

Vive le chocolat !

https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&v=4U7MBm7EvOE

Recette de chocolat chaud à l'eau version Maya de Laurence Alemanno.

Listening Comprehension Exercise

Ecoutez Laurence Alemanno et complétez sa recette :

« Bonjour,

Je suis Laurence Alemanno, _____ en chocolat et je vais vous apprendre _____ à faire du chocolat _____ à l'eau et aux épices, comme le faisaient _____ les civilisations pré-colombiennes _____, _____, _____, _____.

Pour cela, nous avons besoin d'une casserole, d'un fouet qui est _____ un élément _____ pour la fabrication du chocolat chaud, d'eau, de cacao en poudre, de miel et enfin d'épices. Nous avons choisi 5 épices : le piment d'Espelette, la vanille, la cardamome, le clou de girofle et la cannelle.

Alors, nous allons _____ préparer les épices. Donc, vous découpez les morceaux de cardamome. Vous les ouvrez pour que les graines qu'il y a à l'intérieur puissent se libérer. Vous fendez la _____ gousse de vanille de manière à ce que les graines qui sont à l'intérieur se libèrent aussi. Et vous pouvez la découper en _____ morceaux. Quant à la cannelle, vous la découpez _____ en petits morceaux parce que chaque partie qui vient d'être brisée dégage vraiment de très _____ molécules _____.

Placez toutes ces épices dans la casserole. Lorsque l'eau commence à frémir, vous pouvez alors ajouter 2 cuillères à café de cacao et utilisez le fouet _____. Et nous allons laisser ce chocolat bouillir, glouglouter comme je dis toujours, pendant plusieurs minutes. Ce qui va permettre à l'amidon qui se trouve dans le cacao de gonfler, et donc vous allez obtenir un chocolat assez _____.

Le chocolat a bouilli pendant 5 minutes environ. Vous pouvez _____ le filtrer pour enlever toutes ces épices qui _____ étaient bien _____. Et nous pouvons servir le chocolat avec une cuillère à café de miel. Le cacao en poudre n'étant _____ pas sucré, nous allons sucrer ce chocolat avec du miel, que les mayas utilisaient déjà pour sucrer leur chocolat. Et puis nous pouvons verser le chocolat à l'eau et aux épices...

Voilà, vous savez comment faire un chocolat chaud à l'eau d'inspiration _____ et vous pouvez me retrouver sur une autre vidéo sur laquelle, je vous expliquerai comment faire une tablette de chocolat _____ aux graines. »