

Le velouté - Vocabulaire

Vocabulaire

Introduction

en ces temps de grisaille

- 🕒 quand on est triste
- 🕒 quand le temps (le climat) est gris

des maux de coeur

- 🕒 une profonde tristesse
- 🕒 des nausées

se mettre en boule

- 🕒 se renfermer sur soi-même
- 🕒 se mettre en position fœtus

A propos des ingrédients et des actions à mener pour réaliser un velouté

velouté

velouteuse

- 🕒 ces deux mots sont de la même famille que le mot **velours**
- 🕒 ces deux mots sont de la même famille que le mot **voluptueux**

Légumes

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 - bette ou blette | a - courge plus grosse que la citrouille |
| 2 - carotte | b - plante potagère aux longues feuilles vertes |
| 3 - potiron | c - plante ombellifère méditerranéenne à fleurs |
| 4 - cresson | d - tubercule comestible d'une plante herbacée originaire d'Amérique du Sud |
| 5 - courgette | e - de la famille de la betterave |
| 6 - poireau | f - bulbe d'une plante potagère |
| 7 - pomme de terre (bitche) | g - plante herbacée vivace, à tige rampante |
| 8 - petit oignon blanc | h - plante ombellifère à racine pivotante |
| 9 - coriandre | i - courge d'une variété de fruit oblong |

Assaisonnement

- | | |
|-------------------|--|
| 1 - beurre | a - matière grasse du lait, de couleur jaunâtre, avec laquelle on fait le beurre |
| 2 - bouillon | b - matière grasse alimentaire onctueuse produite par le barattage de la crème du lait de vache |
| 3 - crème fraîche | c - Aliment liquide obtenu en faisant bouillir des morceaux de viande et/ou de légumes dans de l'eau |

Quantité

- | | |
|-----------------|---|
| 1 - une botte | a - assemblage serré de végétaux de même nature |
| 2 - une noix de | b - solide à 6 faces carrées et égales |
| 3 - un cube | c - volume d'une noix |

Actions

Le velouté - Vocabulaire

faire fondre

- combiner, mêler
- faire passer de l'état solide à l'état liquide

émincer

- rendre mince
- couper en tranches fines

couper en lamelles, en dés, en cubes

- séparer, trancher en différentes parties plus ou moins petites, épaisses, fines...
- malaxer, modeler en différentes formes

ciseler

- découper minutieusement aux ciseaux
- sculpter

tourner, remuer

- mélanger
- faire un tour
- bouger, se mouvoir

verser

- payer une somme à quelqu'un
- faire couler un liquide

recouvrir

- couvrir à nouveau
- mettre au-dessus d'un objet un couvercle, une housse... pour le protéger ou le garder au chaud

laisser cuire

- bouillir
- chauffer des aliments

retirer du feu

- enlever de la plaque chauffante
- tirer à nouveau

mixer

- malaxer
- mélanger

poser

- mettre doucement, d'une certaine façon quelque chose sur quelque chose d'autre
- soulever une question

accompagner

- être compris avec quelque chose
- aller, venir avec

poivrer

- ajouter du poivre

Le velouté - Vocabulaire


 épicer


saler

 rendre sale

 ajouter du sel


passer au four

 mettre au four

 laisser au four quelques instants

toaster

 couper le pain en tranche

 griller le pain légèrement