

Quizz « Crêpes ou galettes ? »

Compréhension Ecrite - Article

Après avoir lu l'article une fois, répondez aux questions suivantes :

1 – Quelle est la différence entre « galette » et « crêpe » ?

2 – A quels événements est associé le fait de manger des crêpes ?

3 – D'où sont issus ces événements ?

4 – Toutes les sortes de crêpes sont-elles considérées comme des desserts ?
Justifiez votre réponse.

5 – Pourquoi dit-on qu'une galette de sarrasin peut constituer un repas complet ?

Relisez cet article une seconde fois pour vérifier vos réponses.

Compréhension Orale - Vidéo

Vous trouverez en cliquant sur le lien ci-dessous une petite vidéo d'un jeune homme préparant des galettes de sarrasin :

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/305871-galettes-de-sarrasin>

Regardez-la, écoutez-le et répondez aux questions suivantes :

1 – Quelles sont les différences entre les galettes de froment et celles au sarrasin ?

- _____
- _____

2 – Quelle est la différence entre le blé noir et le sarrasin ?

3 – Le blé noir est-il une céréale ? Si ce n'en est pas une, qu'est-ce que c'est ?

4 – Pourquoi utilise-t-on un œuf dans la pâte à galettes de sarrasin ?

5 - Qu'est-ce qu' « une complète » ?

Réécoutez cette vidéo, vérifiez vos réponses.

Vocabulaire

A chaque mot issu de l'article et de la vidéo ci-dessus faites correspondre sa définition

- 1 - une poêle
- 2 - un accompagnement
- 3 - fouetter
- 4 - une pâte
- 5 - un saladier
- 6 - une louche
- 7 - lier
- 8 - la cuisson
- 9 - laisser reposer
- 10 - graisser

- a - Épaissir une sauce, une pâte... en incorporant de la farine, de la maïzena...
- b - Battre vivement un aliment liquide à l'aide le plus souvent d'un ustensile appelé « fouet de cuisine »
- c - Action de cuire des aliments
- d - Grande jatte où l'on sert la salade mais aussi où l'on prépare des sauces, des pâtes à gâteau...
- e - Couvrir un plat, une poêle... d'une substance grasse (huile, beurre...)
- f - Mélange culinaire de texture plus ou moins molle (à ne pas confondre avec les p.... !)
- g - Cuillère profonde avec un long manche
- h - Ustensile de cuisine de forme circulaire et peu profond destiné à frire, cuire...
- i - Donner du temps de repos
- j - Ce qui accompagne, ce qui va avec

Grammaire en situation : l'impératif

Lorsque l'on cuisine et que l'on montre à quelqu'un comment cuisiner tel ou tel plat, on utilise très souvent l'*impératif* !

Mélangez la farine aux œufs

Si l'on s'adresse à une personne que l'on vouvoie ou plusieurs personnes, on utilise la deuxième personne du pluriel de l'impératif.

Si l'on s'adresse à une seule personne que l'on connaît bien, on utilise la deuxième personne du singulier : « Mélange la farine aux œufs. »

Sachez aussi que, très souvent, dans ce contexte, on peut aussi utiliser un simple infinitif : *Mélanger la farine aux œufs.*

A vous !

Voici une liste d'ustensiles, une liste d'ingrédients et une liste d'actions. Les liens internet vont vous permettre d'associer mot et image !

Ustensiles

Une cuillère en bois (<https://www.google.fr/#q=Photos+cuillère+en+bois>)
 un rouleau à pâtisserie (<https://www.google.fr/#q=Photos+rouleau+à+pâtisserie>)
 un plat à tarte (<https://www.google.fr/#q=Photos+plat+à+tarte>)
 un saladier (<https://www.google.fr/#q=Photos+saladier>)
 une poêle (<https://www.google.fr/#q=Photos+poêle>)

IngrédientsPâte brisée :

200g de farine (<https://www.google.fr/#q=Photos+farine>)
 125g de beurre (<https://www.google.fr/#q=Photos+beurre>)
 1 pincée de sel (<https://www.google.fr/#q=Photos+sel>)
 1 jaune d'œuf (<https://www.google.fr/#q=Photos+jaune+d%27oeuf>)

Appareil :

150g de poitrine de porc (ou lardons) (<https://www.google.fr/#q=Photos+lardons>)
 100g d'emmental râpé (<https://www.google.fr/#q=Photos+emmental+râpé>)
 3 œufs (<https://www.google.fr/#q=Photos+oeufs>)
 ¼l de lait (<https://www.google.fr/#q=Photos+lait>)
 sel, poivre (<https://www.google.fr/#q=Photos+poivre>)
 noix de muscade râpée (<https://www.google.fr/#q=Photos+noix+de+muscade>)

ActionsPâte brisée :

disposer en fontaine (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+disposer+en+fontaine>)
 sabler (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+sabler>)
 malaxer (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+malaxer>)
 laisser reposer (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+laisser+reposer>)
 abaisser la pâte (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+abaisser+la+pâte>)
 rouler, étaler (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+rouler%2C+étaler>)
 graisser (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+graisser>)
 préchauffer le four (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+préchauffer+le+four>)
 chauffer à blanc (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+chauffer+à+blanc>)

Appareil :

faire revenir, frire (<https://www.google.fr/#q=Photos+pour+faire+revenir%2C+frir>)
 verser (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+verser>)
 mélanger (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+mélanger>)
 battre (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+battre+le+mélange>)
 ajouter (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+ajouter+un+ingrédient>)
 répartir (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+répartir+les+ingrédients>)
 enfourner (<https://www.google.fr/#q=photos+pour+enfourner>)

Grâce à ses listes, à vous d'écrire la recette de la Quiche lorraine !

Commencer d'abord par préparer une pâte brisée :

- disposez en fontaine la farine