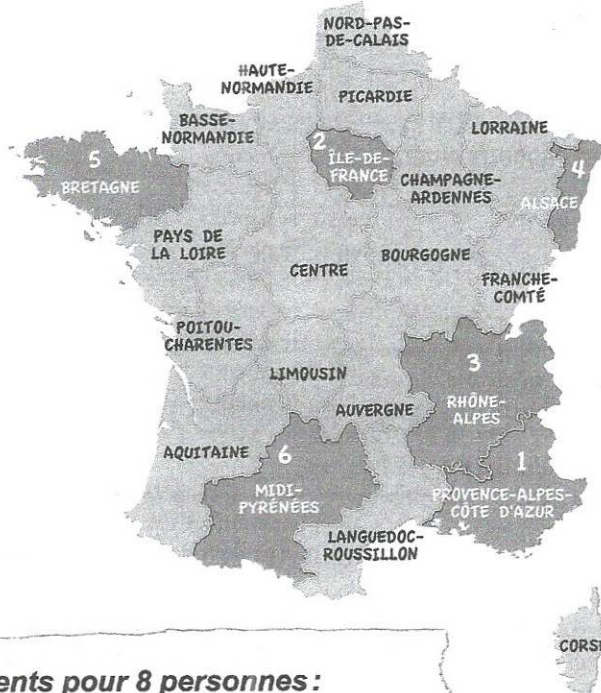


## LE JEU DES SPÉCIALITÉS

Voici six spécialités que l'on peut déguster dans différentes régions françaises.

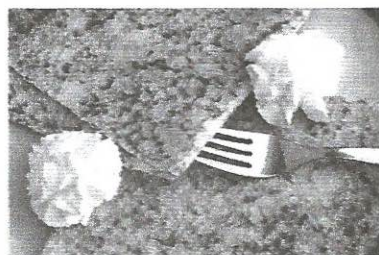
Reliez chaque spécialité à sa région d'origine et aux ingrédients principaux de sa recette.



a la choucroute



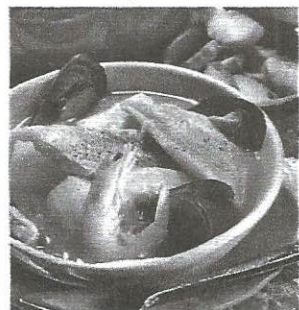
b le cassoulet



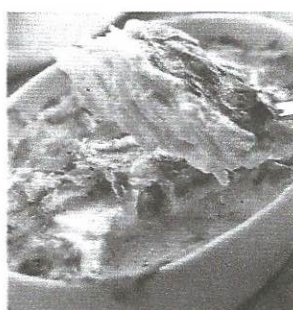
c les crêpes



d les chouquettes



e la bouillabaisse



f le gratin dauphinois

A

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 750 g de coco ou moquette de vendée
- 16 tranches de saucisson à l'ail
- 8 saucisses de Toulouse non fumées
- 4 tranches de poitrine fraîche

B

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 75 g de farine

C

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 rascasses écaillées et vidées
- 4 vives écaillées et vidées
- 4 tranches de fiélas (ou congre)
- 1 saint-pierre de 1 kg écaillé et vidé

D

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 litre de lait
- 3 œufs

E

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5 kg de pommes de terre
- 30 cl de crème
- 1 litre de lait
- sel, poivre, noix de muscade

F

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 saucisse de Morteau
- 3 belles pommes de terre à chair ferme
- 50 g de saindoux (ou d'huile)
- 20 cl de fond de volaille

# VOCABULAIRE > la cuisine

## L'ENTRÉE (f.)

le boudin  
la charcuterie  
la crème  
le foie gras  
le jambon  
le pâté  
le potage  
la saucisse  
le saucisson  
la soupe  
la terrine  
le velouté

## LE PLAT

Quelques spécialités  
françaises

la blanquette de veau  
la bouillabaisse  
le bœuf bourguignon  
le cassoulet  
la choucroute  
les crêpes (f.)  
le gratin dauphinois  
la quiche lorraine  
la ratatouille  
le thon basquaise  
La cuisson de  
la viande

à point  
bien cuit  
bleu  
saignant

## LE FROMAGE

le brie  
le camembert

le chèvre  
le comté  
l'emmental (m.)  
le roquefort

## LE DESSERT

les chouquettes (f.)  
le gâteau  
la glace  
le sorbet  
la tarte

## MANGER ET BOIRE

la bouffe (fam.)  
bouffer (fam.)  
caler  
s'enivrer  
être à jeun  
être gourmand(e)  
être gourmet  
être ivre  
être saoul(e)  
mourir de faim

## expressions :

avoir un appétit féroce  
avoir une faim de loup  
avoir une soif de pendu  
se lécher les doigts

## LES GOÛTS (m.)

salé(e)  
sucré(e)  
amer(-ère)  
doux/douce  
sec/sèche  
cuit(e)  
cru(e)

## ACTIVITÉS

### 1 Faites correspondre chaque plat et sa catégorie.

Exemple : **a2** le *filet mignon en croûte* = une viande

**a** | le filet mignon en croûte  
**b** | l'escalope normande  
**c** | la crème brûlée  
**d** | la terrine de foies de volailles  
**e** | la poêlée de noix de Saint-Jacques  
**f** | la tarte tatin  
**g** | la raie au beurre noir  
**h** | les œufs mollets sur croûtons  
**i** | la lotte à l'armoricaine  
**j** | l'époisses

**1** | l'entrée  
**2** | la viande  
**3** | le poisson  
**4** | le fromage  
**5** | le dessert



### 2 Écoutez ces appréciations et dites si elles sont plutôt positives ou négatives.

Répétez-les et réutilisez-les dans de courts dialogues.

# VOCABULAIRE > la quantité

le centilitre  
le gramme  
le kilo  
le litre  
la livre  
la boîte  
le bouquet  
la branche  
le brin  
la cuillère à café  
la cuillère à dessert  
la cuillère à soupe  
la douzaine  
la feuille  
la gousse  
la goutte

le grain  
la louche  
la miette  
le morceau  
la part  
la pincée  
la poignée  
la pointe  
la rondelle  
le sachet  
la tasse  
la tête  
la tige  
la tranche  
le verre  
le zeste

## ACTIVITÉS

### 1 Donnez un exemple pour chaque quantité.

Exemple : un morceau de sucre.



### 2 Écoutez les phrases suivantes. Relevez l'expression de la quantité. Dites à quoi elle correspond :

« un peu » ou « beaucoup ».

## PRODUCTION ÉCRITE

**3** À votre tour, écrivez une recette de cuisine typique de votre pays en imitant la présentation d'une fiche-cuisine traditionnelle (ingrédients, recette, conseils).