

Le velouté - Correction du Vocabulaire

Correction du vocabulaire

Introduction

en ces temps de grisaille

- ✓ quand on est triste (**sens figuré**)
- ✓ quand le temps (le climat) est gris (**sens propre**)

des maux de coeur

- ✓ une profonde tristesse (**sens figuré**)
- ✓ des nausées (**sens propre**)

se mettre en boule

- ✓ se renfermer sur soi-même (**sens figuré**)
- ✓ se mettre en position fœtus (**sens propre**)

Ces 3 expressions ont chacune un sens propre et un sens figuré : dans ce contexte-ci, l'auteure joue sur les deux sens de chacune de ces expressions.

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**
- Le velouté rappelle la texture du velours, tissus doux et plutôt épais.

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 |

1e - 2h - 3a - 4g - 5i - 6b - 7d - 8f - 9c

- plante potagère : plante relative aux légumes
- plante ombellifère : famille de plantes dont les fleurs sont disposées en ombelle (inflorescence dans laquelle les pédoncules floraux partent tous du même noeud)
- plantes herbacées : plante de la famille de l'herbe
- tubercules : renflement de la tige, le plus souvent souterrain, contenant des réserves nutritives

Assaisonnement

- | | |
|---------------------|---|
| 1 - <u>beurre</u> | a - matière grasse du lait, de couleur jaunâtre, avec laquelle on fait le beurre |
| 2 - <u>bouillon</u> | b - matière grasse alimentaire onctueuse produite par le barattage de la crème du lait de vache |

Le velouté - Correction du Vocabulaire

3 - [crème fraîche](#)

c - Aliment liquide obtenu en faisant bouillir des morceaux de viande et/ou de légumes dans de l'eau

1b - 2c - 3a

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

1a - 2c - 3b

Actions

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 (*ceci est un autre sens de tourner*)

bouger, se mouvoir (*ceci est un autre sens de remuer*)

verser

payer une somme à quelqu'un (*ceci est un autre sens de verser*)

✓ faire couler un liquide

recouvrir

couvrir à nouveau (*ceci est un autre sens de couvrir*)

✓ 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

Le velouté - Correction du Vocabulaire

mixer

- malaxer
- ✓ mélanger

poser

- ✓ mettre doucement, d'une certaine façon quelque chose sur quelque chose d'autre
- soulever une question (*ceci est un autre sens de poser une question...*)

accompagner

- être compris avec quelque chose (*ceci est un autre sens de s'accompagner : "ce repas s'accompagne d'un vin de bordeaux", par exemple*)
- ✓ aller, venir avec

poivrer

- ✓ ajouter du poivre
- 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