, affrontons le XXI^e siècle comme il se doit, en préparant les élèves à l'examen officiel DELF et en intégrant la compétence numérique en classe.

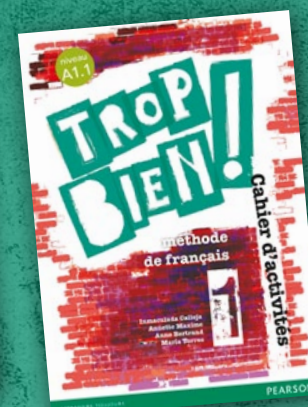


	Trop bien ! 1	Trop bien ! 2	Trop bien ! 3
Livre de l'élève	9788498376975	9788498377033	9788498377095
Pack Cahier d'activités	9788498376982	9788498377040	9788498377101
eLivre+	9788498377026	9788498377088	9788498377149

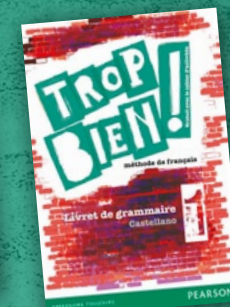
POUR L'ÉLÈVE



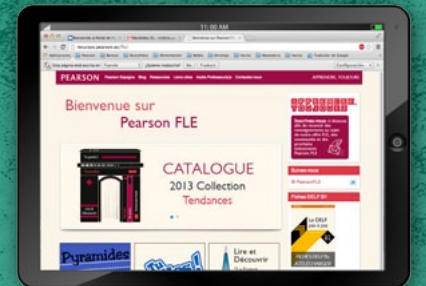
• Le livre de l'élève



• Le cahier d'activités



• Le livret de grammaire



- Et l'audio, à télécharger librement sur www.pearson.es/FLE

POUR L'ENSEIGNANT



- Le guide pédagogique et les CD audio pour la classe



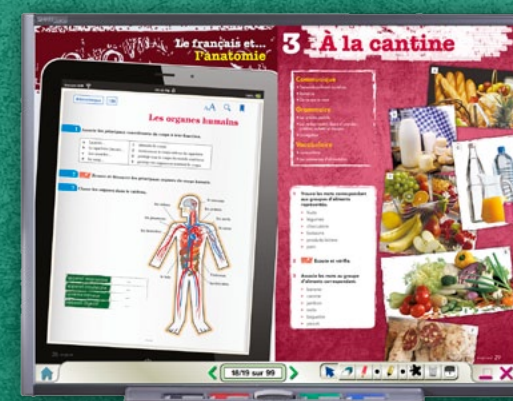
• Le cahier DELF



• Le cahier de ressources



• Le DVD et son livret d'exploitation



- Le logiciel pour tableau blanc interactif



- Le générateur de tests

Et pour l'élève comme pour l'enseignant, **Trop bien !** au complet grâce au eLivre sur plateforme d'apprentissage.



Fan de FLE

Des idées et infos culturelles
pour les professeurs de français
et passionnés de FLE

bienvenue à tous les Fans de FLE



APPRENDRE, TOUJOURS

PEARSON

Accueil

Catalogue 2014

Recherche

APPRENDRE, TOUJOURS



Visitez notre site pearson.es/fle

Pour nous
joindre

e-mail : pearsonFLE@pearson.com

Tél. : 902 123 503

@PearsonFLE

blog : www.fandefle.com

8 435085 116377

